

Fritz Striegel 's Genussmenü

Bärenkrebs mit Blutorange und Chicoree 14,00€

Meerrettichcremeeis und Rote Beete 3,50€

Rücken und Keule vom Lamm
mit Schmorauergine und Polenta 25,00€

Rhabarber mit Karamell und Saurrahmeis
ODER
kleine Rohmilchkäsevariation von
Affineur Volker Waltmann 9,50€

Menüpreis 42 €

Weinbegleitung zum Menü

0,1 l Weissburgunder Kaiserstuhl Holger Koch, 2018

0,1 l Blauer Spätburgunder Thomas Seeger Heidelberg, 2017

0,1 l Villa Terlina Barbera aus dem Piemont

Weinbegleitungspreis 9,00€

Fritz Striegel's Genussempfehlung

APERETIVEMPFEHLUNG

„MARIE“ – BRUT SEKT MOTZENBECKER, DEIDESHEIM	0,1 L € 5,90
GLAS CHAMPAGNER VEUVE PELLETIER	0,1 L € 6,50
PRISECCO –WEISSDUFT- ALKOHOLFREI HOLUNDER-WIESENOST-KRÄUTER	0,1 L € 4,90

VORSPEISEN

GÄNSESTOPFLEBER MIT TRÜFFEL APFEL UND MACADAMIA	€16,00
--	--------

LACHS-CEVICHE MIT BÄRLAUCH-HÜTTENKÄSE UND GRÜNEM SPARGEL	€10,00
--	--------

HAUPTSPEISEN

KALBSFILET MIT WAGYU PASTRAMI, VENERE RISOTTO UND ROTER BEETE	€25,00
---	--------

WINTERKABELJAU MIT TOPINAMBUR TRÜFFEL UND DILL	€24,00
---	--------

ENTENBRUST LEICHT GERÄUCHERT MIT RHABARBER, GEBRATENEN PILZEN UND WILDEM BLUMENKOHL	€20,00
---	--------

VENERERISOTTO VEGI VENERERISOTTO MIT ROTER BEETE	€12,00
--	--------

DESSERT

ERDNUSSBUTTER-CREME BRULEE MIT PASSIONSFRUCHTSORBET	€7,80
--	-------

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