

JULI

SIZ
Seasons

MODERN CASUAL DINING.
SAISONAL, INSTINKTIV, ENTSPANNT UND PERSÖNLICH.

FRIENDS OF #FRITZAMMARKT

JUBILÄUMS SEASON

1 JAHR
12 SEASONS

Seasons

MITTWOCHS & DONNERSTAGS

6 – GANG MENÜ INKLUSIVE WEINBEGLEITUNG 120 EURO

8 – GANG MENÜ INKLUSIVE WEINBEGLEITUNG 150 EURO

MODERN CASUAL DINING.
SAISONAL, INSTINKTIV, ENTSPANNT UND PERSÖNLICH.

FRIENDS OF #FRITZAMMARKT

A P E R O

P I N A C O L A D A 12

MILK PUNCH BOYS

AQUAVIT | TRIPLE SEC | GRÜNER TEE | PANDAN | MOHN | KOKOS | PETERSILIE | ZITRONE

L U S T G A R T E N 12

TANQUERAI GIN | PFIRSICH | HIMBEERE | CREMANT

W H I T E S U M M E R 11

NIEPORT DRY WHITE PORT | SCHWEPPE DRY | MINZE

B E T T Y F O R D ' S D A R L I N G (ALKOHOLFREI) 10

MARTINI FLOREALE | AAVA VERJUS | KRÄUTER BIONADE

2011 C H A M P A G N E L O U I S D E S A C Y 16

LES COURTISALS MILLÉSIME EXTRA BRUT

2015 P I N O T B R U T N A T U R E 10

WEINGUT BAMBERGER | NAHE

2016 P I N O T R O S É B R U T 11

WEINGUT BAMBERGER | NAHE

E I N S Z W E I Z E R O 9 (ALKOHOLFREI)

SPARKLING RIESLING | WEINGUT LEITZ | RHEINGAU

MENÜ

SARDINE

GURKE | KARDAMOM | MEERRETTICH | MINZÖL

KANINCHEN

KAROTTEN | PASSIONSFRUCHT | MADRAS CURRY

GARNELE

HIMBEERE | SÜSSKARTOFFEL | SALZZITRONE

KARTOFFEL

KAPERN | TONKA | SCHWARZER KNOBLAUCH

DORADE

DASHI BUTTER | CASHEW | GRÜNE BOHNE | ALGENBUTTER | LAVENDEL

KALBSHAXE

PIFFERLING | LABNEH | DATTEL | BROMBEERE

ZIEGENFRISCHKÄSE

APRIKÖSE | BIER | HOJICHA

KIRSCHKE

KAKAO | AVOCADO | BASILIKUM

BROT, BUTTER & ÖL	6
(BÄCKEREI CHRISTA LUTUM) DINKELTEIG ZAATAR BUTTER HOLUNDER ÖL	
8 GANG	100
SARDINE KANINCHEN GARNELE KARTOFFEL DORADE KALBSHAXE ZIEGENFRISCHKÄSE KIRSCHKE	
GETRÄNKEBEGLEITUNG	75
6 GANG	80
SARDINE KANINCHEN KARTOFFEL DORADE ODER KALBSHAXE ZIEGENFRISCHKÄSE KIRSCHKE	
GETRÄNKEBEGLEITUNG	55
4 GANG	60
SARDINE KARTOFFEL DORADE ODER KALBSHAXE KIRSCHKE	
GETRÄNKEBEGLEITUNG	35

M E N U

S A R D I N E

CUCUMBER | CARDAMOM | HORSERADISH | MINT OIL

R A B B I T

CARROT | PASSION FRUIT | MADRAS CURRY

P R A W N

RHASPERRY | SWEET POTATO | MOROCCAN LEMON

P O T A T O

CAPERS | TONKA | BLACK GARLIC

S E A B R E A M

DASHI BUTTER | CASHEW | GREEN BEAN | ALGAE BUTTER | LAVENDER

V E A L K N U C K L E

CHANTERELLE | LABNEH | DATE | BLACKBERRY

G O A T F R E S H C H E E S E

APRICOT | BEER | HOJICHA

C H E R R Y

COCOA | AVOCADO | BASIL

BREAD, BUTTER & OIL 6
(BAKERY CHRISTA LUTUM) SPELT DOUGH | ZATAAR BUTTER | ELDERFLOWER OIL

8 COURSE 100
SARDINE | RABBIT | PRAWN | POTATO | SEABREAM | VEAL | GOAT FRESH CHEESE | CHERRY
DRINK PAIRING 75

6 COURSE 80
SARDINE | RABBIT | POTATO | SEABREAM OR VEAL | GOAT FRESH CHEESE | CHERRY
DRINK PAIRING 55

4 COURSE 60
SARDINE | POTATO | SEABREAM OR VEAL | CHERRY
DRINK PAIRING 35