

Fritz Striegel

's Abendmenü

*Schwertfischcannelloni
mit Melone und Taboule
14,00 €*

*Lammrücken
auf Sommertomaten und Erbsenhumus
32,00 €*

*Fränkische Zwetschge
mit Pistazie und weißem Schokoladeneis
11,00 €*

Menüpreis 55,00 €

Aperitivempfehlung

SARTI-SPRITZ	0,2L	€ 7,00
GLAS CHAMPAGNER VEUVE PELLETIER BRUT	0,1L	€ 8,50
JÖRG GEIGER CUVÉE 21 - ALKOHOLFREI - KRÄUTER, HEU	0,1L	€ 6,00

Unsere Weinempfehlung

2024 ERDUNG CUVÉE AUS RIESLING, TRAMINER, BACHUS ÖKOWEINGUT ZANG FRANKEN 0,1L 3,80 € / 0,2L 7,60 € / 0,75L 27,00 €
2023 SANGIOVESE ITALIEN I PAOLI 0,1L 3,80 € / 0,2L 7,60 € / 0,75L 27,00 €
2024 ROSE BAPTISTE & LEON, FRÈRES VIGNERONS 0,1L 3,80 € / 0,2L 7,60 € / 0,75L 27,00 €



's Genussempfehlung

VORSPEISEN

JAKOBSMUSCHELN

MIT KOHLRABI, APFEL UND SCHWEINEKRUSTELN

€ 15,00

WACHTEL

GEBRATENE BRUST AUF CURRY-BOHNENSALAT

€ 15,00

HAUPTSPEISEN

KALBSKOTLETT

MIT KARTOFFELWAFFELN UND BOHNENGEMÜSE

€ 31,00

REH

ROSA RÜCKEN MIT BLUMENKOHLCREME,
PFIFFERLINGEN UND BALSAMICOHEIDELBEEREN

€ 33,00

SCHWARZFEDERHUHN

GEFÜLLTE BRUST MIT WILDEM BROKKOLI UND
KRÄUTERRISOTTO

€ 29,00

HANGING TENDER

ROSA GEBRATEN MIT GEFÜLLTER ZWIEBEL UND
BUCHWEIZEN-ALMKÄSERAVIOLI

€ 33,00

FJORDFORELLE

FILET MIT AUBERGINENKRUSTE, FREGOLA SARDA UND
SAFRANFENCHEL

€ 29,00

DESSERT

KÄSEVARIATION VOLKER WALTMANN ERLANGEN

€ 14,50

DUO VON DER CRÈME BRÛLÉE

LAVENDEL UND MILCHSCHOKOLADE MIT SORBET

€ 11,00