

# *F* Fritz Striegel

*'s Abendmenü*

*Hausgebeizte Fjordforelle  
mit gepickelten Radieschen und Senfsaat  
15,00 €*

*Kalbsfilet und Backe  
mit Kartoffelbaumkuchen, Pak Choi  
und Kartoffel-Kräuterpüree  
29,00 €*

*Frischkäse-Mohnmousse  
mit Rhabarber  
9,00 €*

*Menüpreis 51,00 €*

## *Aperitivempfehlung*

RHABARBER-BELLINI	0,1L	€ 6,00
GLAS CHAMPAGNER VEUVE PELLETIER BRUT	0,1 L	€ 8,50
PRI SECCO CUVEE 21 - ALKOHOLFREI - KRÄUTER, HEU (VANNAHMEN)	0,1 L	€ 6,00

## *Unsere Weinempfehlung*

2023 WÜRZBURGER SAUVIGNON BLANC, WEINGUT AM STEIN  
0,1L 3,80 € / 0,2L 7,60 € / 0,75L 27,00 €

2023 BLAUER SPÄTBURGUNDER, WEINGUT SEEGER, BADEN  
0,1L 3,80 € / 0,2L 7,60 € / 0,75L 27,00 €

*Beachten Sie auch unsere Flaschenweinempfehlungen!*



*'s Genussempfehlung*

VORSPEISEN

ZIEGENFRISCHKÄSEMousse  
MIT RHABARBER UND GRÜNEM SPARGEL € 14,00

THUNFISCH  
TATAR MIT AVOCADO UND KRÄUTERN € 15,00

HAUPTSPEISEN

LAMM  
GESCHMORTE HAXE  
MIT BÄRLAUCH-HUMUS, RHABARBER UND BOHNEN € 26,00

POULARDE  
BRUST - MIT KRÄUTERN GEFÜLLT,  
FREGOLA SARDA UND WILDEM BLUMENKOHL € 29,00

ENTRECOTE  
MIT ROSMARIN-GNOCCHI UND FENCHELGEMÜSE € 32,00

SKREI  
MIT MUSCHELFOND, PETERSILIENRISOTTO UND MÖNCHSBART € 32,00

DESSERT

KÄSEVARIATION VOLKER WALTMANN ERLANGEN € 13,00

DUO VON DER CRÈME BRÛLÉE  
PISTAZIE UND KARAMELL-SCHOKOLADE MIT SORBET € 9,50