



FRIEDRICH FRANZ

Menü Gustus

Kulinarischer Einstieg

Die Kaviar Trilogie
(unser Klassiker seit 2008)

- Rindertatar und Schalottencrème,
- Lauwarm geräucherter Ostseeaal und Meerrettich,
- Kartoffel-Nussbutter-Püree, Sauerrahm

95 €

~~~

Loch Duart Lachs

Gerösteter Blumenkohl, Aubergine, leicht gedörnte Tomate,  
Marokkanische-Gewürz-Velouté

44 €

~~~

Gebratene Gänseleber
Crèmeeis in Walnusscrunch,
Gewürz-Ananas, Pastinake, Essig-Jus

40 €

~~~

Filet von der Simmentaler Färse  
Unter der Ochschwanzhaube,  
Kandierte Selleriecrème, Roscoff Zwiebel,  
Gebackenes Rilette vom Short Rib

60 €

~~~

Dessert von Mandel

Dulce de leche, Orange und Safran

23 €

4 Gang Menü pro Person 159 €
(mit Kaviar)

5 Gang Menü pro Person 179 €

Käseauswahl vom Wagen
25 €

Korrespondierende Weine 4 Gang 69 €

Korrespondierende Weine 5 Gang 79 €

Wir behalten uns vor, ab 6 Personen kein à la carte zu servieren und empfehlen Ihnen gern unser Menü!



FRIEDRICH FRANZ

Menü Sensibus

Kulinarischer Einstieg

Gänseleber,
Geeiste Topinambur, Ingwer, Perigord Trüffel,
Fruchtigerer Himbeer-Rotkohl

55 €

~~~

Dänischer Kaisergranat  
Kaiserschoten, Zitronengrasvinaigrette,  
Krustentier –Veloute, Korianderöl

40 €

~~~

Island Kabeljau
Süße Kapern-Tapenade
Champignoncrème, Poveraden,
Rauch-Aal-Nussbutter, Nage vom Coppa di Parma, Artischoke

44 €

~~~

Bresse Taubenbrust  
Taubenhaschee, gebackene Spitzkohlpraline,  
Dörraprikosencreme, Haselnussjus

40 €

~~~

Reh aus Heimischen Forst
Steinpilz-Tandorri-Paste, kandierte Pekannuss, kleine Lasagne
Pastinaken-Lauchpüree, Eigene Jus

60 €

~~~

Fruchtiger Winter  
Cox-Apfel, Abate Fetel Birne, lauwarmer Tart,  
Bananen-Rosmarin Sorbet

23 €

4 Gang Menü pro Person 129 €

(ohne Kaisergranat und Taube)

6 Gang Menü pro Person 169 €

Käseauswahl vom Wagen

25 €

Korrespondierende Weine 4 Gang 69 €

Korrespondierende Weine 6 Gang 89 €

Wir behalten uns vor, ab 6 Personen kein à la carte zu servieren und empfehlen Ihnen gern unser Menü!