

**STARTER**

SAUERTEIGBROT MIT ERBSEN GUACAMOLE	4.5
OLIVEN VON THEODORA, MANCHEGO, KOPFSALAT PESTO, BALSAMICO ZWIEBEL	7.5
BURRATA, COUSCOUS, KÜRBISKERNKROKANT, ORANGENMARMELADE	12.5
GEGRILLTE PETERSILIENWURZEL, HAGEBUTTEN- HUMUS, GRANOLA, PORTULAK, KRÄUTERSEITLING	12.5
CEVICHE VOM LANDLACHS, MARACUJA, SÜSSKARTOFFEL, KORIANDER	13.5
GERÄUCHERTES FORELLENFILET, ROTE BETE, MISO, FRANKFURTER GRÜNE SOSSE	12.5
24 STUNDEN SCHWEINEBAUCH, LUFTGETROCKNETE SCHWEINEBACKE, BRIOCHE, PETERSILIENSALAT, ZWIEBELCREME, SOJA-LIMETTENVINAIGRETTE	13.5

**HAUPTGANG**

GNOCCHI MIT ZIEGENFRISCHKÄSE GEFÜLLT, BLATTSPINAT, ORANGENBUTTER, PINIENKERNE	19.5
GEBRATENES SCHELLFISCHFILET, MAIRÜBCHEN, KARTOFFEL-BRUNNENKRESSEPÜREE, MEERRETTICHRAHM	26.5
ROSA GEBRATENER KALBSTAFELSPITZ, ROSA SPITZKOHL, RÖSTKARTOFFELN, SAUERAMPFERJUS	26.5

**DANACH**

TOBLERONE SCHOKO MOUSSE, ZWETSCHGENKOPF, KUCHENCRUMBLE	8.5
KÄSEAUSWAHL, FEIGENSENF, EINGELEGT SAUERKIRSCHEN	13.0
+ LUFTGETROCKNETE SALAMI	15.0

DIENSTAG BIS SAMSTAG AB 17 UHR.

DINNER MENU

**STARTER**

SOURDOUGH BREAD WITH PEA GUACAMOLE	4.5
OLIVES FROM THEODORA, MANCHEGO, LETTUCE PESTO, BALSAMIC ONION	7.5
BURRATA, COUSCOUS, PUMPKIN SEED BRITTLE, ORANGE JAM	12.5
GRILLED PARSLEY ROOT, ROSEHIP HUMMUS, GRANOLA, PURSLANE, KING OYSTER MUSHROOM	12.5
CEVICHE FROM COUNTRY SALMON, PASSION FRUIT, SWEET POTATO, CORIANDER	13.5
SMOKED TROUT FILLET, BEETROOT, MISO, FRANKFURT GREEN SAUCE	12.5
24 HOUR PORK BELLY, AIR DRIED PORK CHEEK, BRIOCHE, PARSLEY SALAD, ONION CREAM, SOY LIME VINAIGRETTE	13.5

**MAIN COURSE**

GNOCCHI FILLED WITH GOAT'S CREAM CHEESE, SPINACH LEAVES, ORANGE BUTTER, PINE NUTS	19.5
FRIED HADDOCK FILLET, MAY TURNIPS, POTATO WATERCRESS PUREE, HORSERADISH CREAM	26.5
PINK ROASTED BOILED VEAL, PINK POINTED CABBAGE, ROASTED POTATOES, SORREL JUS	26.5

**DESSERT**

TOBLERONE CHOCOLATE MOUSSE, PLUM COMPOTE, CAKE CRUMBLE	8.5
CHEESE SELECTION, FIG MUSTARD, PICKLED SOUR CHERRIES + AIR-DRIED SALAMI	13.0 15.0

TUESDAY TO SATURDAY FROM 5 PM

*Fritzis*