






SUPPEN

Bärlauch Suppe / Backerbsen / Grüner Spargel		11
Spargelsuppe / Weißer Spargel / Croutons		11
Tomatensuppe / Gin Sahne / Basilikum		10
Hummerschaumsuppe / Krabbenbrioche		12

VORSPEISEN

Rindertatar / Wachtelei / Dijon Senf Mayonnaise / Geröstetes Brot		18
Spargelsalat / Bunte Tomaten / Burrata / Gartenkräuter		16
Frittierter Weißer Spargel Schwarzwälder Schinken / Schnittlauch Mayonnaise / Kräuter		17
Thunfisch Sashimi / Cornetto / Ponzu / Mini Gurken / Wasabi		18
FRITZ Anti Pasti / Sardinen N°30 / Roggenbrot Mini Rindertatar / Schwarzwälder Schinken / Oliven / Kräuterbutter		19
Salatvariation Blatt- und Krautsalate / Kresse / Croutons / Kräutervinaigrette		10

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



HAUPTGÄNGE – Fleisch

Tomahawk vom Kalb

Morcheljus / Frühlingsgemüse / Bandnudeln 42

Surf & Turf

Rinderfilet / Riesengarnele / Mediterranes Gemüse / Ofenkartoffel 39

Wagyu Beef Burger aus Horb am Neckar

Magic Dust Mayonnaise / Old Cheddar / Bierzwiebeln / Süßkartoffelpommes 29

Lauterbader Berg Tannen Steak 4.0®

Roastbeef geräuchert über Lauterbader Tannennadeln / Rosmarinkartoffeln
gerauchter Bauchspeck / Zweierlei von der Bohne / Tannennadel-Öl 40

FRITZ STYLE Dry Aged Tomahawk

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

gegrillter Grüner Spargel / Chili-Mais / Chimichurri / Jus
Hausgemachte Trüffelpommes / Ofenkartoffel p. P. 59

Wiener Schnitzel / Pommes oder Kartoffelsalat

Preiselbeeren / kleiner Salat 35



SPARGEL Saison

Pfälzer-Badischer Stangenspargel

Hollandaise oder zerlassene Butter

Petersilienkartoffeln oder Kräuterflädle

29

Wahlweise mit:

Gemischter Schinken von der Metzgerei Schwegler

+11

Kalbsschnitzel 120g

+18

Lachs 120g

+17

Garnelen und Jakobsmuscheln (3 Garnelen / 2 Muscheln)

+18

Rinderfilet 120g

+24




HAUPTGÄNGE - Fisch

Seezunge im Ganzen / gebraten in Zitronen-Kräuterbutter Gurke / Petersilienkartoffel	42
Jakobsmuscheln / Riesengarnele Grüner Spargel / Tomatensalsa / Safranrisotto	33
Pot au Feu von Fischen / Fischsud / Knoblauchbrot / Aioli	32

HAUPTGÄNGE - vegetarisch



Trüffel Tagliatelle / Gemüsestreifen / Trüffel	26
Bärlauch Gnocchi / Grüner Spargel / Onsen Ei / Pecorino	24
Gerösteter Blumenkohl Hummus / Kräuter-Olivenöl / Geröstete Mandeln / Papadam	18
Gebratener Stangenspargel Zitrone / Erbsenpüree / Fregola Sarda / Gepuffter Quinoa	22




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



DESSERT

Creme Brûlée / Rhabarber / Sauerrahmeis	13
Schokoladen Cake / Karamell / Butterkekseis	13
Schokoladen Magnum / Erdbeere / Praline / Erdbeergel	13
Zwei Kugeln hausgemachtes Sorbet / Früchte 	9
Vanilleeis / Schokoganache / Crumble 	9
Käserundreise	
Feigensenf / Früchtebrot	17

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