



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 VELOUTÉ | Aal | Schwarzwurzel | Grünkohlschaum

SAIBLING | Herbsttrompeten | Eigelb | Speck | Brunnenkresse

RAVIOLO | 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 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