

# WEEKEND MENÜ @ FRITZ'S FRAU FRANZI

VORBESTELLUNG BIS DONNERSTAGS  
18 UHR

PER MAIL: [INFO@FRITZSFRAUFranzi.de](mailto:INFO@FRITZSFRAUFranzi.de)

PER TELEFON: +49211-9944462

ABHOLUNG  
FREITAGS AB 17 UHR  
SAMSTAGS GANZTÄGIG

ALLES VORBEREITET FÜR SIE ZUM  
ERWÄRMEN UND ANRICHTEN  
INKL. ANLEITUNG

GELBFLOSSEN MAKRELE  
Tataki, mit Meerrettich, Grünkohl  
und Kartoffel-Sake-Vinaigrette

MARENSIN HUHN  
im Pergament gegart, mit Westfälischer  
Chorizo, und geräucherter Paprika

SCHNEEBALL  
Lebkuchenmousse mit Bratapfelkompott  
und gebrannten Mandeln

3-GANG MENÜ € 49 PRO PERSON  
inkl. Brot und Butter,  
unseren Lollies  
und Kaffee von der Rösterei Schwarz



alle Preise verstehen sich in Euro und der gesetzlichen MwSt

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen oder Allergenen wenden Sie sich gerne an  
unser Servicepersonal

## MEINE PHILOSOPHIE UND INSPIRATION

### TERROIR

Terroir ist das Zusammentreffen von Klima,  
Boden und Landschaft.  
Wie große Weine sollen meine Gerichte Ihre  
Herkunft widerspiegeln.

### PRODUKT

Der einzigartige Geschmack soll erhalten bleiben.  
Begriffe wie Nachhaltigkeit und Saisonalität sind  
mir sehr wichtig und prägen meinen Küchenstil.  
Wir können die Produkte der Natur nicht  
verbessern, sondern sie nur bestmöglich  
präsentieren.

### EINZIGARTIGKEIT

Gerichte müssen eigene Geschichten erzählen,  
dafür braucht es neue Wege und Kombinationen.

BENJAMIN KRIEDEL

Küchenchef

