

Starter, Suppe & Salat

Vorspeisen-Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing <small>(*12 *17 *18)</small>	5,50 €
Rote-Beete-Apfel-Salat mit Walnuss <small>(*8 *12 *17 *18)</small>	6,00 €
- mit gratinierten Ziegenkäse	8,00 €
- mit gebratenen Jakobsmuscheln (2 Stück) <small>(*19)</small>	12,00 €
Carpaccio vom Rinderfilet <small>(*10)</small> mit Parmesan, Kirschtomaten & Rucola	12,00 €
Süßkartoffel-Kürbissuppe mit Kokosmilch	7,00 €
großer Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing, Kirschtomaten & Landbrot <small>(*5 *12 *14 *18)</small>	11,00 €
- mit gebratener Hähnchenbrust (ca.160g)	15,00 €
- mit gebratenem Rinderrücken-Steak (ca.180g)	21,00 €
- mit Lachs im Buchenholz gegart (ca.180g) <small>(*20)</small>	20,00 €

Empfehlung vom Küchenchef

„Lensa ond Spätzle“

Linsengemüse, hausgemachte Spätzle & Saitenwürstchen
12,00 €

Fritz Bowl's - Power Food das Spass macht

„Ramen-Bowl“ (japanische Nudelsuppe) <small>(*9 *11 *12 *13 *17)</small> gebratene Rindfleischstreifen mit Ingwer-Peperoni, Ramen-Brühe, Udon-Nudeln, Edamame, Sojasprossen & Karottenstreifen	16,00 €
„Herbst-Bowl“ <small>(*12 *17 *18)</small> mit Bulgur, Kürbis, Rote-Beete, Salat, Kichererbsen, Karottenstreifen, Kürbiskerne, Ziegenkäse & Apfeldressing	13,00 €

„Fritz Tapas“ Leckereien in kleinen Schälchen

Eine gemeinsame Vorspeise oder eine leckere Platte für Sie allein

Fritz Tapas „Quark & Brot“ <small>(*10 *12 *14)</small> Kräuterquark, Curry-Dip & großer Brotkorb	6,00 €
Fritz Tapas „Mix Teller“ <small>(*5 *6 *7 *10 *12 *14 *20 *21)</small> Garnelen in Kräuter Öl, pikante Chorizo, marinierte Oliven, eingelegtes Grillgemüse, Kräuterquark & kleiner Brotkorb	16,00 €

Extra Brotkorb: Klein 1,50 € | Groß 3,00 €
(Landbrot am Stück (500g) zum Mitnehmen 5,00 €)

Für unsere kleinen Gäste (Kinder bis 12 Jahre)

„Flamm-Pizza Margherita“ <small>(*10 *20)</small> Klein	6,50 €
„Flamm-Pizza Salami“ <small>(*3 *5 *7 *10 *12)</small> Klein	7,50 €
„Flammkuchen Speck & Käse“ Klein <small>(*3 *7 *10 *12)</small>	6,50 €
hausgemachte Spätzle mit Rahmsoße	6,00 €
- mit gegrillter Hähnchenbrust <small>(*10 *11 *12)</small>	10,00 €
gebackene Kartoffeln mit Kräuterquark <small>(*10 *22)</small>	7,00 €

Elsässer Flammkuchen, frisch aus dem Ofen

„Der Klassiker“ <small>(*3 *7 *10 *12)</small> mit Rahm, Zwiebeln & Speck	10,00 €
„Der Schweizer“ <small>(*3 *7 *10 *12)</small> mit Rahm, Zwiebeln, Speck & Emmentaler-Käse	12,00 €
„Der Scharfe“ <small>(*7 *10 *12)</small> mit Rahm, Zwiebeln, scharfer Chorizo & frischer Peperoni	13,00 €
„Der Herbstliche“ <small>(*10 *12 *15)</small> mit Rahm, Zwiebeln, Kürbis, Apfel, Peperoni, Honig & Walnuss	12,00 €
„Der Italiener“ <small>(*3 *7 *10 *12)</small> mit Rahm, Grana Padano Käse, gehobelter Trüffel & Trüffel Öl	17,00 €

Fleisch, Fisch & Vegetarische Hauptgerichte

schwäbischer Zwiebelrostbraten (ca.180g) mit saisonalen Gemüse, Schmorzwiebeln & Spätzle <small>*10 *11 *12 *13</small>	24,50 €
gegrillte Hähnchenbrust & Curry-Dip <small>(*10 *22)</small> mit Karotten-Kürbis-Gemüse & gebackenen Kartoffeln	16,00 €
Rinder-Sauerbraten „schwäbische Art“ mit Rotkohl & hausgemachten Spätzle <small>(*10 *11 *12 *13)</small>	18,00 €
Wildschweinrücken im Speckmantel auf Rotkohl & Kartoffel-Semmelknödel <small>(*7 *10 *11 *12 *13)</small>	20,00 €

Lachs im Buchenholz mit Safran-Dip
mit saisonalen Gemüse & gebackenen Kartoffeln (*10 | *12 | *14 | *17)

cremiges **Rote-Beete-Risotto** mit Brokkoli (*10)
- mit gebratenen Jakobsmuscheln (3 Stück) (*19)

„Linsen-Bolognese“ (Vegan) (*12)
Spaghetti mit Bolognese von roten Linsen

Trüffel-Tagliatelle (*10 | *11 | *12 | *13)
mit Trüffelrahm, Grana Padano Käse & gehobelter Trüffel

Käsespätzle im Pfännle (*10 | *11 | *12)
Spätzle in Käse-Sahnesoße mit Emmentaler Käse überbacken

Süße Leckerein

Schokoladen-Nougat-Tarte (*10 | *11 | *12)
mit Spekulatiusboden und Mandarinen-Sorbet

Crème Catalan
gebrannte Vanillecreme mit Zimt & Orange (*10 | *11)

„Zwetschgen Crumble“ (*10 | *11 | *12)
Zwetschgenkompott mit Butterstreusel mit Vanilleeis

Kaffee & Kuchenzeit (von 13-18 Uhr)

In der kalten Jahreszeit variieren unsere hausgemachten
Kuchensorten. Fragen Sie unseren Service, was es gibt!

Kuchenstück (*10 | *11 | *12) 3,50 €

Schlagsahne zum Kuchen (*10) 1,00 €

Info:

- bei Umbestellungen berechnen wir zusätzlich 1,50 €
- je zusätzlichem Gedeck (Teller & Besteck) 2,50 €



Folgen Sie uns auf Instagram,
Facebook oder im Internet für aktuelle News.
www.fritz-pfullingen.de #fritzpfullingen

