

Fritz Striegel 's Genussmenü

Kalbsbries mit Erdnussbutter und Roter Beete 12,00€

Kürbissorbet mit kandierten Kernen 3,50€

Getrüffelte Brust vom Schwarzfederhuhn mit
Tobinambur und Cremespinat 23,50€

Manjarischokoladencremeis mit Birne und Crumble 9,50€

ODER

kleine Rohmilchkäsevariation von
Affineur Volker Waltmann 9,50€

Menüpreis 40 €

Weinbegleitung zum Menü

0,1 l Weissburgunder, Tina Pfaffmann Pfalz

0,1 l Domaine de St.Eugene Languedoc, Barrique

0,1 l Villa Terlina Barbera aus dem Piemont

Weinbegleitungspreis 9,00€

Fritz Striegel's Genussempfehlung

Aperitivempfehlung

fruchtiger Traubenspritz (auch alkoholfrei) € 4,80
(Sekt/Wildberry/hausgemachter Traubensud mit Orange und Rosmarin)

VORSPEISEN

GEBEZTES REHNÜSSCHEN MIT HASELNUSS UND WALDPILZEN € 11,50

RÄUCHERAAL MIT KÜRBIS, KERNÖL UND ZWIEBELMARMELADE € 11,00

HAUPTSPEISEN

SECRETO VOM IBERICOSCHWEIN MIT ARTISCHOCKEN
UND GELBEM LINSENPUREE € 22,00

„STÖRFEUER“ STÖR MIT HOLZKOHLEMILCH UND
KARTOFFEL-PILZGEMÜSE € 22,00

REHRÜCKEN MIT SELLERIEPUREE
SPITZKOHL UND KAKAO € 24,50

-VEGETARISCH-

GESCHMORTER OFENHOKAIDOKÜRBIS MIT ZIEGENFRISCHKÄSE
UND MANDEL-GEWÜRZHONIG € 16,00

DESSERT

MUSCOVADO-CREME BRULLE MIT JOHANNISBEERSORBET € 7,80

FEINE ROHMILCHKÄSE-VARIATION VON
AFFINEUR VOLKER WALTMANN AUS ERLANGEN € 11,90

EMPFEHLUNGSWEIN ZUM KÄSE
0,1 L VILLA TERLINA BARBERA AUS DEM PIEMONT € 4,00