

# *F* Fritz Striegel

## Abendmenü

Pulpoterrine mit Blue Meat Rettich  
und Kimchimayo 14,00€

Kalbsfilet und Köpf  
mit gerösteten Köpfbalat und Topinamburcreme 25,00€

Baba au Rhum mit Ananasragout, Nougateis  
und heißer Kokosnuss 8,50€

Menüpreis 44,00€

## Aperitivempfehlung

GLAS CHAMPAGNER VEUVE PELLITIERE 0,1L € 6,50

-SHRUB- WACHOLDER & FRIENDS 0,2L € 4,50  
ALKOHOLFREIER- "GIN TONIC"

## Weinempfehlung

2018 ERDUNG, CUVÉE AUS RIESLING, BACHHUS UND TRAMINER  
*Außergewöhnlich gut!* ÖKO-WEINGUT ZANG, NORDHEIM AM MAIN  
0,1 L 3,90 €      0,2 L 7,80 €      0,75 L 28,00 €

2015 VENTUS, VINO TINTO, WEINGUT VENTA D'AUBERT, SPANIEN

0,1 L 3,90 €      0,2 L 7,80 €      0,75 L 28,00 €



's Genussempfehlung

VORSPEISEN

KALB

ZUNGE MIT RÄUCHERAAL, ZITRONE UND MASCARPONE € 13,00

BLUMENKOHL

MIT ZIEGENKÄSE-MANGOLD-ROULADE € 12,00

HAUPTSPEISEN

US BEEF

GEBRATENES BAVETTE MIT KARTOFFEL-PILZ-GRATIN  
UND WILDEM BROKKOLI € 27,00

FJORDFORELLE

FILET IM TRAMEZZINI-MANTEL  
MIT MÖNCHSBART, BLUTORANGE UND BLUMENKOHL € 23,00

LAMM

RÜCKEN MIT BÄRLAUCH-GNOCCHI UND PAK-CHOI € 26,00

BÄRLAUCH-GNOCCHI - VEGI

MIT MÖNCHSBART € 17,00

DESSERT

KÄSEVARIATION VOLKER WALTMANN € 12,00

DUO VON DER CREME BRULEE

MOHN / ORANGE MIT BEERENSORBET € 8,00