

Die Veranstaltungsspeisekarte (gültig ab 16.10.19 bis 31.12.19)

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr darüber, dass Sie eine Veranstaltung in unserem „Fritz“ bzw. Weinkeller planen. Wir haben für Sie folgende Speisen zusammengestellt aus denen Sie ein individuelles Menü zusammenstellen können bzw. eine kleine Karte. Wir bitten Sie dabei maximal zwei Gerichte pro Gang auszuwählen.

Bitte beachten Sie außerdem folgendes:

- Saisonbedingt können die einzelnen Gerichte variieren

- Diese Karte gilt nicht bei einem „a la carte“ Besuch

- Sie möchten den Raum „Fritz“ für sich allein? Kein Problem!

Für eine exklusive Nutzung berechnen wir eine einmalige Raummiete von:

Von 12 – 17 Uhr - 180 € / 18-22 Uhr - 250 € / Ganztags: 350 €

(Im „Fritz“ nur buchbar ab 16 erwachsene Personen. Bei mehr als 28 Personen entfällt die Raummiete.

Im Weinkeller sind maximal 20 Personen möglich. Hier entfällt die Raummiete.)

- Staffelung Nachtzuschlag:

Ab 23.00 Uhr - 100,00 € pro Stunde. Ab 01.00 Uhr - 200,00 € pro Stunde. Ab 03.00 Uhr – Sperrstunde.

Vorspeisen

Blattsalat mit Essig-Öldressing	5,50 €
Feldsalat mit Feige & Walnussdressing	6,90 €
Kürbissuppe mit Kürbisstücken, Kernen & Öl	7,00 €
Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen	7,50 €
Carpaccio von der Urkarotte mit Ziegenkäse-Panna-Cotta	8,50 €
Räucherlachs auf Reibekuchen & Meerrettichfrischkäse	9,50 €
Wildschweinterrine mit Pistazien & Cumberlandsoße	10,50 €

Hauptgänge

Schwäbischer Zwiebelrostbraten (180g Rohgewicht) mit Bratensoße, Schmorzwiebeln, saisonalem Gemüse & hausgemachten Spätzle	23,40 €
Gegrillte Hähnchenbrust (180g Rohgewicht) mit Curry-Dip, saisonaem Gemüse & gebackenen Kartoffeln	15,90 €
Wildragout vom Reh mit Waldpilzen, Mandel-Brokkoli & hausgemachten Spätzle	18,90 €
Lachsfilet unter der Zitronenkruste auf asiatischem Gemüse & Langkornreis	21,90 €
„Pasta alla crema di parmigiana“ Kleine Nudelsäckchen gefüllt mit Ricotta & Basilikum in Parmesan-Frischkäse-Soße geschwenkt mit Kräutersaitlingen & Kürbis	12,90 €
Wok-Gemüse „Thai Style“ Knackiges Gemüse in würziger Asiasoße mit Reis	11,90 €

Salat & Vesper

Blattsalat „Fritz“ mit Roter Bete, Urkarotte, Kürbis, Feige, Kerne-Mix, Essig-Öl-Dressing & frischem Landbrot	10,50 €
- mit gebratener Hähnchenbrust (120g Rohgewicht)	16,90 €
Wurstsalat mit Zwiebeln & Essiggurken „Schweizer“ mit Emmentaler Käse & frischem Landbrot	10,90 €
Flammkuchen - „Klassik“ mit Rahm, Zwiebeln & Speck	9,90 €

Dessert - Unsere süßen Leckereien

Schokoladen-Nougat-Tarte mit Mango-Sorbet	7,00 €
Hausgemachte Orangen Creme Brûlée	7,00 €
„Herbst Tiramisu“ Bratapfelkompott, Löffelbiskuit & Mascarpone-schaum	7,00 €

Sie möchten eine gesellige Feier? Hier mal was anders...

Shabu Shabu - das gemütliche japanische Fondue

Mit unserem Fondue-Angebot steht einem geselligen Abend nichts mehr im Wege. Sie garen selbst das Fleisch bzw. Gemüse im Feuertopf mit einer kräftigen japanischen Brühe. Das gekochte Fleisch und Gemüse wird danach gewöhnlich in Ponzu (Würzsauce) oder Sesam getunkt bevor es mit einer Schale gedämpftem weißem Reis gegessen wird.

Als Gargut reichen wir Rindfleisch, Hähnchenbrust, Garnelen, Tofu, Chinakohl, Nori (essbarer Seetang), Karotten, Mini Mais und Enoki-Pilze. Zum Dippen und als Beilagen: Ponzu (Würzsauce), Sesam- & Wasabi-Dip, Wakamesalat, Blattsalat & japanischer Reis.

Als Abschluss wird die restliche Brühe mit Udon-Nudeln als japanische Nudelsuppe verzehrt.

Um diesen Abend noch abzurunden darf etwas Süßes nicht fehlen:

Kokos-Milchreis mit Mangosorbet

Preis pro Person: 25,90 €

„Schweizer Abend“ - Hüttenflair im „Fritz“ bzw. Weinkeller mit authentischen Schweizer Gerichten

Zum Start dieses Mottoabends servieren wir Ihnen die wohl berühmteste Suppe Graubündens:

Die Bündner Gerstensuppe

Zum Hauptgang stehen in der Mitte des Tisches verschiedene Schweizer Spezialitäten:

Zürich / Kartoffel Rösti & Züricher Geschnetzeltes mit Champignon
Wadt (Vernadaise) / Saucisson (gekochte Rohwurst) auf Linsen
St. Gallen / Kalbsbratwurst mit Zwiebelsoße
Graubunden / Capuns (Mangold Päckchen mit Spätzleteig, Kräutern & Bündner Fleisch)
Zentralschweiz / Älplermagronen (Makkaroni, Kartoffeln mit Rahm & Käse)
Französische Schweiz / Cholera - Walliser Gemüsekuchen
Appenzellerland / Käseschnitten - Überbackenes Käsebrot mit Essiggemüse

Das Dessert kommt aus dem Tessin der italienischen Schweiz.

„Rübli-Apfel-Tiramisu“ - Karottenkuchen mit Apfelragout & Mascarponecreme

Preis pro Person: 39,90 €

Beide Angebote gelten ab 16 Personen als einheitliches Menü und sind nicht veränderbar.
Wir servieren Ihnen außerdem die Gerichte im „Fritz“ und auch in unserem Weinkeller.

Wir haben hausgemachte Blechkuchen in verschiedenen Sorten für je 3,50 € das Stück.
(Saisonbedingt ändern sich die Sorten. Fragen Sie uns nach den aktuellen Sorten!)

Darf es lieber ein spezieller runder Kuchen für Sie sein?
Für 36,00 € backen wir einen Kuchen nach Ihren Wünschen.

Sie möchten Ihren eigenen Kuchen mitbringen? Kein Problem!
Wir berechnen pro Person ein Gedeckpreis von 2,50 €.

Gerne können Ihre Gäste Kaffee „a la carte“ bestellen.
Alternativ bieten wir Ihnen auch Filterkaffee zu 19,00 € die Kanne an. (nur auf Vorbestellung möglich!)

Falls wir Ihr Interesse geweckt haben freuen wir uns über Ihre Anfragen.

Sie erreichen uns telefonisch unter 07121/3016861 bzw. im Internet unter www.fritz-pfullingen.de.
Auf unserer Internetseite bekommen Sie weitere Infos zum „Fritz“ und auch zu unserem Weinkeller.

Ihr Fritz-Team.

Unsere Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Montag von 12.00 Uhr bis 21.00 Uhr (warme Küche)

Unsere Adresse:

Das Fritz beim Waldcafé Pfullingen, Vor dem Urselberg 1, 72793 Pfullingen

Folgen Sie uns auch auf

Instagram



Facebook

