

F Fritz Striegel

's Abendmenü

*Majestatar und Flußkreb
mit Pumpernickel und Marloffsteiner Pfefferkirsche*
14,00 €

*Rosa gebratener Lammrücken
auf Erbsenhummus
mit gebratenen Tomaten und Harissa*
32,00 €

*Kokosmousse
mit Mangosorbet*
9,00 €

Menüpreis 52,00 €

Aperitivempfehlung

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

Unsere Weinempfehlung

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

2024 CHARDONNAY, LA COLLINE EN FLAMME
DOMAINE DES POTHIER
0,1L 3,80 € / 0,2L 7,60 € / 0,75L 27,00 €

2024 BIANCO PORTICELLO, TENUTA DI CASTELLARO
0,75L 34,00 €



VORSPEISEN

KALTE GURKEN-JOGHURT-SUPPE MIT EINGELEGTEN CHILLI-CREVETTEN	€ 12,00
TAFELSPITZSÜLZE MIT SCHNITTLAUCHSAUCE	€ 12,50
2X RIND FILET UND ZWETSCHGENBAMMES MIT SAIBLINGSCREME	€ 15,00

HAUPTSPEISEN

MATJES FILET „HAUSFRAUEN ART“ MIT SALZKARTOFFELN	€ 17,00
STEINPILZE FEINE TAGLIOLINI MIT FRISCHEN STEINPILZEN	€ 19,00
KALBSLEBER MIT PFIFFERLINGEN, PFIRSICH UND KARTOFFELPUFFER	€ 22,50
TOMAHAWK VOM LANDSCHWEIN (300 G) MIT PFIFFERLING-BOHNEN-GEMÜSE UND KRÄUTERKARTOFFELN	€ 22,00
REH ROSA RÜCKEN MIT BLUMENKOHLCREME, STEINPILZEN UND GEWÜRZMARILLE	€ 33,00
GEWÜRZBAUCH UND PULPO AUF BUNTEM KOHLRABIGEMÜSE	€ 21,00
SEETEUFEL AUF KNUSPERSPECK-RATATOUILLE UND GNOCCHI	€ 29,00

DESSERT

KÄSEVARIATION VOLKER WALTMANN ERLANGEN	€ 14,50
DUO VON DER CRÈME BRÛLÉE LAVENDEL UND MILCHSCHOKOLADE MIT SORBET	€ 11,00