

AUFTAKT ZUR PROWEIN

AMUSE

SAUERLÄNDER FORELLE
MILD GEBEIZT RETTICH RADIESCHEN
WACHHOLDER

**GRÜNER SPARGEL
AUS BADEN**
NEUE KARTOFFELN BÄRLAUCH
GETREIDE-HONIG-VINAIGRETTE

BLUEFIN-THUNFISCH VON BALFEGO
PRUNIER KAVIAR FENCHEL
PINIENKERN-VINAIGRETTE

**JACOBSMUSCHEL AUS DEM
MÜNSTERLAND**
KRÄUTERSEIBLING ALGEN
SIEBENKRÄUTER-DASHI

FALSCHER GÄNSELEBER
KAFFEE APRIKOSE SONNENBLUMENKERNE

**WOLFSBARSCH "IKE-JIME"
KROSS GEBRATEN ,**
VIOLETTE KAROTTEN FRÜHLAUCH
FRÜHLAUCH-VINAIGRETTE

EIFELER REH
RHEINISCHER SPARGEL MORCHEL
HOLUNDERBLÜTENESSIG

**KÄSEAUSWAHL
AFFINEUR WALTMANN**

RHABARBER
GRIESS ORIGINAL BEANS(EDEL-WEISS)
LAVENDEL

9-GANG MENÜ 184

8-GANG MENÜ 174
OHNE KÄSE

7-GANG MENÜ 156
OHNE WOLFSBARSCH & KÄSE



Alle Preise verstehen sich in Euro und der gesetzlichen
Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich gerne an unser
Serviceteam

GOURMET IN ACTION...
WIR WOLLEN MIT GESCHMACK
BEGEISTERN.

WIR VERARBEITEN AUSSCHLIESSLICH
ETHISCH UND NACHHALTIG
PRODUZIERTE PRODUKTE.

UNS VERBINDET DIE BEGEISTERUNG
FÜR DAS HANDWERK. WIR LIEBEN
KOCHEN. WIR SIND GASTGEBER.

LASSEN SIE SICH INSPIRIEREN VON
UNSERER LEIDENSCHAFT.

CASUAL FINE DINING
AT ITS BEST AT
FRITZ`S FRAU FRANZI.
WELCOME TO GOURMET IN ACTION.

IHR TOBIAS ROCHOLL
KÜCHENCHEF



FÜR UNSEREN NEWSLETTER BITTE
HIER SCANNEN