



**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** | Gartenkresse | Tomaten Butter

**CARNE CRUDA** | Rote Bete | Kokoswasser | Salzkraut | Sesam

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

**STECKRÜBEN VELOUTÈ** | Aal | Schwarzwurzel | Grünkohlschaum

**SAIBLING** | Herbsttrompeten | Eigelb | Speck | Brunnenkresse

**RAVIOLI** | Krustentier - Bisque | Cima di Rapa | Kürbis | Röstzwiebel

**LAMMRÜCKEN** | Crosne | Kerbelknollencreme | Schwarze Nuss

**PRE DESSERT** : Erfrischung

**PROFITEROLES** | Vanille | Mandel | Apfel | Sanddorn

**PETIT FOURS** : Süßer Ausklang

Bitte ohne Raviolo für 125 €

Bitte einmal Alles für 142 €

**Menü Weinbegleitung (5x0,1L) für 62 €**

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