

Fritz Striegel 's
Abendmenü

Weinbegleitung
zum Menü

Gebeizte Poulardenbrust mit Sommertomaten und Zwiebel	12,00€	0,1 l 2018 Weißer Burgunder „Handwerk“ Weingut Seven Leiner, Pfalz
Räucherforelle mit Grünem Apfel und Hollunderblütensud	10,00€	
Erdbeer-Basilikumsorbet	3,50 €	
Filet und Kopf vom Milchkalb mit gebratenem Spargel	25,00€	0,1 l „Shebang“ Cuveé Sonoma County, Kalifornien
Himbeere mit Rose und Karamell ODER kleine Käsevariation von Affineur Volker Waltmann	9,50€ 9,50 €	0,1 l Östricher Lehnchen große Lage restsüß, Rheingau

Menüpreis 55 €

Weinbegleitungspreis 9,00€

Wein des Monats

2018 Weißer Burgunder „Handwerk“ Sven Leiner, Pfalz

Ein Wein von herzhafter Saftigkeit, komplexe Würze und kontinenter Frucht. Knochentrocken. Richtig Gut.

0,1 l 3,50 € 0,2 l 7,00 €

2016 „Shebang“ Cuveé Sonoma County Kalifornien

Ein grandiose Gaumenschmeichler aus einem der ältesten Weingärten der Welt. Eine gute Mischung aus Zinfandel, Syrah und Mourvèdre.

0,1 l 3,50 € 0,2 l 7,00 €

Fritz Striegel's Genussempfehlung

APERITIVEMPFEHLUNG

„GERD“ DER KUMPEL VOM HUGO FRUCHTIGER ERDBEER-BASILIKUM-SECCO	0,2 L € 5,90
PRI SECCO WEISSDUFT (ALKOHOLFREI)	0,1 € 4,90

VORSPEISEN

THUNFISCH UND LACHS LIMONENMAYONAISE UND GRÜNER SPARGEL	€ 12,00
--	---------

WACHTEL BRUST UND EI MIT ERBSE	€ 11,50
-----------------------------------	---------

HAUPTSPEISEN

STEINBUTTFILET AUF KRÄUTERRISOTTO UND FENCHEL	€ 24,00
--	---------

REHRÜCKEN MIT PRIFFERLINGEN, BLUMENKOHLPÜREE UND HIMBEERJUS	€ 25,50
--	---------

ERBSENCREME VEGI MIT PFIFFERLINGEN, KRÄUTER UND SCHWARZBROTCROUTONS	€ 12,00
--	---------

DESSERT

ZITRONEN-VANILLE-CREME BRULEE MIT PASSIONSFRUCHTSORBET	€ 7,80
---	--------

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