



Schön, dass Sie bei uns sind!

Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen Abend.

Ihre Lisa Angermann, Andreas Reinke & Team

FRIEDA EN VOGUE

FENCHEL | Apfel Granité | Grapefruit | Koriander | Fingerlimes

ROTE BETE TATAR | Kokos | Haselnüsse | Himbeeressig | Mizuna

KARTOFFELBROT | Iberico Zwiebel - Apfel Schmalz

JAKOBSMUSCHEL | Schweinekinn | Lauch | Kräuterseitlinge | Frisée

- ADD ON: 10 g Imperial Auslese Kaviar / 22 € -

SPARGEL | Saibling | Bärlauch | Kalbskopf | Miso-Karamell

ADLERFISCH | Topinambur | Brunnenkresse | Verbene - Vinaigrette

RAVIOLIO | Morchelrahm | Erbsen | Petersilienvelouté

WAGYU FLANK STEAK | Parmesan | Sellerie | Kopfsalat | Haselnussöl

MILCHEIS | Rhabarber | Zitronencreme | Mandelstreusel

SCHMORAPFEL SORBET | Milchreiscreme | Sauerkischen | Eierlikör

Bitte ohne Raviolo für 125 €

Bitte einmal Alles für 142 €

Menü Weinbegleitung (5x0,1L) für 62 €

Alle Preise verstehen sich inkl. der derzeitig gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.
Sollten Sie Auskünfte zu Allergenen benötigen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

