






SUPPEN

Schwarzwälder Steinpilz Essenz / Waldpilze / Konfiertes Eigelb	13
Pfifferlingsuppe / Pfifferlinge / Croutons 	12
Tomaten-Knoblauchsuppe / Basilikum 	11
Hummerschaumsuppe / Krabbenbrioche	14

VORSPEISEN

Rindertatar / Wachtelei / Dijon Senf Mayonnaise / Alpirsbacher Bierbrot	19
Bunte Tomaten sous-vide / Tomaten-Martini / Kalamata Oliven Basilikum / Alter Balsamico / Gartenkräuter 	19
Wolfsbarsch / Grüne Tomaten / Zitrone / Frühlingslauch / Peperoni / Dill	19
Pfifferlinge / Kartoffeln / Konfiertes Eigelb / Schnittlauch / Pilzsud	18
Spicy Tuna / WanTan / Minigurken / Wasabi	19
FRITZ Anti Pasti / Sardinen N°31 / Alpirsbacher Bierbrot Mini-Rindertatar / Schwarzwälder Schinken / Oliven / Kräuterbutter	27
Salatvariation Blatt- und Krautsalate / Kresse / Croutons / Kräutervinaigrette 	11

Die mit  gekennzeichneten Speisen, sind auf Wunsch auch vegan erhältlich.



FRITZ Signatur Menü

Alpirsbacher Bierbrot / Butter / Gartenkresse

Steinpilzessenz / Waldpilze / Eigelb

Wolfsbarsch / Grüne Tomaten / Zitrone / Frühlingslauch / Dill

Brombeere / Thymian / Gin

Roastbeef / Zwiebeln / Sellerie / Kartoffeln

Erdbeere mit Stil / Praline / Erdbeeren

79€ p.P.



FRITZ Signatur Menü **vegetarisch**

Alpirsbacher Bierbrot / Butter / Gartenkresse

Steinpilzessenz / Waldpilze / Eigelb

Bunte Tomaten sous-vide / Tomaten-Martini / Kalamata Oliven / Basilikum

Alter Balsamico / Gartenkräuter

Brombeere / Thymian / Gin

Gnocchi / Pfifferlinge / Onsen Ei / Schwarzer Knoblauch / Schüttelbrot

Erdbeere mit Stil / Praline / Erdbeeren

69 € p.P.



HAUPTGÄNGE – Fleisch

Tomahawk vom Kalb

Jus / Pfifferlinge / Sommergemüse / Bandnudeln 43

Roastbeef / Zwiebeln / Sellerie / Petersilie / Kartoffel 42

Wagyu Burger aus Horb am Neckar / Smash / Magic Dust Mayonnaise /
Old Cheddar / Bierzwiebeln / Süßkartoffelpommes 29

Lauterbader Berg Tannen Steak 4.0®

Roastbeef geräuchert über Lauterbader Tannennadeln / Ochsenbacken-Praline /
Tannennadeljus / Sommerpilze / Petersilienwurzel
Brombeere / Buchweizen Crumble 42

FRITZ STYLE Wagyu Tomahawk aus Horb

ca. 1,2 kg vom Green Egg für 2 Personen

Café de Paris Butter / Gemüsevariation / Pfifferlinge / Trüffelpommes /
Sommersalat p. P. 69

Wiener Schnitzel / Pommes oder Kartoffelsalat

Preiselbeeren / kleiner Salat 35



HAUPTGÄNGE - Fisch

Seezunge im Ganzen

gebraten in Zitronen-Kräuterbutter / Gurke / Petersilienkartoffeln 43

FRITZ Spezial Surf&Turf

Wagyu Picanha aus Horb & Garnele vom Big Green Egg / Kräuterbutter
Jus / mediterranes Gemüse / Tagliolini 45

Jakobsmuscheln / Garnele


Gegrillter grüner Spargel / Tomaten-Oliven Salat / Jus / Safranrisotto 33


Pot au Feu von Fischen / Fischsud / Knoblauchbrot / Aioli 32


HAUPTGÄNGE - vegetarisch

Trüffel Tagliatelle / Gemüsestreifen / Trüffel Pecorino 28

Gnocchi / Pfifferlinge / Onsen Ei / Schwarzer Knoblauch / Schüttelbrot 25



Plant-Based Steak / Zwiebeln / Kartoffeln / Vegijus / Petersilie / Sellerie  25


Schwarzwald Shakshuka / Ei / gebratene Pfifferlinge 
Bergkäse / Petersilie / Kartoffeln 20

Die mit  gekennzeichneten Speisen, sind auf Wunsch auch vegan erhältlich.



DESSERT

Käse vom Buffet	17
Crème Brûlée / eingelegte Brombeeren / Brombeergel / Sauerrahmeis	13
Schokoladen Opera / Karamell / Kaffee / Butterkekseis	13
Erdbeere mit Stil / Schokolade / Praline / Erdbeergel	13
Vanilleeis / Schokoganache / Crumble 	9
Zwei Kugeln hausgemachtes Sorbet / Früchte 	9

Die mit  gekennzeichneten Speisen, sind auf Wunsch auch vegan erhältlich.