
VORWEG

GEGRILLTE WURZELN, HUMMUS, FEIGE, GRANATAPFEL	14.5
PILZCREME, EINGELEGTE SCHALOTTEN, RÖSTZWIEBEL, SAUERTEIGBROT	14.5
CAESARS SALAD VOM KOHLRABI, GEBRATENER PULPO, CROUTONS	16.5
VITELLO TONNATO VOM HIRSCHRÜCKEN, FLIEDERBEERKAPERN, FELDSALAT	15.5

HAUPTSACHE

BOEUF BOURGUIGNON VOM SELLERIE, KAROFFELPÜREE, CHAMPIGNONS, PERLZWIEBELN	22.5
MIT KÜRBIS GEFÜLLTE GNOCCHI, LIMETTENBUTTER, FRISCHER GRÜNKOHL	22,5
FANG DES TAGES, KARTOFFEL-RISOTTO, BOHNEN, BASILIKUMÖL	28.5
WACHTEL, BLATTSPINAT, POLENTA, TRÜFFELJUS	28.5

DANACH

POCHIERTE GRIESNOCKEN, HASELNUSS, ZWETSCHGENRÖSTER	9.5
KÄSEAUSWAHL VOM HOF BACKENSHOLZ, APRIKOSENCHUTNEY, ROSMARIN CRACKER	15.0

ABENDKARTE

DIENSTAG BIS SAMSTAG AB 17.30 UHR.

Fritzis

FIRST

GRILLED ROOTS, HUMMUS, FIG, POMEGRANATE	14.5
MUSHROOM CREAM, PICKLED SHALLOTS, FRIED ONIONS, SOURDOUGH BREAD	14.5
CAESAR SALAD OF KOHLRABI, FRIED PULPO, CROUTONS	16.5
VITELLO TONNATO OF SADDLE OF VENISON, LILAC BERRY CAPERS, LAMB'S LETTUCE	15.5

MAIN THING

BOEUF BOURGUIGNON FROM CELERY, MASHED POTATOES, MUSHROOMS, PEARL ONIONS	22.5
PUMPKIN-FILLED GNOCCHI, LIME BUTTER, FRESH KALE	22.5
CATCH OF THE DAY, CARTOFFLE RISOTTO, BEANS, BASIL OIL	28.5
QUAIL, LEAF SPINACH, POLENTA, TRUFFLE JUS	28.5

AFTERWARDS

POACHED SEMOLINA DUMPLINGS, HAZELNUT, ROASTED PLUMS	9.5
CHEESE SELECTION FROM BACKENSHOLZ FARM, APRICOT CHUTNEY, ROSEMARY CRACKERS	15.0

DIENSTAG BIS SAMSTAG AB 17.30 UHR.