

F Fritz Striegel 's Abendmenü

*Bärlauchmousse mit
gepickelten Radieschen*
14,00 €

*Rosa gebratene Entenbrust
mit Kräuterrisotto und Frühlingsgemüse*
25,00 €

*Rhabarber
mit Baba au rhum und Sauerrahm*
9,50 €

Menüpreis 46,00 €

Aperitivempfehlung

RHABARBER BELLINI	0,1L	€ 6,00
GLAS CHAMPAGNER VEUVE PELLETIER BRUT	0,1L	€ 8,50
PRISECCO WEISSDUFTIG - ALKOHOLFREI - STREUOBST UND KRÄUTER	0,1L	€ 4,90

Weinempfehlung des Monats

2022 TOURAINE SAUVIGNON, WEINGUT DOMINIQUE BARBOU, FRANKREICH
0,1L 3,60 € 0,2L 7,20 € 0,75L 26,00 €

2019 LAGREIN RISERVA, WEINGUT CASTEL FIRMIAN
0,1L 3,80 € 0,2L 7,60 € 0,75L 28,00 €

Empfehlung von den fränkischen Streuobstwiesen aus Moggast

KORMANN'S „KAISER WILHELM“ – SORTENREINER APFELSAFT	0,25L	€4,20
KORMANN'S „APFELWIESENSAFT & MINZE“	0,25L	€4,20

FS Fritz
Striegel
's Genussempfehlung

VORSPEISEN

PASTRAMI
MIT GEGRILLEM SPARGEL UND WASABIMAJONNAISE € 16,00

KANINCHEN
RÜCKEN UND TERRINE MIT LINSEN € 15,00

HAUPTSPEISEN

LAMM
GEBRATENER RÜCKEN UND RAGOUT
MIT BÄRLAUCHPOLENTA UND BOHNEN € 26,00

IBERICO SCHWEIN
ZWEIERLEI – RÜCKEN UND BACKE
MIT FREGOLA SARDA UND FRÜHLINGSMORCHELN € 24,00

MAIBOCK
ROSA GEBRATENER RÜCKEN
MIT TOPINAMBUR, WILDBROKKOLI UND RHABARBER € 28,00

SEEHECHT
FILET - MIT PAK CHOI, ERBSEN-CREME UND KIMCHIFOND € 25,00

DESSERT

KÄSEVARIATION VOLKER WALTMANN € 13,00

DUO VON DER CRÈME BRÛLÉE
KOKOS UND MILCHSCHOKOLADE MIT PASSIONSFRUCHTSORBE € 9,50