
VORWEG

CEVICHE VON KRÄUTERSEITLINGEN, SÜSSKARTOFFEL, KORIANDER, REISCHIP	14.5
BURRATA, EINGELEGTER RHABABER, KAMELISIERTER KÜRBISKERNE	14.5
WILDGARNELE, KARTOFFEL BOHNENSALAT, KRESSE	15.5
SALT BEEF, BRIOCHE, GURKEN RELISH, ZWIEBELCREME	14.5

HAUPTSACHE

VEGANE ALBONDIGAS, TOBINAMBUR, SALSA VERDE, OLIVE, ROTE ZWIEBEL, TOMATENJUS	22.5
FRISCHER SPARGEL, BÄRLAUCHCREPE, HOLLANDAISE	26.5
PANNFISCH, BRATKARTOFFELN, SENFSCHAUM, BLATTSPINAT	28.5
KALBSTAFELSPITZ, FRANKFURTER GRÜNE SOSSE, DRILLINGE, WILDKRÄUTERSALAT	28.5

DANACH

LIMONCELLO TIRAMISU, PISTAZIEN	9.5
KÄSEAUFWAHL VOM HOF BACKENHOLZ, APRIKOSENCHUTNEY, SAUERTEIGBROT, ÖLIVEN	15.0

ABENDKARTE

DIENSTAG BIS SAMSTAG AB 17.30 UHR.

Fritzis

FIRST

CEVICHE OF KING OYSTER MUSHROOMS, SWEET POTATO, CORIANDER, RICE CHIP	14.5
BURRATA, PICKLED RHUBARB, CARAMELISED PUMPKIN SEEDS	14.5
FRIED WILD PRAWNS, POTATO AND BEAN SALAD, CRESS	15.5
SALT BEEF, BRIOCHE, CUCUMBER RELISH, ONION CREAM	14.5

MAIN THING

VEGAN ALBONDIGAS, TOBINAMBUR, SALSA VERDE, OLIVE, RED ONION, TOMATO JUS	22.5
FRESH ASPARAGUS, WILD GARLIC CREPE, HOLLANDAISE	26.5
BREADED FISH, FRIED POTATOES, MUSTARD FOAM, SPINACH LEAVES	28.5
BOILED VEAL, FRANKFURTER GREEN SAUCE, DRILLED RINGS, WILD HERB SALAD	28.5

AFTERWARDS

LIMONCELLO TIRAMISU, PISTAZIEN	9.5
CHEESE SELECTION FROM BACKENSHOLZ FARM, APRICOT CHUTNEY, ROSEMARY CRACKERS	15.0

DIENSTAG BIS SAMSTAG AB 17.30 UHR.