



Schön, dass Sie bei uns sind!
Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen Abend.
Ihre Lisa Angermann, Andreas Reinke & Team

FRIEDA EN VOGUE

SALATHERZ | Grüne Gazpacho | Buddhas Hand | Minze | Feta

AUBERGINE | Tomaten-Vadouvan-Fond | Chili | Limette | Arare

KARTOFFELBROT | Ziegenquark | Tomatenbutter

THUNFISCH | Erbsen | Kokos | Johannisbeeren | Perlzwiebel

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

JAKOBSMUSCHEL | Pfifferlinge | Kalbszunge | Beluga-Linsen

STÖR | Muscheln | Beurre Blanc | Schmorgurken | Estragon

SOT-L'Y-LAISSE | Artischocke | Trüffel-Vinaigrette | Parmesan

REHRÜCKEN | Sauerkirsche | Romanesco | Lorbeer | Safran

PRÉ DESSERT : Erfrischung

PFIRSICH | Passionsfruchteis | Schmand | Basilikum | Himbeere

PETIT FOURS : Süßer Ausklang

Bitte ohne SOT-L'Y-LAISSE 132 €

Bitte einmal ALLES 149 €

Menü Weinbegleitung (5 x 0,1 L) 67 €

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



Schön, dass Sie bei uns sind!

Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen Abend.

Ihre Lisa Angermann, Andreas Reinke & Team

FRIEDA EN VOGUE

LETTUCE HEART | Green gazpacho | Buddha's Hand citrus | Mint | Feta

AUBERGINE | Tomato-Vadouvan broth | Chili | Lime | Arare

POTATO BREAD | Goat's curd | Tomato butter

TUNA | Peas | Coconut | Redcurrant | Pickled pearl onion

- ADD ON: 10 g Imperial Oscietra Caviar / 22 € -

SCALLOP | Chanterelles | Veal tongue | Beluga lentils

STURGEON | Mussels | Beurre Blanc | Braised cucumber | Tarragon

SOT-L'Y-LAISSE | Artichoke | Truffle vinaigrette | Parmesan

SADDLE OF VENISON | Sour cherry | Romanesco | Bay leaf | Saffron

PRÉ DESSERT : Refreshment

PEACH | Passion fruit sorbet | Sour cream | Basil | Raspberry

PETIT FOURS : A sweet finale

Menu without SOT-L'Y-LAISSE 132 €

Complete Menu 149 €

Wine Pairing (5 x 0,1 L) 67 €

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



Schön, dass Sie bei uns sind!

Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen Abend.

Ihre Lisa Angermann, Andreas Reinke & Team

FRIEDA NATURELL

SALATHERZ | Grüne Gazpacho | Buddhas Hand | Minze | Feta

AUBERGINE | Tomaten-Vadouvan-Fond | Chili | Limette | Arare

KARTOFFELBROT | Ziegenquark | Tomatenbutter

KEINTATAR | Erbsen | Kokos | Johannisbeeren | Perlzwiebel

PIFFERLINGE | Beluga-Linsen | Wildkräuter | gereifter Balsamico

SPITZKOHL-MAKI | Beurre Blanc | Schmorgurken | Estragon

BOHNEN | Trüffel-Vinaigrette | Eigelb | Cheddar-Creme

PLANTED STEAK | Chicorée | Salzzitrone | Lorbeer-Creme | Safran

PRÉ DESSERT : Erfrischung

PFIRSICH | Passionsfruchteis | Schmand | Basilikum | Himbeere

PETIT FOURS : Süßer Ausklang

Bitte ohne Bohnen 132 €

Bitte einmal ALLES 149 €

Menü Weinbegleitung (5 x 0,1 L) 67 €

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



Schön, dass Sie bei uns sind!

Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen Abend.

Ihre Lisa Angermann, Andreas Reinke & Team

FRIEDA NATURELL

LETTUCE HEART | Green gazpacho | Buddha's Hand citrus | Mint | Feta

AUBERGINE | Tomato-Vadouvan broth | Chili | Lime | Arare

POTATO BREAD | Goat's curd | Tomato butter

NOT A TARTARE | Peas | Coconut | Redcurrant | Pickled pearl onion

CHANTRERELLES | Beluga lentils | Wild herbs | Aged balsamic

POINTED CABBAGE MAKI | Beurre Blanc | Braised cucumber | Tarragon

BEANS | Truffle vinaigrette | Egg yolk | Cheddar cream

PLANTED STEAK | Chicory | Salt-preserved lemon | Bay leaf cream | Saffron

PRÉ DESSERT : Refreshment

PEACH | Passion fruit sorbet | Sour cream | Basil | Raspberry

PETIT FOURS : A sweet finale

Menu without Beans 132 €

Complete Menu 149 €

Wine Pairing (5 x 0,1 L) 67 €

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