

F Fritz Striegel

's Abendmenü

Marinierte Gelbflossenmakrele mit

Erbsen und Radieschen

15,00 €

Kalbsteilet und Kopf

mit Kartoffelbaumkuchen und gebratenem Spargel

29,00 €

Weißes Schokoladen-Kokosmousse

mit Rhabarber

9,00 €

Menüpreis 51,00 €

Aperitivempfehlung

RHABARBER-BELLINI	0,1L	€ 6,00
GLAS CHAMPAGNER VEUVE PELLETIER BRUT	0,1L	€ 8,50
PRI SECCO CUVEE 21 - ALKOHOLFREI - KRÄUTER, HEU (VANNAHMEN)	0,1L	€ 6,00

Unsere Weinempfehlung

2023 SAUVIGNON BLANC EDITION KARL BURRLEIN
WEINGUT FRIEDER BURRLEIN, MAINSTOCKHEIM
0,1L 3,80 € / 0,2L 7,60 € / 0,75L 27,00 €

2023 BLAUER SPÄTBURGUNDER, WEINGUT SEEGER, BADEN
0,1L 3,80 € / 0,2L 7,60 € / 0,75L 27,00 €

Beachten Sie auch unsere Flaschenweinempfehlungen!

FS Fritz Striegel

's Genussempfehlung

VORSPEISEN

HOTDOG

MIT LACHSTATAR, CURRYMAJO UND WIESENKRÄUTER

€ 13,00

JURADISTL-LAMM *BIO*

LEBER – ZART GEBRATEN

MIT FRÜHLINGSSALAT UND RHABARBER

€ 12,00

HAUPTSPEISEN

JURADISTL-LAMM *BIO*

ROSA GEBRATENER RÜCKEN

MIT LABNEH, HARISSA UND BOHNEN

€ 36,00

KANINCHEN

RAGOUT UND RÜCKEN MIT

TOMATENFOCACCIA UND WILDEM BLUMENKOHL

€ 29,00

ENTRECOTE

MIT ROSMARIN-GNOCCHI UND FENCHELGEMÜSE

€ 32,00

STEINBUTT

MIT SPARGEL, ORANGENHOLLANDAISE UND

KARTOFFELPÜREE

€36,00

DESSERT

KÄSEVARIATION VOLKER WALTMANN ERLANGEN

€ 13,00

DUO VON DER CRÈME BRÛLÉE

ROSMARIN UND KARAMELL-SCHOKOLADE MIT SORBET

€ 9,50