

## Vorneweg

### Vegetarisch

<b>Büffel Burrata</b> Bunte Beten, Kaki, Dill	19 €	<b>Radicchio di Treviso</b>  Apfel-Balsamico, Kokos	17 €
<b>Essenz von gegrilltem Lauch &amp; Zwiebel</b> Duxelles-Ravioli	16 €	<b>Baby Chicoree</b>  Bulgur, Elsässer Safran, Blutorange	18 €

### Fisch & Fleisch

<b>Hummer</b> Bisque & Tempura, Fregola Sarda, Kokos, Harissa, Estragon	32 €	<b>Fritz &amp; Felix Tatar</b> Albtäler Rinderfilet für Sie am Tisch personalisiert	29 €
<b>Geflämmtter Ikarimi Lachs</b> Buttermilch, Schnittlauch, Gurke, Küstengewächse	25 €	<b>Trüffel-Brioche</b> Wagyu-Onglet, Eigelbcreme, Provolone	28 €

## Charcoa

Unser galicischer Charcoa Holzkohlegrill macht alle unsere Speisen zu einem besonderen Erlebnis. Hergestellt nahe Lugo von Pedro Lopez Garcia, der die Charcoa Grill Manufaktur 1998 ins Leben gerufen hat. Täglich wechselnde Catch & Roast of the days werden vom Service erläutert.

## Hauptgänge

### Vegetarisch

<b>Fritz &amp; Felix Käsespätzle</b> Vacharin Mont d'Or, Perigord Trüffel	32 €	<b>Krautwickel</b>  Kimchi, Pilze, Soja	28 €
--	------	---	------

### Fisch & Fleisch

<b>Dry Aged Schwarzfederhuhn</b> Iberico Schinken Sud, Senf, Lauch	39 €	<b>Bretonischer Seeteufel</b> Kerbelknolle, Salatherz, Pomelo	42 €
<b>BBQ Backe vom Hereford Ochsen</b> Chipotle, Allerlei vom Sellerie	38 €	<b>Wildfang Zander</b> Riesling, Spitzkohl, Traube	39 €

## Cuts vom Charcoa Grill

- Dry Aged Bavette vom Urban Beef 29 €  
– Friesland, 28 Tage gereift 250 g
- Rinderfilet vom Schwarzwald Rind 45 €  
Metzger Bernd Glasstetter, 200 g
- Entrecôte vom Südtiroler Freiland Rind 49 €  
Metzger Hannes Mair  
mindestens 40 Tage gereift 300 g
- Côte de Boeuf vom Südtiroler je 100 g 18 €  
Freiland Rind, Metzger Hannes Mair  
mindestens 40 Tage gereift ab 1 kg
- Wagyu Rib Eye von Dan Morgan 99 €  
– Nebraska, Privat Selection 250 g

## Gemüse & Stärke

je 8 €

- Gegrillte Romana Salatherzen  
Parmesancreme, gebeiztes Eigelb
- Gemüse vom Grill 
- Winterspargel  
Vanillebrösel
- Geräucherte Kräuterseitlinge
- Nussbutterstampf  
Pinikerne
- Crispy Fries 

## Zu guter Letzt

### Desserts

je 15 €

- Pink Grapefruit  
Tahiti Vanille, Tonic, Per Se
- Baba au Rhum  
gegrillte Ananas, Tonka Bohne, Skyr

- Gebackene Schokolade  
Original Beans Schokolade,  
Topinambur, Birne

### Käse

25 €

- von Maître Antony  
Dreierlei Käse, Früchtebrot

### Eis

pro Kugel 4 €

- Tahiti Vanille
- Piemonteser Haselnuss
- Himbeere & Kokos 

### Sorbet


pro Kugel 4 €

- Mandarine 
- Mango-Sanddorn 
- Piura Porcelana Schokolade 



# FRITZ & FELIX

— RESTAURANT · KÜCHE · BAR —

 = 100% vegan

#fritzxfelix

Unsere Gastgeber informieren Sie gerne über Zusatzstoffe und Allergene.