

F Fritz Striegel

's Abendmenü

*Gebratene Jakobsmuschel mit
Brokkoli und rotem Rettich*
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, GEWÜRZSPITZKRAUT UND BALSAMICOBEEREN € 33,00

FASAN

MIT TRÜFFELRAHMSAUERKRAUT, GNOCCHI
UND GLASIERTEN MARONEN € 27,00

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