

FS Fritz Striegel *Genussempfehlung*

3-Gang-Menü 55,00 €

(Vorspeise – Hauptgang – Dessert)

4-Gang-Menü 65,00 €

(2x Vorspeise – Hauptgang – Dessert)

Vorspeisen

Thunfisch-Tatar

mit Tomatenessenz und Schmorpaprika

€ 15,00

Jakobsmuschel

mit Kohlrabi, Apfel und Schweinekrusteln

€ 15,00

Wachtelbrust

gebraten, auf Curry-Bohnensalat

€ 14,00

Aperitifempfehlung

Sarti Spritz

0,2L € 7,00

Glas Champagner Veuve Pelletier Brut

0,2L € 8,50

Jörg Geiger Cuvee 21 - alkoholfrei

0,2L € 7,00

Weinempfehlung

2024 Handwerk Chardonnay

Leiner | Pfalz

0,1L € 3,80 | 0,2L € 7,60 | 0,75L € 27,00

2023 Grüner Veltliner

Loimer | Österreich

0,1L € 3,80 | 0,2L € 7,60 | 0,75L € 27,00

2024 Rosé Baptiste & Leon

Frères Vignerons | Frankreich

0,1L € 3,80 | 0,2L € 7,60 | 0,75L € 27,00



Genussempfehlung

Hauptspeisen

Lammrücken

auf Curry-Spitzkohl und Erbsenhumus
€ 32,00

Kalbskotelett

mit Kartoffelwaffeln und Bohnengemüse
€ 31,00

Rosa Rehrücken

mit Blumenkohlcreme, Pfifferlingen
und Balsamico-Heidelbeeren
€ 33,00

Brust von der Ente

gebraten, mit süß-saurem Kürbis,
Gnocchi und Ahornsirup
€ 31,00

Hanging Tender

rosa gebraten
mit gefüllter Zwiebel, wildem Brokkoli
und Buchweizen-Almkäseravioli
€ 33,00

Fjordforelle

Filet mit Auberginenkruste,
Fregola Sarda und Pak Choi
€ 29,00

Dessert

Duo von der Crème brûlée

Lavendel und Milkschokolade
mit Sorbet
€ 11,00

Fränkische Zwetschge

mit Pistazie und
weißem Schokoladeneis
€ 11,00

Käsevariation

Volker Waltmann, Erlangen
€ 14,50