



Vorneweg

Vegetarisch

Ziegenfrischkäse Holunder, Rhabarber, Bittersalate	19 €	Kopfsalatherz  Bärlauch, Avocado, Frühlingsgemüse	21 €
Spargel & Junge Erbsen Morcheln, Löwenzahn	21 €	Essenz von gegrillten Tomaten  pochierter Basilikumstrudel	18 €

Fisch & Fleisch

Hummer Bisque & Tempura, Fregola Sarda, Kokos, Harissa, Estragon	32 €	Fritz & Felix Tatar Albtäler Rinderfilet für Sie am Tisch personalisiert	29 €
Baden-Badener Forelle & Kaviar angebeizt und sanft gegart geschäumte Rauchforellendashi, Kohlrabi	21 €	Trüffel-Brioche 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

Badischer Spargel geräucherte Pink Grapefruit, Vanille-Kaffeehollandaise	29 €	Krautwickel  Kimchi, Pilze, Soja	28 €
---	------	---	------

Fisch & Fleisch

Gegrillter Lammrücken Jus von Schwarzem Knoblauch, Pinienkern-Gnocchi, Zucchini, Zaatar	42 €	Steinköhler & Jakobsmuscheln Safran-Muschelsud, Lauch, Küstengewächse	38 €
Dry Aged Rücken von Albtäler Kalb Vadouvan, Allerlei von der Karotte, geräucherte Kartoffeln	39 €	Loup de Mer & Tintenfisch Mönchsbart-Linguine, Olivenölschaum	42 €

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 Albäler Rind 49 €
Metzger Bernd Glasstetter
mindestens 21 Tage gereift 300 g
- Côte de boeuf vom Albäler 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 
- Frühlingslauch 
Ponzu, Sesam
- Gebackener Blumenkohl 
Blumenkohlhummus, Rauchmandeln
- Bärlauchkartoffeln
- Crispy Fries 

Zu guter Letzt

Desserts

je 15 €

Pink Grapefruit
Tahiti Vanille, Tonic, Per Se

Erdbeeren & Olivenöl-Gâteau
Landmilch-Amazakeeis

Fritz & Felix "Tiramisu"
Mascarpone, Cold brew coffee,
Rhabarber-Magnolien-Sorbet

Käse

25 €

von **Maître Antony**
Dreierlei Käse, Früchtebrot

Eis

pro Kugel 4 €

Tahiti Vanille

Piemonteser Haselnuss

Weißer Schokolade-Safran

Sorbet

pro Kugel 4 €

Mara des Bois Erdbeer 


Mango-Sanddorn 

Piura Porcelana Schokolade 



FRITZ & FELIX

— RESTAURANT · KÜCHE · BAR —

 = 100% vegan

#fritzxfelix

Unsere Gastgeber informieren Sie gerne über Zusatzstoffe und Allergene.