

F Fritz Striegel

's Abendmenü

*Pochiertes Bio-Ei
mit mariniertem Spargel, Miso-Hollandaise
und Forellenkaviar
15,00 €*

*Kalbsfilet
mit Wildbrokkoli und Gnocchi
31,00 €*

*Mille-feuille
von Erdbeeren und Karamell-Schokolade
9,50 €*

Menüpreis 54,50 €

Aperitivempfehlung

RHABARBER-SPRITZ	0,2L	€ 6,00
GLAS CHAMPAGNER VEUVE PELLETIER BRUT	0,1L	€ 8,50
SPARKLING JUICY TEA - ALKOHOLFREI - VERBENE, JASMIN (VANNAHMEN)	0,1L	€ 4,90

FS Fritz Striegel

's Genussempfehlung

VORSPEISEN

WACHTELBRUST
MIT PFIFFERLINGSSALAT, MARILLE UND BELPER KNOLLE € 15,00

LACHS
MIT WAKAMESALAT UND PFEFFERKIRSCHEN € 14,00

HAUPTSPEISEN

ENTE
ROSA GEBRATENE BRUST
MIT ERBSENPUREE UND MINI-MÖHREN € 24,00

REH
RÜCKEN
MIT BLUMENKOHLPÜREE, PFIFFERLINGE UND GEWÜRZMARILLE € 33,00

BAVETTE VOM HEREFORD-RIND
MIT BOHNENGEMÜSE UND KARTOFFELBAUMKUCHEN € 32,00

KABELJAU
FILET AUS DEM SOMMERKRÄUTERDAMPF
MIT FREGOLA SARDA UND GEMÜSE € 28,00

DESSERT

KÄSEVARIATION VOLKER WALTMANN ERLANGEN € 13,00

DUO VON DER CRÈME BRÛLÉE
VANILLE UND KARAMELL MIT CASSISSORBET € 9,50

Pfifferlingkarte



	<i>Euro</i>
<i>Pfifferlengeremesuppe</i>	<i>6,80</i>
<i>mit Schinken-Grissini</i>	<i>8,00</i>
<i>Opas Pfifferlingsülze mit Sommersalat</i>	<i>12,50</i>
<i>Pfifferling-Rührei mit Salzkartoffeln</i>	<i>17,80</i>
<i>Portion Rahmpfifferlinge</i>	
<i>mit hausgemachten Serviettenknödel</i>	<i>18,80</i>
<i>Gebratene Schweinelende mit Rahmpfifferlingen</i>	
<i>und hausgemachten Spätzle</i>	<i>22,50</i>
<i>Kräuter-Crêpes mit gebratenen Pfifferlingen</i>	
<i><u>oder</u> Rahmpfifferlingen</i>	<i>18,80</i>