

Fritz Striegel 's Genussmenü

Atlantik Hummer und Roter Beete 15,00€

Apfel-Krensorbet 3,50€

Fasanenbrust mit Trüffelsauerkraut, Maroni
und Mohnnocchi 22,00€

Kalte Birne Heiße Nougat 9,50€

ODER

kleine Rohmilchkäsevariation von
Affineur Volker Waltmann 9,50€

Menüpreis 42 €

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

<i>Priseco Cuvee Nr.10 Rotduft , alkoholfrei</i>	€4,50
hausgemachter winterlicher Haselnuss-Orangensecco	€4,90

VORSPEISEN

RAVIOLI VON DER GÄNSESTOPFLEBER MIT HASELNUSS UND BLUMENKOHL	€ 14,80
WACHTELBRUST MIT TOPINAMBUR UND SCHALOTTE	€ 12,50

HAUPTSPEISEN

RÜCKEN UND PRALINE VOM HIRSCH MIT KERBELWURZEL UND ARTISCHOCKEN	€ 24,00
ROTBARBERNFILET & OCHSENBACKENRAGOUT MIT SCHWARZEN VENERE RISOTTO UND WILDEM BROKOLIE	€ 20,50
REHRÜCKEN MIT GÄNSESTOPFLEBER, RAUCHMANDEL, FLOWER SPROUT UND BLUMENKOHLCREME	€ 24,50

-VEGETARISCH-

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

DESSERT

MUSCOVADO-CREME BRULLE MIT JOHANNISBEER.SORBET	€ 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