

# FRITZ ÜBERRASCHUNGEN

Vorspeisenüberraschung	15.00
3- Gang Menü	38.00
2- Gang Menü (Wahlweise mit Vorspeise oder Dessert)	35.00
Hauptgangüberraschungen	30.00

## KLEINIGKEITEN

Lauwarmer Brotsalat mit Speck, Croûtons und Kresse (V)	7.50
Wurzelgemüse Consommé (V)	9.90
Bergische Kartoffelsuppe mit Speck	7.90
Gratinierter Ziegenkäse serviert mit Salat der Saison (V)	14.50

Informationen über Zutaten unserer Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter\*Innen

# PASTA

Pappardelle mit Black Tiger Garnelen, Knoblauch und Petersilie 20.00

Manufaktur gemachte Ravioli mit Parmesan und cremiger Nussbutter:

mit Kalbsfüllung 15.50

mit Trüffel-Ricotta Füllung 17.50

mit Steinpilzfüllung 16.50

# FLEISCH

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln,

Preiselbeeren und Salat

klein 24.00

groß 33.00

Entrecôte vom Jungbullen, mit Steakhouse Pommes und Kräuterbutter

27.90

Informationen über Zutaten unserer Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter\*Innen

Schnitzelpfanne vom Jungschweinrücken mit Zwiebeln  
und Käse gratiniert, dazu Bratkartoffeln 19.80

Burger von der Maispoularde im Brioche „Bun“  
mit Steakhouse Pommes 16.50

## FISCH

Fish & Chips mit Steakhouse Pommes und Remoulade 18.90

Winterkabeljau Sous Vide gegart mit Waldpilzpuree  
und Weißweinsenfauce 22.90

## GRÜNZEUGS

Großer Salat der Saison serviert  
mit dem Fritz-Hausdressing und Croûtons (V) 12.90

Extras:

Parmesan und Drillinge (V) 14.90

Saftiger Hähnchenbrust, Zwiebeln und Kirschtomate 18.90

Gratinierten Rinderstreifen 19.90

In der Salzkruste gegarter Fenchel  
mit Brunnenkresse-Puree (V) 15.50

Informationen über Zutaten unserer Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,  
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter\*Innen

# KOHL UND SO

Hausgemachte Kohlroulade mit Kartoffelpüree und kräftiger Jus	16.00
„Omas“ Möhren untereinander mit Mettwurst	15.00
Hausgemachte Spitzkohl-Spätzle-Pfanne mit Dijon-Senf (v)	14.50

## SÜßES ENDE

Gefüllte Französische Eispraline auf Kirschragout	7.50
Schokoladenfondant von der Belgischen Schokolade mit Früchten	8.50
Überraschungsetagere	9.50

Informationen über Zutaten unserer Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter\*Innen