

F Fritz Striegel

's Abendmenü

*Focaccia mit grünem Spargel
und Jahrgangs-Sardine
13,00 €*

*Kalbsteilet und Kopf
mit Kartoffelbaumkuchen und gebratenem Spargel
29,00 €*

*Mille-feuille
von Erdbeer und Karamellschokolade
9,00 €*

Menüpreis 51,00 €

Aperitivempfehlung

SARTI-SPRITZ	0,2L	€ 7,00
GLAS CHAMPAGNER VEUVE PELLETIER BRUT	0,1L	€ 8,50
PRI SECCO CUVEE 21 - ALKOHOLFREI - KRÄUTER, HEU (VANNAHMEN)	0,1L	€ 6,00

Unsere Weinempfehlung

2024 ANSELMISAN VINCENZO BIANCO
WEINGUT CANTINA ANSELMISAN, VENETIEN
0,1L 3,80 € / 0,2L 7,60 € / 0,75L 27,00 €

2023 BRANCAIA TRE, WEINGUT BRANCAIA, TOSCANA
0,1L 3,80 € / 0,2L 7,60 € / 0,75L 27,00 €

Beachten Sie auch unsere Flaschenweineempfehlungen!

FS Fritz Striegel

's Genussempfehlung

VORSPEISEN

KALB & OKTOPUS

KALBSKOPFCARPACCIO MIT SCHALOTTENVINAIGRETTE
UND GEBRATENEM OKTOPUS

€ 14,00

BURRATA

MIT GESCHMORTEN RHABARBER UND KRÄUTERPESTO

€ 12,00

HAUPTSPEISEN

ENTE

ROSA GEBRATENE BRUST
MIT RHABARBER, WILDBLUMENKOHL UND GNOCCHI

€ 29,00

MAIBOCK

ROSA RÜCKEN MIT BLUMENKOHLCREME,
KRÄUTERSEITLINGE UND GEWÜRZMARILLE

€ 33,00

LAMM

ROSA GEBRATENER RÜCKEN
AUF ERBSENHUMMUS, MIT GEBRATENEM SALAT UND HARISSA

€ 34,00

MAISCHOLLE

IM TRAMEZINMANTEL MIT WILDKRÄUTERN
UND ROTE BEETEGRAUPEN

€ 30,00

DESSERT

KÄSEVARIATION VOLKER WALTMANN ERLANGEN

€ 13,00

DUO VON DER CRÈME BRÛLÉE

ROSMARIN UND KARAMELL-SCHOKOLADE MIT SORBET

€ 9,50