

TGIFF

LUNCH

ONLY FRIDAYS

SMALL BITES

FORELLENTATAR^{A,D,F}

Gurke, Zitrone, Apfel, Linsenchips —14

ALMAN SOMMERROLLE^{A,F,L} Reispapier, Spitzkohl, Pilze, Zwiebeln, Portwein, Gewürzlake —7 **vegan möglich**

BREAD & BUNS

BROT & BUTTER

Sauerteigbrot, Baguette, gesalzene Butter —3

FISCHBRÖTCHEN FRIKADELLE^{A,C,D,G,I,J,L}

Brioche, Fischfrikadelle, Frankfurter Kräuter, Blattsalat, Tomate, Meerrettich —11

FISCHBRÖTCHEN BACHFORELLE^{A,C,D,G,I,J,L}

Brioche, Geflämmtes Sashimi von der Bachforelle, Frankfurter Kräuter, Blattsalat, Tomate, Meerrettich —11

BRIOCHE MIT KALBSBOULETTE^{A,C,G,I,J}

Brioche, Zwiebel, Kumin-Ketchup, Tomate, süß-saure Gurken, Gruyère —11

VEGANES PASTRAMI SANDWICH^{A,F,J}

Brioche, vegane Pastrami, Krautsalat, Gewürzgurke, Senf —13

Alle Buns inkl. einer Beilage nach Wahl

DIPS —2,5 jeweils

vegetarisch: Meerrettich^G, Braune Butter^G, Kumin-Ketchup^L

vegan: Zitronen-Chili-Mayo^{F,J,L}, FFM-Chimichurri, Rouille^{F,J,L}, Aioli^{F,J}, Remoulade^{J,F,H}

MEAT

RICHTIG GUTES WIENER SCHNITZEL^{A,C} —17,5

ODE AN FISCHSTÄBCHEN^{A,C,D} —16,5

FISH IN WHOLE

Räucherforelle lauwarm^{A,D} —15

Forelle^{A,D,G} —22

Bachsaibling^{A,D,G} —27

Zur Wahl: Braune Butter oder Meerrettich und Zitrone
(zum Selbst-Filetieren und Teilen)

Alle Mains inkl. einer Beilage nach Wahl

VEGS

SAISONALER SALAT^{F,H,J,L} Frühlingsalat, Apfel-Miso-Marinade, Radieschen, Kresse, Sonnenblumenkerne —9 **vegan**

PIFFERLINGS RISOTTO^{G,I,L} Risotto mit gebratenen Pfifferlingen, Salzzitrone und FFM-Chimichurri —17,5

ADD ONS

Pulpo^{N,G} —9

Garnelen^{B,G} —11,5

Hausgemachte Chips mit Gruyère —6,5

Kartoffelsalat^{I,J,L} —6,5

Schwenkkartoffeln^{L,G} —4

Spinat-Pilz-Pfanne^{G,L} —7,5

Saisonales Gemüse^{G,L} —6,5 **vegan möglich**

Frühlingsalat^{F,H,J,L} —5

Frische Chilis und rohe Zwiebeln —0

SWEET

SEXY MELONEN BOWL^{A,H,K}

Dehydrierte Wassermelone, Honigmelonensalat, Zitronensorbet, Minze, Sesam-Orangen-Krokant —7,5 **vegan**

inkl. Espresso

MENU

TGIFF

LUNCH

ONLY FRIDAYS

SMALL BITES

TROUT TARTAR^{D,A,F} Cucumber, lemon, apple, lentil chips —14

ALMAN SUMMER ROLL^{A,F,L} Rice paper, cabbage, portwine, mushrooms, onions, spice marinade —7 **vegan option**

BREAD & BUNS

BREAD & BUTTER

Sourdoughbread, Baguette, salted butter —3

FISHCAKE BUN^{A,C,D,G,I,J,L} Brioche, Frankfurt herbs, green salad, tomato, horseradish —11

FLAMED TROUT SASHIMI BUN^{A,C,D,G} Brioche, flamed trout sashimi, Frankfurt herbs, green salad, tomato, horseradish —11

VEAL MEATBALL BUN^{A,C,G,I,J} Brioche, onions, cumin ketchup, tomato, sweet sour cucumber, Gruyère —11

VEGAN PASTRAMI SANDWICH^{A,F,J} Brioche, vegan Pastrami, cole slaw, pickles, mustard —11

Alle bun dishes incl. one side dish of your choice

DIPS—each 2,5

vegetarian: Horseradish^G, Browned butter^G, Cumin ketchup^L

vegan: Lemon chili mayo^{F,J,L}, FFM-Chimichurri, Rouille^{F,J,L}, Aioli^{F,J}, Remoulade^{F,H,J}

MAINS

REALLY GOOD WIENER SCHNITZEL^{A,C} —17,5

ODE TO FISH FINGERS^{A,C,D} —16,5

FISH IN WHOLE

Smoked trout lukewarm^{A,D} —15

Trout^{A,D,G} —22

Brook trout^{A,D,G} —27

Served with browned butter or horseradish and lemon
(to filet yourself/for sharing)

Alle main dishes incl. one side dish of your choice

VEGS

VARIATION OF SEASONAL SALADS

^{F,H,J,L}

Spring salad, cress, tomato, radish, sunflower seeds, miso-apple vinaigrette —9 **vegan**

CHANTERELLES RISOTTO

^{G,I,L}

Panfried Chanterelles, salted lemon, FFM-Chimichurri —17,5

Add Ons

Octopus^{N,G} —9

Prawns^{B,G} —11,5

SIDE DISHES

Homemade chips, grated Gruyère^{L,G} —6,5

Potato salad^{I,J,L} —6,5

Potatoes tossed in butter^{L,G} —4

Pan-fried mushrooms with spinach^{G,L} —7,5

Seasonal vegetables —6 **vegan option**

Spring salad^{F,H,J,L} —5

Fresh chili peppers, raw onions —0

SWEET

SEXY MELON BOWL

^{A,H,K}

Dehydrated watermelon, honeydew melon salad, lemon sorbet, mint, sesame orange brittle —7,5 **vegan**

incl. Espresso

MENU