

# *FS* Fritz Striegel 's Abendmenü

*Tatar vom Thunfisch  
mit Roter Beete  
16,00 €*

*Rosa Hirschrücken  
mit Topinamburpüree, Kakao und Flower Sprouts  
26,00 €*

*Dunkle Schokolade  
mit Baba au rhum und Ananas  
9,50 €*

*Menüpreis 48,00 €*

## *Aperitivempfehlung*

GLAS CHARLEMANGER EDEL-APFELSCHAUMWEIN AUS DEN OBSTGÄRTEN DER FRÄNKISCHEN SCHWEIZ	0,1L € 7,00
GLAS CHAMPAGNER VEUVE PELLETIER BRUT	0,1L € 8,50
FREUNDSCHAFT PLUS AUFREGENDE MISCHUNG AUS HOPFEN UND FRÄNKISCHEM SILVANER	0,1L € 5,50
PRISECCO WEISSDUFTIG - ALKOHOLFREI - STREUOBST UND KRÄUTER	0,1L € 4,90

## *Weinempfehlung des Monats*

2020 GRAUER BURGUNDER, WEINGUT KRANZ, PFALZ  
0,1L 3,60 €      0,2L 7,20 €      0,75L 26,00 €

2019 BOURGOGNE PINOT NOIR RESERVE,  
WEINGUT BOUCHARD, FRANKREICH  
0,1L 3,80 €      0,2L 7,60 €      0,75L 28,00 €

*FS* Fritz  
Striegel  
*'s Genussempfehlung*

VORSPEISEN

JAKOBSMUSCHEL

CREMESUPPE VON LANGOSTINO UND GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL € 12,00

WACHTEL

GEBRATENE BRUST MIT BELPER KNOLLE UND SELLERIE € 15,00

HAUPTSPEISEN

LAMM

GEBRATENER RÜCKEN  
MIT ARTISCHOCKENCREME UND WILDEM BROKKOLIE € 26,00

KALB

FILET UND KOPF MIT FREGOLA SARDA UND  
SÜSSKARTOFFELCREME €26,00

HANGING TENDER

ROSA GEBRATENER NIERENZAPFEN VOM US-BEEF  
ZWIEBEL ,POLENTA UND TRÜFFELGNOCCHI € 28,00

SKREI

FILET MIT MÖNCHSZIEGENBART, LARDO,  
ERBSEN-CREME UND KIMCHIFOND € 25,00

DESSERT

KÄSEVARIATION VOLKER WALTMANN € 13,00

DUO VON DER CRÈME BRÛLÉE

ORANGE UND MOHN MIT PASSIONSFRUCHTSORBET € 9,50