



Vorneweg

Vegetarisch

Glasierte Rote Bete	18 €	Sellerie aus der Glut	19 €
fermentierte Blaubeeren, Buttermilch, Estragon		Pilzcreme, Apfel-Balsamessig, Treviso, schwarze Walnüsse	
Velouté von gegrillten Esskastanien 	18 €	Kopfsalatherz 	19 €
Kokos, Mandarine, Cashew, Shiso		Gurke, Salzzitrone, Pistazien	

Fisch & Fleisch

Gezupfte Königskrabbe	32 €	Tafelspitz vom Tiroler Alpenrind	21 €
Grapefruit Vinaigrette, Zucchini, Sansho Pfeffer Blätter		Schalottenvinaigrette, Schnittlauchcreme, Meerretticheis	
Wildfang Zander	21 €	Fritz & Felix Tatar	29 €
mit Shio Koji mariniert und angegrillt, Südtiroler Speck, Frühlingslauch		Trüffel, Brioche, Eigelb-Misocreme	

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

Agnolotti del Plin & Trüffel	32 €	Hokkaido Kürbis 	23 €
Fontina Käse, Zucchini, Piemonteser Haselnüsse		Harissa, Sojajoghurt, Kürbiskern-Krokant	

Fisch & Fleisch

Wutze Wampe & Pulpo	35 €	Bretonischer Steinbutt	49 €
Tomaten-Misosud, Vadouvan-Karotten, Pommes soufflés		Seeigel Beurre Blanc & Passpierre-Vinaigrette, gegrillte Gurken	
Label Rouge Maishähnchen	32 €	Heimische Lachsforelle & Nordseekrabben	39 €
Brust & BBQ Schenkel, Pommes Anna, Poweraden, mini Auberginen		geschäumte Rauchforellen-Dashi, Blumenkohl	

Cuts vom Charcoa Grill

- Dry Aged Bavette vom Urban Beef 32 €
– Friesland, 28 Tage gereift, 250 g
- Rinderfilet vom Schwarzwald Rind 49 €
Metzger Bernd Glasstetter, 200 g
- Entrecôte vom Albtäler Rind 49 €
Metzger Bernd Glasstetter
mindestens 21 Tage gereift, 300 g
- Côte de boeuf vom Albtäler Rind je 100 g 18 €
Metzger Bernd Glasstetter
mindestens 21 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 
- Gegrillter Spitzkohl 
Petersilienemulsion, Shitake Pilz Crumble
- Handgerollter Perlcouscous
Brokkoli, Kichererbsen, Labneh
- Geröstete Kartoffeln
Bratkartoffelschaum

- Crispy Fries 

Zu guter Letzt

Desserts

je 16 €

Gewürzwetschgen-Buchteln
Nussbitterschaum, Topfeneis

Cold brew & Tonka Bohnen Crème Brûlée
Brombeeren, Spekulatius

Fritz & Felix "Bollenhut"
Original Beans Schokolade
Kirschen, Kirschsorbet

Käse

25 €

von Maître Antony
Dreierlei Käse, Früchtebrot

Kaffesack Achern

Die regionale Rösterei legt großen Wert auf die Qualität des Rohmaterials sowie auf die nachhaltige Zusammenarbeit zwischen Bauern, Rohkaffeehändlern und Kaffeesack. Möchten Sie mehr erfahren? Die Rösterei befindet sich in Achern - nur 20 Minuten entfernt.

Eis

pro Kugel 4 €

Tahiti Vanille

Gianduja

Butterkeks

Sorbet

pro Kugel 4 €

Kiwi 


Amalfi Zitrone 

Piura Porcelana Schokolade 

Ronnefeldt Tee

Tee-Exzellenz seit 1823. Das in Deutschland ansässige Traditionshaus Ronnefeldt bezieht Tee aus den besten Gärten der Welt und verarbeitet ihn als einer der ältesten Teeproduzenten der Welt verantwortungsvoll und nachhaltig.



 = 100% vegan

#fritzxfelix

Our hosts will be happy to provide you with information about additives and allergens