



Schön, dass Sie bei uns sind!

Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen Abend.

Ihre Lisa Angermann, Andreas Reinke & Team

FRIEDA EN VOGUE

KOHLRABI | Fenchel | Pecorino | Minze | Buttermilch - Vinaigrette

TOPINAMBUR | Verjus - Trauben | Taboulé | Haselnüsse | Dill Öl

KARTOFFELBROT | Gartenkräuter-Tomaten Butter

BLAUE GARNELE | Rote Bete | Grüne Gazpacho | Kumquats | Sesam

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

SAIBLING | Curry - Sauerkraut Nage | Ananas | Sauerteig - Croûtons

KABELJAU | Ochsenmaul - Vinaigrette | Brunnenkresse | Gewürzgurke

RAVIOLO | Krustentier - Bisque | Cima di Rapa | Kürbis | Röstzwiebel

REHRÜCKEN | Salzsellerie | Artischockencreme | Pistazie | Lardo

JOGHURT | Brombeeren | Mandelbiskuit | Buchweizen | Timut-Pfeffer

BLAUBEERE | Charentais Melone | Champagner - Sabayon

Bitte ohne Raviolo für 125 €

Bitte einmal Alles für 142 €

Menü Weinbegleitung (5x0,1L) für 62 €

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

FRIEDA zeigt Kunst aus Leipzig: Tobias Steinert DURCHLAUCHT analoge Fotocollage 2024

