

**STARTER**

SAUERTEIGBROT MIT ERBSEN GUACAMOLE	4.5
OLIVEN VON THEODORA, MANCHEGO, KOPFSALAT PESTO, BALSAMICO ZWIEBEL	7.5
CEVICHE VON KRÄUTERSEITLINGEN, MARACUJA, SÜSSKARTOFFEL, KORIANDER	13.5
BURRATA, COUSCOUS, EINGELGTE KIRSCHEN, GRANOLA, OLIVENTAPENADE	13.5
EINGELEGTE SARDINEN, PETERSILIEN-KAPERNSALAT, ZWIEBELMARMELADE, BRIOCHE	13.5
HAUSGEMACHTER APFEL-KOCHSCHINKEN, SALAT VON HEIDESPARGEL UND RADIESCHEN, FRANKFURTER GRÜNE SOSSE	13.5

**HAUPTGANG**

FRISCHE GNOCCHI MIT BÄRLAUCH GEFÜLLT, HEIDESPARGEL, BLATTSPINAT, APFELBUTTER	19.5
GEBRATENES STEINKÖHLERFILET (WILDFANG), KARTOFFEL-KERBELPÜREE, ORANGEN MÖHREN, SAUERAMPFER	26.5
HAUSGEMACHTE BRATWÜRSTE VOM RATEKAUER DAMHIRSCH, ROTER COESLAW, BLAUER SCHWEDE, MAJORANJUS	24.5

**DANACH**

SCHOKO-MINZMOUSSE, HEIDELBEERKOMPOT	8.5
KÄSEAUSWAHL, FEIGENSENF, EINGELEGTE SAUERKIRSCHEN	13.0
+ BÜNDNER FLEISCH	15.0

DIENSTAG BIS SAMSTAG AB 17 UHR.

DINNER MENU

**STARTER**

SOURDOUGH BREAD WITH PEAS GUACAMOLE	4.5
OLIVES FROM THEODORA, MANCHEGO, LETTUCE PESTO, BALSAMIC ONION	7.5
CEVICHE OF HERB MUSHROOMS, PASSION FRUIT, SWEET POTATO, CILANTRO	13.5
BURRATA, COUSCOUS, PICKLED CHERRIES, GRANOLA, OLIVE PASTE	13.5
PICKLED SARDINES, PARSLEY CAPER SALAD, ONION JAM, BRIOCHE	13.5
HOMEMADE APPLE BOILED HAM, SALAD FROM ASPARAGUS AND RADISHES, FRANKFURT GREEN SAUCE	13.5

**MAIN COURSE**

FRESH GNOCCHI FILLED WITH WILD GARLIC, ASPARAGUS, LEAF SPINACH, APPLE BUTTER	19.5
FILET OF COALFISH (WILD CAUGHT), POTATO-CHERVIL PUREE, ORANGE CARROTS, SORREL	26.5
HOMEMADE SAUSAGES FROM FALLOW DEER OF RATEKAU, RED COLESLAW, BLUE CONGO, MARJORAM JUS	24.5

**DESSERT**

CHOCOLATE MINT MOUSSE, BLUEBERRY COMPOTE	8.5
CHEESE SELECTION, FIG MUSTARD, PICKLED SOUR CHERRIES + GRISONS MEAT	13.0 15.0

TUESDAY TO SATURDAY FROM 5 PM

*Fritzis*