

Fritz Striegel 's Genussmenü

Kalbsbries mit Kernölhollandaise
und Schalotte 11,00 €

Blaukrautsorbet 3,50€

Rücken vom heimischen Reh mit Blumenkohlcreme
schwarzen Nüssen, Chicoree und Trüffel 24,00€

Alter Brunnen

„Pina Colada“

Kokoseis/Ananasragout/Heißer Kokossud 9,50€

ODER

kleine Rohmilchkäsevariation von
Affineur Volker Waltmann 9,50€

Menüpreis 42 €

Weinbegleitung zum Menü

0,1 l Chardonnay, Twin Oaks, Kalifornien 2016

0,1 l Terre die San Leonardo, Trentino 2015

0,1 l Villa Terlina Barbera aus dem Piemont

Weinbegleitungspreis 9,00€

Fritz Striegel's Genussempfehlung

Aperitivempfehlung

| | | |
|---|------|--------|
| Pri Secco Weißduft (alkoholfrei) | 0,1l | € 4,90 |
| „MARIE“ Pfälzer Bio Premiumsekt Cuvee Weingut Motzenbäcker | 0,1l | € 5,90 |

VORSPEISEN

| | |
|---|---------|
| PFEFFERTATAKI VOM LACHS MIT AVOCADO GRÜNEM APFEL UND KIMCHIMAJO | € 11,50 |
| REHFILET GERÄUCHERT MIT SELLERIEASCHE UND EDAMAME-BOHNEN | € 11,00 |

HAUPTSPEISEN

| | |
|---|---------|
| IBERICO SCHWEIN RÜCKEN UND BACKE MIT TAGGIASCA OLIVEN UND KARTOFFELN | € 22,00 |
| WINTERKABELJAU MIT STECKRÜBELARDO UND KRÄUTERSALAT | € 22,00 |
| HIRSCHRÜCKEN MIT MANDELCREME , SPITZKOHL UND MOHNGNOCCHI | € 25,00 |

DESSERT

| | |
|---|---------|
| NOUGAT-CREME BRULEE MIT PASSIONSFRUCHTSORBET | € 7,80 |
| ROHMILCHKÄSE FEINE VARIATION VON AFFINEUR VOLKER WALTMANN AUS ERLANGEN | € 11,90 |
| EMPFEHLUNGSWEIN ZUM KÄSE 0,1 L VILLA TERLINA BARBERA AUS DEM PIEMONT | € 4,00 |