

F Fritz Striegel

's Abendmenü

Schwertfischtatar mit Gazpachofond

13,00 €

*Kalbsteilet und Kopf
mit Kartoffelbaumkuchen und Fenchelgemüse*

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 KARINE BLANC VENTOUX
WEINGUT FAMILIE CONSTANTIN
0,1L 3,80 € / 0,2L 7,60 € / 0,75L 27,00 €

2024 ROSE BAPTISTE & LEON FRERES VIGNERONS
0,1L 3,80 € / 0,2L 7,60 € / 0,75L 27,00 €

Beachten Sie auch unsere Flaschenweinempfehlungen!

F Fritz Striegel

's Genussempfehlung

VORSPEISEN

WACHTEL

GEBRATENE BRUST MIT PFIFFERLINGSSALAT
UND MARILLE

€ 14,00

BRIES

GEBACKENES KALBSBRIES
AUF SOMMERTOMATEN UND CHILLIMAJO

€16,00

HAUPTSPEISEN

ENTE

ROSA GEBRATENE BRUST
MIT RHABARBER, WILDBLUMENKOHL UND GNOCCHI

€ 29,00

MAIBOCK

ROSA RÜCKEN MIT BLUMENKOHLCREME,
PFIFFERLINGEN UND GEWÜRZMARILLE

€ 33,00

LAMM

ROSA GEBRATENER RÜCKEN
AUF ERBSENHUMMUS, MIT GEBRATENEM SALAT UND HARISSA

€ 34,00

LOUP DER MEER

GEBRATENES FILET AUF GRAUPENOLIVENRISOTTO
UND ZUCCHINIGEMÜSE

€ 33,00

DESSERT

KÄSEVARIATION VOLKER WALTMANN ERLANGEN

€ 13,00

DUO VON DER CRÈME BRÛLÉE

ROSMARIN UND KARAMELL-SCHOKOLADE MIT SORBET

€ 9,50