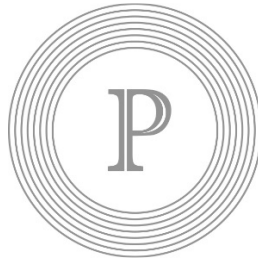


Essen  
ist ein Bedürfnis,  
genießen  
ist eine  
Kunst.

François VI. Duc de La Rochefoucauld 1613 - 1680



## VORSPEISEN

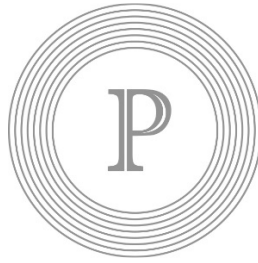
Rote Beete Carpaccio mit Ziegenfrischkäse, Oranginemulsion und karamellisierten Walnüssen	9,50 €
Vitello Tonnato	11,50 €
Carpaccio vom rosa gebratenen Kalb, mit Kräuter-Vinaigrette und Salatbouquet	11,50
Hausgebeizter Lachs mit Apfel-Radieschen Confit und Meerrettichsoße	12,00 €
Rinder Tartar mit krossem Eigelb und Rahmspinat	15,00 €

## SUPPEN

Möhren-Ingwer-Suppe	5,50 €
Schaum-Suppe vom Kerbel	6,00 €

## SALATE

Kleiner Beilagen Salat	4,50 €
Kaiser Salat „à la Fritz“ mit Hähnchenbruststreifen	13,50 €
Wildkräutersalat mit geräucherter Entenbrust, Preiselbeer Dressing und Ur-Balsamico	14,50 €

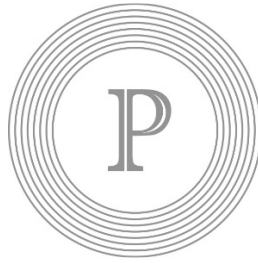


## ZWISCHENGÄNGE

Zitronen Sorbet	5,00 €
Mango Sorbet	5,00 €
Gnocchi in Kirschtomaten-Sugo mit Mozzarella	12,00 €
Meeresfrüchte Linguine mit Bottarga	14,00 €
Rote Beete-Risotto mit geräucherter Forelle und Meerrettich	14,00 €

## HAUPTGÄNGE

Currywurst vom Kalb mit Pommes de Frites	10,50 €
Burger „à la Fritz“ mit Pommes Frites	14,00 €
Pochiertes Zanderfilet mit Blumenkohl, Oliven-Tapenade und Nuss-Butter-Kartoffeln	21,00 €
Gebratene Lachsforelle mit grünem Spargel, neuen Kartoffeln und Zitronen-Anis-Soße	22,00 €
Lammragout mit Ratatouille-Gemüse, Couscous und Joghurt	22,00 €
Rosa gegarte Entenbrust mit Pak Choi, Kartoffel-Sellerie-Püree und Orangen-Jus	23,50 €
Geschmorte Kalbsbäckchen mit Wurzelgemüse, bunten Linsen und Jus	24,50 €
Rinderfilet vom deutschen Weiderind mit Semmelknödel, Enoki-Pilzen und Pilzessenz	27,00 €



## DESSERTS

Mango -Panna Cotta mit Schokoladencreme und Mango Sorbet	9,00 €
Dunkle Schokoladen-Mousse mit Kokos-Espuma	9,50 €
Internationales Käsebrett	11,00 €