

F Fritz Striegel

's Abendmenü

*Tatar von Thunfisch und Schwertfisch
mit Kräutern und Salatherzen
15,00 €*

*glasiertes Kalbsbäckchen
mit Macadamianuss, Erbsenpüree und Mangold
29,00 €*

*„falsche Zitrone“
Zitronenmousse und Sauerrahmsorbet
9,00 €*

Menüpreis 51,00 €

Aperitivempfehlung

CAMPARI - LA TORONJA (CRAPEFRUIT)	0,25L	€ 8,00
GLAS CHAMPAGNER VEUVE PELLETIER BRUT	0,1L	€ 8,50
PRI SECCO CUVEE 21 - ALKOHOLFREI - KRÄUTER, HEU (VANNAHMEN)	0,1L	€ 6,00

FS Fritz Striegel

's Genussempfehlung

VORSPEISEN

ENTENLEBER
PARFAIT MIT
HIMBEEREN UND BRIOCHE € 15,00

WACHTEL
BRUST MIT PFIFFERLING-BOHNEN-SALAT € 16,00

HAUPTSPEISEN

RIND
ROSA GEBRATENES HANGING TENDER
MIT ZWEIFELVARIATION UND KUERBISRAGOUT € 32,00

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

LAMM
RÜCKEN IM TRAMEZZINIMANTEL
MIT SOMMERTOMATE UND BASILIKUMRISOTTO € 33,00

MAKRELE
KROSS GEBRATENES FILET AUF ARTISCHOCKENCREME,
ZUCCHINI UND MUSCHELFOND € 28,00

DESSERT

KÄSEVARIATION VOLKER WALTMANN ERLANGEN € 13,00

DUO VON DER CRÈME BRÛLÉE
KOKOS UND MILCHSCHOKOLADE MIT HIMBEERSORBET € 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>