

FS Fritz Striegel

's Abendmenü

*Jakobsmuscheln
mit Buttermilch und Fregola Sarda
15,00 €*

*Kalbsfilet
mit gebratenem Spargel und Gnocchi
31,00 €*

*Erdbeeren im Felde
Butterkaramell, Erdbeeren und Fichtensprossen
9,50 €*

Menüpreis 54,50 €

Aperitivempfehlung

| | | |
|--|------|--------|
| RHABARBER-SPRITZ | 0,2L | € 6,00 |
| GLAS CHAMPAGNER VEUVE PELLETIER BRUT | 0,1L | € 8,50 |
| SPARKLING JUICY TEA - ALKOHOLFREI - VERBENE, JASMIN (VANNAHMEN) | 0,1L | € 4,90 |

FS Fritz Striegel

's Genussempfehlung

VORSPEISEN

KALBSKOPF

LAUWARM MIT GRÜNEM SPARGEL UND SAIBLINGSKAVIAR

€ 15,00

BURRATA

MIT GESCHMORTEM RHABARBER
UND PETERSILIEN-MACADAMIA-PESTO

€ 14,00

HAUPTSPEISEN

SCHWEIN

ROSA GEBRATENES CAREE VOM IBERISCHEN SCHWEIN
MIT BÄRLAUCHPOLENTA UND ARTISCHOCKEN

€ 28,00

MAIBOCK

RÜCKEN
MIT BLUMENKOHLPÜREE, WILDBROKKOLI UND RHABARBER

€ 33,00

WAGYU RIND

MEDITERANE ROULADE
MIT ERBSENPÜREE, RAHMKOHLRABI UND ZWIEBELCRUMBLE

€ 25,00

FJORDFORELLE

CONFERTES FILET
AUF GRAUPENRISOTTO, MIT PAK CHOI UND KRUSTENTIER-SOSSE

€ 32,00

DESSERT

KÄSEVARIATION VOLKER WALTMANN ERLANGEN

€ 13,00

DUO VON DER CRÈME BRÛLÉE

VANILLE UND KARAMELL MIT CASSISSORBET

€ 9,50

Spargelklassiker

| | |
|---|---------|
| Spargelcremesuppe | 6,50 € |
| Portion Spargel mit Butter und Salzkartoffeln | 19,00 € |
| Portion Spargelsalat mit Sud und Salzkartoffeln | 18,00 € |
| Portion Spargel mit hausg. Hollandaise und Salzkartoffeln | 21,80 € |
| Portion Spargel mit Bozener-Sauce und Salzkartoffeln | 22,00 € |

zur Auswahl mit

Aufpreis

| | |
|--|---------|
| - 3 fränkischen Bratwürsten | 7,50 € |
| - hausgemachter Kochschinken oder Südtiroler Speck | 8,50 € |
| - Portion Pastrami | 10,00 € |
| - Label Rouge Lachs (120g) | 15,00 € |
| - kl. Wiener Schnitzel vom Milchkalb | 15,00 € |
| - kl. Filetsteak (150g) | 24,00 € |



Riesling

Weinempfehlung

Riesling Alte Reben 2022
Iphöfer Kronsberg, Weingut Popp

0,1l 3,00 € / 0,2l 6,00 € / 0,75l 22,50 €