

Fritz Striegel 's Genussmenü

Hummersüppchen mit Garnele & Jacobsmuscheln 8,50€

Blaukrautsorbet 3,50€

Filet und Kopf vom Milchkalb mit Blumenkohlcreme,
gebratenem Chiccore und Trüffel 24,00€

Alter Brunnen

„Pina Colada“

Kokoseis/Ananasragout/HeißerKokossud 9,50€

ODER

kleine Rohmilchkäsevariation von
Affineur Volker Waltmann 9,50€

Menüpreis 40 €

Weinbegleitung zum Menü

0,1 l Grauer Burgunder, Krück, Spätlese , 2017

0,1 l Côtes du Rhône „Première Côte“ La Ferme Du Mont, 2016

0,1 l Villa Terlina Barbera aus dem Piemont

Weinbegleitungspreis 9,00€

Fritz Striegel's Genussempfehlung

Aperitivempfehlung

Pri Secco Weißduft (alkoholfrei)	€ 4,90
Schloss Vaux Brut Rosé (Sekt)	€ 6,50

VORSPEISEN

PFEFFERTATAKI VOM LACHS MIT AVOCADO GRÜNEM APFEL UND KIMCHIMAJO	€ 11,50
KANINCHENRÜCKEN MIT PETERSILIEN-GRAUPENSALAT UND TRÜFFEL	€ 11,00

HAUPTSPEISEN

LAMMRÜCKEN MIT TAGGIASCA OLIVENPOLENTA UND GEBRATENEN ARTISCHOCKEN	€ 25,00
WINTERKABELJAU MIT STECKRÜBE, LARDO UND KRÄUTERSALAT	€ 22,00
HIRSCHRÜCKEN MIT MANDELCREME, SPITZKOHL UND MOHNGNOCCHI	€ 25,00

DESSERT

NOUGART-CREME BRULLE MIT PASSIONSFRUCHTSORBET	€ 7,80
FEINE ROHMILCHKÄSE-VARIATION VON AFFINEUR VOLKER WALTMANN AUS ERLANGEN	€ 11,90
EMPFEHLUNGSWEIN ZUM KÄSE 0,1 L VILLA TERLINA BARBERA AUS DEM PIEMONTE	€ 4,00