

STARTER

SAUERTEIGBROT, AUFGESCHLAGENE MEERSALZBUTTER, JOHANNISBEERE	4.5
OLIVEN VON THEODORA, MANCHEGO, RUCOLA PESTO, BALSAMICO ZWIEBEL	5.5
GEBACKENER "ZIEGENKÄSE", BELUGALINSEN, ZWETSCHGENCHUTNEY, WILDKRÄUTER (VEGAN)	13.5
EINGELEGTER BÜFFELMOZZARELLA, GRANOLA TOPINAMBUR, BLUTORANGE, KORIANDERSAAT	14.5
MARINIERTER MIESMUSCHEL, SARDINE, KAPERN, BRIOCHE, PETERSILIE	14.5
BAUCH UND BACKE VOM THÜRINGER DUROC, BLUMENKOHL, ZWIEBEL, GESCHMORTES KRAUT	14.5

HAUPTGANG

SAUERAMPFER-TOPFEN NOCKEN, BELPER KNOLLE, SEMMELOSTOPPELPILZ, ZAHMER TANZPILZ, HAGEBÜTTENJUS	21.5
FANG DES TAGES, BOUILLABAISSESCHAUM, FREGOLA SARDA, BLATTSPINAT, GETROCKNETE TOMATE, DEICHKÄSE (12 M.)	28.5
BRUST VOM MARENSIN PERLUHN, ENTENLEBER, MARONE PORTWEIN POLENTA, RATATOUILLE, APFELJUS	28.5

DANACH

SCHOKO-ESTRAGONMOUSSE, EINGELEGTE GURKE, LABNEH, BISKUIT	8.5
KÄSEAUSSWAHL VOM HOF BACKENSHOLZ, APFELCHUTNEY, KALAMATA OLIVEN	14.0
+ LUFTGETROCKNETE SALAMI	15.0

DIENSTAG BIS SAMSTAG AB 17 UHR.

Fritzi's

STARTER

SOURDOUGH BREAD, WHIPPED SEA SALT BUTTER, CURRANT	4.5
OLIVES FROM THEODORA, MANCHEGO, ROCKET PESTO, BALSAMIC VINEGAR, ONION	5.5
BAKED "GOAT'S CHEESE", BELUGA LENTILS, PLUM CHUTNEY, WILD HERBS (VEGAN)	13.5
PICKLED BUFFALO MOZZARELLA, GRANOLA, JERUSALEM ARTICHOKE, BLOOD ORANGE, CORIANDER SEEDS	14.5
MARINATED MUSSEL, SARDINE, CAPERS, BRIOCHE, PARSLEY	14.5
DUROC BELLY AND CHEEK, CAULIFLOWER, ONION, BRAISED CABBAGE	14.5

MAIN COURSE

SORREL CURD DUMPLINGS, BELPER TUBERS, HEDGEHOG MUSHROOM, MAITAKE MUSHROOM, ROSEHIP JUS	21.5
CATCH OF THE DAY, BOUILLABAISSE FOAM, FREGOLA SARDA, LEAF SPINACH, DRIED TOMATO, DYKE CHEESE (12 M.)	28.5
BREAST OF MARENSIN GUINEA FOWL, DUCK LIVER, CHESTNUT, PORT WINE POLENTA, RATATOUILLE, APPLE JUS	28.5

DESSERT

CHOCOLATE TARRAGON MOUSSE, PICKLED CUCUMBER, LABNEH, BISCUIT	8.5
CHEESE SELECTION FROM THE BACKENSHOLZ FARM, RHUBARB CHUTNEY, KALAMATA OLIVES	14.0
+ AIR-DRIED SALAMI	15.0

TUESDAY TO SATURDAY FROM 5 PM

Fritz's