

Vorneweg

VEGETARISCH

PETERSILIENVELOUTÉ 18 €
Waldpilzstrudel, Schwarzer Knoblauch

ACKERSALAT  22 €
Chicorée, Grapefruit, Kaki, fermentierte Renchener Walnüsse

GEGRILLTE  KRÄUTERSEITLINGE 21 €
Spicy Lack, Erdnüsse, Chili Crisp

GERÄUCHERTE BÜFFEL BURRATA 25 €
Sud aus gegrillten Tomaten, Sanddorn, Treviso & Grünkohl

FISCH & FLEISCH

SCHWARZWALDFORELLE 25 €
Rauchforellen Beurre Blanc, in Dashi eingelegter Kohlrabi aus der Glut, Riesling-Weinblätter & Senfsaat

LANGOUSTINE 35 €
Kaisergranat-Tempura, Mole, Kürbis, Kokos, Buddhas Hand

FRITZ & FELIX TATAR 29 €
Eigelb-Misocreme, Kapern, Belper Knolle

TRÜFFEL-BRIOCHE 32 €
Wagyu-Onglet, Provolone,

TÄGLICH
WECHSELNDE
CATCH & ROAST
OF THE DAY

Herzlich willkommen im Fritz & Felix!

Genießen Sie erstklassige kulinarische Kreationen aus nah und fern.
An unserem legendären Charcoa Grill, kreiert Chef Farid Fazel einzigartige
Geschmacksvariationen. Täglich wechselnde Catch & Roast of the days werden von unserem
Service-Team erläutert. Die preisgekrönte Weinkarte und extravagante Drinks aus der
urbanen Fritz & Felix-Bar runden Ihre kulinarische Reise perfekt ab.

Hauptgänge

VEGETARISCH

AQUARELLO RISOTTO 29 €
gerösteter Kürbis, Bittersalate, Kürbiskernkrokant

BUNTE KAROTTEN  25 €
geräuchert & gegrillt, Fregola Sarda, Karotten-Mandarinenjus, Portulak

FISCH & FLEISCH

ZANDERSCHNITTE VOM GRILL 42 €
Südtiroler Speck, Dicke Bohnen

BRETONISCHER STEINBUTT 55 €
Hummer-Nage, confierter Fenchel

DRY AGED KALBSRÜCKEN & PÉRIGORD TRÜFFEL 48 €
Kalbsbäckchen, Pastinake

MAIS BARBARIE ENTE PÈRE LÉON 39 €
Langpfeffer-Tamarindenjus, Dörrobstpolenta, Rotkohl-Kimchi

CUTS VOM CHARCOA GRILL

KALBS FLANK STEAK 32 €
über 21 Tage gereift, 250 g

RINDERFILET VOM ALBTÄLER RIND 49 €
Metzger Bernd Glasstetter, 200 g

DRY AGED ENTRECÔTE VOM BODENSEE RIND 49 €
über 21 Tage gereift, 300 g

DRY AGED CÔTE DE BOEUF 18 €
ab 1 kg / je 100 g
Metzger Bernd Glasstetter
über 21 Tage gereift


STUBENKÜKEN IM GANZEN 29 €
Butterfly, Salzzitronen-Gremolata

Beilagen

je 8 €

GURKENSALAT
Joghurt, Dill

GEMÜSE VOM GRILL
Labneh, Rauchpaprika

GEGRILLTE SCHWARZWURZELN  Miso, Haselnuss

KARTOFFELPÜREE
Nussbuttercrunch

MAC & CHEESE
gereifter Provolone

CRISPY FRIES 

Zu guter Letzt

DESSERTS je 16 €

KERBELKNOLLE & WEISSE SCHOKOLADE
grüner Apfel, Dill, Sternaniseis



GIANDUJA & PEKANNUSS TARTE
Koji Karamell, Feigen, Schafsmilcheis

FRITZ & FELIX “BOLLENHUT”
Original Beans Schokolade, Kirschen, Kirschsorbet

EIS pro Kugel 4 €

LANDMILCH & TAHITI VANILLE BUTTERCROISSANT
GEGRILLTE ANANAS & KOKOS

SORBET / SHERBET pro Kugel 4 €

MARACUJA-SAUERRAHM KIRSCH  PIURA PORCELANA SCHOKOLADE 

KÄSE 25 €

DREIERLEI KÄSE
Von Maître Antony, Früchtebrot