

# *F* Fritz Striegel

*'s Abendmenü*

*Gebratene Jakobsmuschel mit  
Brokkoli und Steinpilze  
15,00 €*

*Hanging Tender  
mit Macadamianuss, Erbsenpüree und Mangold  
29,00 €*

*Birne und Nougat  
Birnenkompott und Sorbet mit heißem Nougat  
9,00 €*

*Menüpreis 51,00 €*

## *Aperitivempfehlung*

CAMPARI - LA TORONJA (CRAPEFRUIT)	0,25L € 8,00
GLAS CHAMPAGNER VEUVE PELLETIER BRUT	0,1L € 8,50
PRI SECCO CUVEE 21 - ALKOHOLFREI - KRÄUTER, HEU (VANNAHMEN)	0,1L € 6,00

*beachten Sie auch unsere Flaschenweineempfehlungen!*

# *F* Fritz Striegel

*'s Genussempfehlung*

## VORSPEISEN

### ENTENLEBER

PARFAIT  
MIT HIMBEEREN UND BRIOCHE € 15,00

### LACHS

MIT SANDORN UND PISTAZIE € 13,50

## HAUPTSPEISEN

### HIRSCH

ROSA GEBRATENER RÜCKEN MIT TALEGGIO GRATINIERT,  
KÜRBIS GNOCCHI UND AKAZIENHONIG € 32,00

### REH

RÜCKEN  
MIT SELLERIEPÜREE, STEINPILZE UND ZWETSCHGE € 33,00

### LAMM

RÜCKEN UND SCHULTER  
MIT TOMATENFOCACCIA UND BASILIKUMRISOTTO € 33,00

### STÖR

GEBRATENES FILET AUF GRAUPENRISOTTO,  
MIT BAMBERGER HÖRNCHEN UND QUITTE € 28,00

## DESSERT

KÄSEVARIATION VOLKER WALTMANN ERLANGEN € 13,00

### DUO VON DER CRÈME BRÛLÉE

MOHN UND SCHOKOLADE-ORANGE MIT JOHANNISBEERSORBET € 9,50