

# MENÜ ZUM VALENTINSTAG

*Montag, 14.02.2022*

*Rote Bete und Radicchio di Castelfranco*  
Granatapfel | Topinambur | Mandel

*Fritz & Felix Vichyssoise*  
Gegrillter Lauch | geräucherte Kartoffeln

*Skrei*  
Molke | Mandarine | Avocado | Baby-Chicoree

*Jakobsmuschel*  
Camberti Schinken | Vanille | Winterspargel

*Dry Aged Kalbskotelett*  
Perigord Trüffel | Kohlrabi

*Pavlova „Heiße Liebe“*  
Thaiti Vanille | Himbeeren

99 € pro Person



**FRITZ & FELIX**

— RESTAURANT · KÜCHE · BAR —

# WEINBEGLEITUNG

*für das Menü im Fritz & Felix*

## ***Drink of the Day - La Vie en Rose***

Brockmans Gin | Sloe Gin | Rosenwasser & Sirup  
Zitronensaft | Champagner Brut  
16 €

## *Rote Bete & Vichysoisse*

2018 Dürkheimer Michelsberg  
Riesling Großes Gewächs | Karl Schäfer  
Pfalz | 1,5 l  
16 € / Glas

## *Zu Skrei und Jakobsmuschel*

2018 Nova Domus  
Cantina Terlan | Südtirol  
60% Weißburgunder, 30% Chardonnay 10% Sauvignon Blanc  
1,5 l  
25 € / Glas

## *Zum Kalbskotlett*

2016 Spätburgunder Großes Gewächs  
Ihringen Vorderer Winklerberg | Dr. Heger | Kaiserstuhl / Baden  
25 € / Glas

## *Zum Dessert*

Clover Club Petit  
8 €

Weinbegleitung: 70 € pro Person



**FRITZ & FELIX**

— RESTAURANT · KÜCHE · BAR —