

VORSPEISEN

Austernbar | Chesterbrot | Schalotten-Vinaigrette
Indianerlachs | Blinis | Sauerrahm | Roter Kaviar
Traditioneller Crevettencocktail | Wachtelei
Tatar vom Milchkalb | Geröstetes Graubrot | Schmand
Terrine von der Entenleber | Brioche
Panzanella Salat | Ligurische Gemüse

Hummerbisque | Cognac | Brunnenkressenocken

LIVE STATIONS

Hereford Rinderkarrée dry aged im Ganzen gegrillt
Sauce béarnaise | Spinatgemüse | gebackene Kartoffelkrapfen

Loup de Mer in der Salzkruste | Bouillabaisse Risotto
Zucchini Blüten | Basilikumschaum

Hausgemachte Tagliolini aus dem Parmesanleib
Wintertrüffel | Fontina

Selektion französischer Rohmilchkäse von Affineur Antony

DESSERT VON DER LIVE STATION

Crêpe Suzette | Gewürzorange | Vanilleeis

135 Euro

Gänseleberterrine
Sauternes | Feige

Ochsenschwanzessenz
Dumpling | Ingwer | Schnittlauch

Seezungenroulade
Seeigelvelouté | Lauch | Salers

Ente
Süßkartoffel | Apfel | Zwiebel

Feige
Sabayon | Kalamansi

179 Euro

Gerne senden wir Ihnen die Menüs vom 1. und 2. Weihnachtsfeiertag zu.



Genießen Sie die schönste und festlichste Zeit des Jahres im Fritz & Felix.

Unsere Speisekarte: Perfekt für jeden Gusto. Eine große Auswahl an winterlichem „Comfort Food“ mit viel Liebe aus hochwertigen, frischen und regionalen Produkten zubereitet – das Richtige ist sicher für Sie dabei.

Das Team des Fritz & Felix freut sich, Sie kulinarisch zu verwöhnen.

Reservierungen nehmen wir gerne unter der Telefonnummer +49 (0) 7221 900 999 entgegen.

WEIHNACHTEN
FRITZ & FELIX



Mitten in der Lichtentaler Allee begrüßen Sie Gastgeberin Kersti Körber und ihr Team in der Rive Gauche Brasserie.

Genießen Sie vom 1. bis 23. Dezember 2019 an den Wochenenden unsere Nanteser Ente in zwei Gängen serviert.

Brust von der Nanteser Ente am Tisch tranchiert
Maronenrotkohl | Kartoffelklöße | Gewürzjus

Keule als Ragout | Geschmorter Sellerie
Kartoffelauflauf | Wintertrüffel

Für 2 Personen **75 Euro**

A la carte Bestellungen nehmen wir ebenfalls gerne entgegen.

Salat von der Wachtel | Wilder Blumenkohl | Nussbutter

Getrüffelte Maronenvelouté

Bachsaibling | Artischocken | Menton Zitrone

Supreme vom Perlhuhn | Schalotten-Ingwerchutney
Kaffeeduft

Gâteaux von der eingeweckten Pflaume
Weißes Schokoladeneis

89 Euro

A la carte Bestellungen nehmen wir ebenfalls gerne entgegen.

Das Team der Rive Gauche Brasserie freut sich, Sie kulinarisch zu verwöhnen.

Reservierungen nehmen wir unter der Telefonnummer +49 (0)7221 900 9900 entgegen.

I. UND 2. WEIHNACHTSFEIERTAG
RIVE GAUCHE BRASSERIE