

# Fritz Striegel

## Genussempfehlung

### Aperitifempfehlung

Glas Champagner Veuve Pelletier Brut	0,1L	€ 8,50
Jörg Geiger Cuvee 21 - alkoholfrei	0,1L	€ 7,00
Wermut-Tonic	0,1L	€7,00

### Weinempfehlung

2024 Chardonnay  
Alexander Egermann | Burgenland  
0,1L € 3,80 | 0,2L € 7,60 | 0,75L € 27,00

2021 Opera (Cuvee)  
Kerschbau, | Burgenland  
0,1L € 3,80 | 0,2L € 7,60 | 0,75L € 27,00

### 3-Gang-Menü 55,00 €

(aus der Genussempfehlung: Vorspeise – Hauptgang – Dessert)

### 4-Gang-Menü 65,00 €

(aus der Genussempfehlung: 2x Vorspeise – Hauptgang – Dessert)

### Vorspeisen

Räucheraal mit  
Endivie und Birne  
€ 14,00

### Gänseleber

Macaron mit Feldsalat  
€ 15,00

Kalbskopf knusprig  
Mit Rosenkohl-Schwarzwurzelsalat  
€ 14,00



# Genussempfehlung

## Hauptspeisen

### Ente

Rosa Brust  
mit zweierlei Süßkartoffel  
und Ahornsirup  
€ 34,00

### Rehrücken

mit Wirsing-Pilzgemüse  
und Blumenkohlcreme  
€ 33,00

### Kalb

Rosa gebratenes Filet  
mit Chicorée, Fregola Sarda  
und Trüffel  
€ 35,00

### Skrei (Winterkabeljau)

Filet mit Lauchpüree,  
Speckfond und Spinat  
€ 34,00

## Dessert

Weißesschokoladen-Mousse  
mit Passionsfrucht  
€ 11,00

**Duo von der Crème brûlée**  
Vanille und Muscovado  
mit Sorbet  
€ 11,00

**Käsevariation**  
Volker Waltmann, Erlangen  
€ 14,50