

VEGETARISCHER AUFTAKT

AMUSE

FALSCHER GÄNSELEBER
KAFFEE APRIKOSE
SONNENBLUMENKERNE

GRÜNER SPARGEL
AUS BADEN
SCHAFSJOGHURT BÄRLAUCH
GETREIDE-HONIG-VINAIGRETTE

“JACOBSMUSCHEL” AUS DEM
MÜNSTERLAND
KRÄUTERSEITLING ALGEN
SIEBENKRÄUTER DASHI

MAIS IN TEXTUREN
FRÜHLAUCH MOHN
LAUCH-VINAIGRETTE

BLUMENKOHL
PFIFFERLINGE OCHSENHERZTOMATEN
VOM HOF STOFFELS
TOMATEN-PFIFFERLINGS-VINAIGRETTE

KÄSEAUSWAHL VOM
AFFINEUR VOLKER WALTMANN
CHUTNEY TRAUBEN FRÜCHTEBROT

ERDBEEREN AUS DEM RHEINLAND
SAUERAMPFER
ZIEGENQUARK AUS DER VULKANEIFEL

7-GANG MENÜ	125
WEINBEGLEITUNG	62
6-GANG MENÜ	115
OHNE KÄSE	
WEINBEGLEITUNG	53
5-GANG MENÜ	96
OHNE JACOBSMUSCHEL & KÄSE	
WEINBEGLEITUNG	41



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.

IHR TOBIAS ROCHOLL
KÜCHENCHEF



FÜR UNSEREN NEWSLETTER BITTE
HIER SCANNEN