

# *F* Fritz Striegel

*'s Abendmenü*

*Hausgebeizter Winterlachs  
mit geschmortem Rotkohl und Granatapfelkerne  
15,00 €*

*Kalbsfilet  
dazu Schlangenbohnen, Silberzwiebeln  
und Kartoffel-Kräuterpüree  
29,00 €*

*Yuzu-Vollmilchschokoladen-Schnitte  
mit Mango Sorbet und Ragout  
9,00 €*

*Menüpreis 51,00 €*

## *Aperitivempfehlung*

WACHHOLDER AND FRINDS(ALKFREI GIN TONIC)	0,2L	€ 6,00
GLAS CHAMPAGNER VEUVE PELLETIER BRUT	0,1L	€ 8,50
PRI SECCO CUVEE 21 - ALKOHOLFREI - KRÄUTER, HEU (VANNAHMEN)	0,1L	€ 6,00

*beachten Sie auch unsere Flaschenweineempfehlungen!*

# *FS* Fritz Striegel

*'s Genussempfehlung*

## VORSPEISEN

WACHTELBRUST  
MIT WALDPILZSALAT, TRÜFFELUND ROSENKOHL € 14,00

FLUSSKREBS  
TATAR VON FLUSSKREBSSCHWÄNZEN  
MIT GELBER UND Roter BEETE € 14,00

## HAUPTSPEISEN

ENTRECÔTE  
ROSA GEBRATEN  
AUF KARTOFFEL-OLIVEN-CASSOULET € 30,00

REH  
RÜCKEN  
MIT SELLERIEPÜREE, ZWERGORANGE  
UND GESCHMORTEN SPITZKRAUT-PILZ-GEMÜSE € 33,00

ENTE  
ROSA BRUST MIT ZWEIERLEI SÜSSKARTOFFEL,  
WILDBROKKOLI UND PFEFFERKIRSCHEN € 29,00

SKREI  
MIT HUMMER-SAUCE, PETERSILIENRISOTTO  
UND MÖNCHSBART € 32,00

## DESSERT

KÄSEVARIATION VOLKER WALTMANN ERLANGEN € 13,00

DUO VON DER CRÈME BRÛLÉE  
PISTAZIE UND KARAMELL-SCHOKOLADE MIT SORBET € 9,50