

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,
Dörrobstoplenta, 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