

Süß + „Geht immer“  
Herbst - 2025



## DESSERT

|                                                                |    |
|----------------------------------------------------------------|----|
| <b>Zwetschgentarte</b> / Baiser / Sauerrahmeis                 | 13 |
| <b>Fichtenparfait</b> / Himbeere / Pflaume                     | 13 |
| <b>Skyr Ganache</b> / Pfirsichsorbet / Baiser                  | 13 |
| <b>Käserundreise</b><br>hausgemachter Fruchtsenf / Früchtebrot | 17 |

## most wanted DRINK

...unsere hauseigenen Kreationen

### Port Lemon

Elegant, leicht und überraschend frisch

Weißer Portfolio Portwein Stuttgart / Bitter Lemon 10

-täglich an der FRITZ BAR

Mehr Infos zu den Allergenen gibt's hier →



Heiß + Flüssig Herbst - 2025

## SUPPEN

|                                                       |    |
|-------------------------------------------------------|----|
| <b>Kürbissuppe</b> / Kürbisöl / karamellisierte Kerne | 10 |
| <b>Tomatensuppe</b> / Basilikumespuma                 | 9  |
| <b>Rinderkraftbrühe</b> / Kräutercrêpes               | 10 |
| <b>Fenchel Orangen Suppe</b> / Orangen Espuma         | 9  |
| <b>Mediterrane Fischsuppe</b> / Garnele               | 10 |

Kalt + Herzhaft Herbst - 2025

## VORSPEISEN

|                                                                                            |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Rindertatar</b> / Popcorn / Dijon Senf Mayonnaise<br>Röstzwiebeln                       | 18 |
| <b>Burrata</b> / Blaubeere / Limette / Pistazie                                            | 17 |
| <b>Vitello Tonnato</b> / Kalb / Thunfisch / Kapernfrucht<br>Radieschen / frittierte Kapern | 18 |
| <b>Feldsalat</b> / Croûtons / Speckwürfel / Walnüsse<br>Kartoffeldressing                  | 12 |

# the FRITZ FOOD

#nicetofeedyou!

Kräftig + Deftig Herbst – 2025

## HAUPTGÄNGE

### Lauterbader Berg Tannen Steak 4.0®

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

**Rosa gebratene Entenbrust** / Sesamkruste / Pak Choi  
Shimeji-Pilze / Udon Nudeln 34

**Hirschschnitzel** / Preiselbeerchutney / Kürbisragout  
junger Lauch / Abate Birne 34

**Tagliatelle** / Hähnchenbruststreifen / Frischkäse  
Babyblattspinat / getrocknete Kirschtomate 24

**Wiener Schnitzel** / Pommes / kleiner Salat 32

Herbst, 2025 N°. 7

**Gegrillte Garnelen** / Spaghetti / Weißweinsahne Sauce  
Limettenabrieb 27

**Gebratene Dorade** / Weißweinschaum / Wilder Brokkoli  
gelbe Karotte / Kartoffelbällchen 30

**Zander auf der Haut gegrillt** / Belugalinsen / Karottenpüree  
Radieschen / Basmatireis 32

**Waldpilzravioli** / gebratene Waldpilze / Korinthen  
geröstete Walnuss / Nussbutterjus 25

**Arancini** / Morchelragout / Sherry / Wildkräuter 26

### Unsere Weinempfehlungen:

#### **weiss - 0,75 l**

2023 Andreas Laible „Achat“  
Riesling, 1. Lage, Spätlese, trocken  
Weingut Andreas Laible, Baden 44

#### **rot - 0,75 l**

2022 Il Bruciato - BOLGHERI  
Merlot, Cabernet Sauvignon,  
Syrah, D.O.C. Marchese Antinori, Toskana 65