

F Fritz Striegel

's Abendmenü

*Entenleberparfait
mit Marloffsteiner Pfefferkirsche
14,00 €*

*Kalbsfilet und Ragout
mit Kartoffelbaumkuchen und Wildblumenkohl
32,00 €*

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

Menüpreis 52,00 €

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 CHARDONNAY, LA COLLINE EN FLAMME DOMAINE DES POTHIER S 0,1L 3,80 € / 0,2L 7,60 € / 0,75L 27,00 €
2024 SAUVIGNON BLANC, EDITION KARL BURRLEIN 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 €



's Genussempfehlung

VORSPEISEN

KALTE GURKEN-JOGHURT-SUPPE
MIT EINGELEGTEN CHILLI-CREVETTEN € 12,00

BRIES
GEBACKENES KALBSBRIES
AUF SOMMERTOMATEN UND CHILLIMAJO € 16,00

HAUPTSPEISEN

PIFFERLING
FEINE TAGLIOLINI MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN € 19,00

REH
ROSA RÜCKEN MIT BLUMENKOHLCREME,
PFIFFERLINGEN UND GEWÜRZMARILLE € 33,00

LAMM
ROSA GEBRATENER RÜCKEN
AUF ERBSENHUMMUS, MIT GEBRATENEM SALAT UND HARISSA € 34,00

STEINBEISSER
SALTIMBOCCA
AUF RATATOUILLE UND GNOCCHI € 29,00

DESSERT

KÄSEVARIATION VOLKER WALTMANN ERLANGEN € 13,00

DUO VON DER CRÈME BRÛLÉE
LAVENDEL UND MILCHSCHOKOLADE MIT SORBET € 9,50