

Vorneweg

VEGETARISCH

GERÄUCHERTE GELBE BETE  19 €
Soja-Joghurt, Pfirsich, Buchweizen

ARTISCHOCKE  29 €
Salat & geröstet, Kaviar des Feldes,
Ajo Blanco

**GEGRILLTE
KRÄUTERSEITLINGS**  21 €
Spicy Lack, Erdnüsse, Chili Crisp

WILDKRÄUTERSALAT  25 €
Rohes, fermentiertes & eingelegtes
Gemüse, Erdbeer-Basilikum-Vinaigrette

FISCH & FLEISCH

JAKOBSMUSCHEL AGUACHILE 32 €
Avocado, Gurke, Koriander, Jalapeño

SCHWARZWALDFORELLE 25 €
Rauchforellen-Beurre-Blanc,
in Dashi eingelegter Kohlrabi aus der
Glut, Riesling-Weinblätter & Senfsaat

GELIERTE REH-ESSENZ 21 €
Gewürz-Rehrücken, Wurzelgemüse,
Crème Fraîche de Normandie

FRITZ & FELIX TATAR 29 €
Eigelb-Misocreme, Kapern,
Belper Knolle

TÄGLICH
WECHSELNDE
CATCH & ROAST
OF THE DAY

Herzlich willkommen im Fritz & Felix!

Genießen Sie erstklassige kulinarische Kreationen aus nah und fern.
An unserem legendären Charcoa Grill kreiert Chef Farid Fazel einzigartige
Geschmacksvariationen. Täglich wechselnde Catch & Roast of the day werden von
unserem Service-Team vorgestellt. Die preisgekrönte Weinkarte und extravaganten Drinks
aus der urbanen Fritz & Felix-Bar runden Ihre kulinarische Reise perfekt ab.

Hauptgänge

VEGETARISCH

ACQUARELLO RISOTTO 32 €
Balzhofener Schafskäse, Artischocke

LAUCHHERZEN  25 €
Salzzitrone, Vadouvanschaum,
Kartoffel, Macadamianüsse

FISCH & FLEISCH

HEIMISCHE LACHSFORELLE 39 €
Beurre Blanc, gegrilltes Salatherz,
Sardellen-Kapern-Vinaigrette

BRETONISCHER STEINBUTT 55 €
Seeigel-Hummer-Nage,
Kartoffelpüree, confierter Fenchel

GEGRILLTER REHRÜCKEN 48 €
Lardo, Jalapeño, Krautwickel,
Süßkartoffel

DRY AGED SCHWARZFEDERHUHN 38 €
Parmesanschaum, Pfifferlinge,
Haselnuss-Gnocchi, gegrillte Zucchini

CUTS VOM CHARCOA GRILL

**DRY AGED BAVETTE VOM
TERNERA-GALLEGA-KALB** 32 €
Galicien, über 28 Tage gereift, 250 g

RINDERFILET VOM ALBTÄLER RIND 49 €
Metzger Bernd Glasstetter, 200 g

**DRY AGED ENTRECÔTE
VOM ALBTÄLER RIND** 49 €
Metzger Bernd Glasstetter
über 21 Tage gereift, 300 g

DRY AGED CÔTE DE BOEUF 18 €
ab 1 kg / je 100 g
Metzger Bernd Glasstetter
über 21 Tage gereift

STUBENKÜKEN 29 €
Butterfly, Salzzitronen-Gremolata

Beilagen

je 8 €

GURKENSALAT
Joghurt, Dill

GEMÜSE VOM GRILL
Labneh, Rauchpaprika

GERÖSTETER BROKKOLI 
Chili Crisp, Piemonteser Haselnuss

KARTOFFELPÜREE
Nussbuttercrunch

CRISPY FRIES 

Zu guter Letzt

DESSERTS je 16 €

MILLE FEUILLE
Bühler Zwetschgen, Kombu,
Magnolien-Rahmeis

**COLD BREW & TONKA-BOHNEN-
CRÈME-BRÛLÉE**
Brombeeren & Brombeer-Buttermilcheis

FRITZ & FELIX "BOLLENHUT"
Original Beans Schokolade,
Kirschen, Kirschsorbet

EIS pro Kugel 4 €

**LANDMILCH & TAHITI VANILLE
BUTTERCROISSANT
MAGNOLIE & RAHM**

SORBET / SHERBET pro Kugel 4 €

**MARACUJA-SAUERRAHM
KIRSCH** 
PIURA PORCELANA SCHOKOLADE 

KÄSE 25 €

DREIERLEI KÄSE
Von Maître Antony, Früchtebrot