

Tagesrestaurant Fritz

EURO

SOMMERCOCKTAILS Summer cocktails

„Erdbeerlini“	Champagner, Campari, frisches Erdbeerpüree, Erdbeersirup, frisch gepresster Limettensaft ^{o) 1) 5)}	15,50
„Passionsfrucht-Spritzer“	Passionsfruchtpüree, Passionsfruchtsirup, frisches Erdbeerpüree Maracujasaft, Soda ¹⁾	8,50

Aperitifs / Aperitifs

Unsere Empfehlung

Pfälzer Winzersekt Privat Cuvee, extra trocken ^{o)}	Glas 0,1l	7,20
Sieboldinger Königsgarten	Glas 0,1l	9,50
Spätburgunder Rosé Sekt b.A. brut ^{o)}		

Martini Rosso ⁵⁾ oder Bianco ⁵⁾	5 cl	5,90
Sherry Tio Pepe ^{o) 5)}	5 cl	6,50
Sekt mit Weinbergpfirsichlikör ^{o)}	Glas 0,1l	7,90
Campari Soda ^{1) 5)}	5 cl	8,90
Campari Orange ^{1) 5)}	5 cl	8,90
Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze ^{o)}	Glas 0,1l	10,00
Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Soda, Orange ^{o) 1)}	Glas 0,1l	10,00
Raumland Trauben Secco weiß -alkoholfrei-	Glas 0,1l	7,20
Green light Cocktail -alkoholfrei- (Ananas, Orange, Kokos, Blue Curacao) ¹⁾	Glas	8,50

Alkoholfreie Getränke / Soft drinks

Apollinaris	0,25 l	4,20
Teinacher Medium	0,33 l	4,40
Teinacher Medium	0,75 l	9,00
VIO, stilles Wasser	0,25 l	4,30
VIO, stilles Wasser	0,75 l	9,00
Säfte (Orange, Apfel, Traube, Johannisbeere)	0,20 l	4,40
Frisch gepresste Säfte (Apfel-Ingwer, Karotte)	0,25 l	7,50
VIO Apfelsaftschorle naturtrüb	0,30 l	4,20
Coca-Cola ^{1) 3) 9) 10)} , Coca-Cola Light ^{1) 3) 9) 10)}	0,20 l	4,40
Fanta ^{1) 3)} , Sprite	0,20 l	4,40
Schweppes Tonic ¹⁰⁾ , Ginger Ale ¹⁾ , Bitter Lemon ^{3) 10)}	0,20 l	4,40

Biere / Beers

Fürstenberg Pils, Fass-Bier	0,30l	4,80
Fürstenberg, Alkoholfrei	0,33l	5,00
Franziskaner Weizenbier hell	0,50 l	5,60
Franziskaner Weizenbier dunkel	0,50 l	5,60
Franziskaner Weizenbier -alkoholfrei-	0,50l	5,60

Heiße Getränke / Hot beverages

Kaffee ⁹⁾	Tasse	3,60
Kaffee ⁹⁾ / Tee ⁹⁾	Kännchen	7,20
Espresso ⁹⁾	Tasse	3,80
Espresso doppelt ⁹⁾	Tasse	5,00
Cappuccino ^{8) 9)}	Tasse	4,20
Latte Macchiato ^{8) 9)}	Glas	4,90

...) Hinweise über Allergene und Inhaltsstoffe finden Sie auf Seite 6.
...) Indications of allergens and ingredients you will find on page 6.

Unsere Weinauswahl / Our wine recommendation

Weißweine / White wine

		Weissburgunder trocken	
332	0,20 l	Weingut Oliver Zeter	9,50
332	0,75 l	Neustadt-Diedesfeld, Pfalz ^{o)}	32,00
		Rheingauer Urgestein	
202	0,20 l	Riesling Qualitätswein trocken	12,00
202	1,50 l	Weingut Freiherr Langwerth von Simmern, Eltville, Rheingau ^{o)}	85,00
		Chardonnay Grand Ardeche	
17	0,20 l	Coteaux de L' Ardeche,	9,50
17	1,50 l	Louis Latour, Burgund ^{o)}	69,00

Roséweine / Rose Wine

		Château D'Anglès	
151	0,20 l	Le Rosé, Classique	10,00
151	1,50 l	Famille E. Fabre, la Clape, Languedoc ^{o)}	69,00

Rotweine / Red Wine

		Schriesheimer Rittersberg	
111	0,20 l	Spätburgunder trocken	9,50
111	1,50 l	Qualitätswein Winzergenossenschaft Schriesheim, Baden ^{o)}	64,00
		Cuvee Philipp	
20	0,20 l	60% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Cubin	11,00
20	1,50 l	10% Merlot, QbA trocken, Weingut Wegner, Pfalz ^{o)}	89,00

Dessertwein / Dessert Wine

	2012	Finca Biniagual	
		Dolç, Binissalem	
449	0,1 l	Illes Balears, Mallorca ^{o)}	13,00

Für weitere Getränkewünsche empfehlen wir unsere umfangreiche Weinkarte.

For further beverage requests, we recommend our wine list.

EURO

Vorspeisen und Suppen / Starters and soups

Kurpfälzer Kartoffelsuppe Potato soup ^{a) h) i)}	9,00
Tafelspitzbouillon Bouillon of prime boiled beef ^{a) c) h) i)}	12,00
Tafelspitzcarpaccio mit Meerrettich und Kernölvinaigrette Carpaccio of prime boiled beef with horseradish and pumpkin seed vinaigrette ^{g) i) j)}	22,00
Hausgebeizter Färöer Lachs mit Apfelsenf und Kartoffelrösti Stained salmon with apple mustard and hash browned potatoes ^{a) g) h) j)}	24,00

Salate / Salads

Caesar Salad mit Knoblauch-Parmesandressing, Kirschtomaten und Focacciacroûtons Caesar salad with garlic parmesan dressing, tomatoes and focaccia croutons ^{a) c) g) h) i) j)}	15,00
Wahlweise mit Optional with	
• ½ gegrillter Avocado ½ grilled avocado	6,00
• gegrillte Perlhuhnbrust grilled breast of guinea fowl	12,00
• 3 gebratenen Riesengarnelen 3 fried king prawns ^{b)}	12,00

EURO

Klassiker / Classics

Wiener Schnitzel 28,00
mit warmem Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren
Wiener schnitzel
with warm potato-cucumber salad and cranberries a) c) h) i) j)

Forelle Müllerin 28,00
mit Mandelbutter, Blattspinat und Petersilienkartoffeln
Trout meunière
with almond butter, leaf spinach and parsley potatoes a) d) h) i)

Tagliolini 28,00
in 3 verschiedenen Zubereitungen
Tagliolini
in 3 different preparations a) c) g) h) i)

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen dieses Gericht gerne vegetarisch zu.
Gladly we will prepare the tagliolini as a vegetarian dish.

Nachspeisen / Desserts

Kaiserschmarrn 9,00
mit Rhabarberkompott und Vanillesauce
(Zubereitungszeit 15 min)
Kaiserschmarrn
with rhubarb compote and vanilla sauce a) c) g) h)
(preparation time 15 min)

Hausgemachte Eisspezialitäten je Kugel 4,00
Vanille / Schokolade / Walnuss
Homemade ice cream specialities c) g) h)
Vanilla / Chocolate / Walnut

Sorbets nach Saison je Kugel 4,00
Seasonal sorbets c) g) h)

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer!
All prices include VAT!

a) glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte
i) Sellerie j) Senf k) Sesam m) Lupine n) Weichtiere o) Sulfite

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) mit Schwefeldioxid
6) mit Schwärzungsmittel 7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel
12) enthält eine Phenylalaninquelle 13) gewachst 14) enthält Taurin 15) mit Natripökelsalz