

FÜR DEN TISCH

BROT 5

SAUERTEIG - AUFGESCHLAGENE
BUTTER - KRÄUTERÖL V

GRÜNE OLIVEN 4

SIZILIANISCHE GRÜNE OLIVEN VE

VORSPEISEN

BURRATA 17

PAPRIKA RELISH - YUZU KAVIAR V

RINDERTATAR 18

HASSELNÜSSE

KNOBLAUCH GARNELEN 18

INGWER - ORANGE -
JALAPENO - KORIANDER

CAESAR SALAT 15

RÖMER SALAT - CROUTONS -
SARDELLEN - PARMESAN
EXTRAS
FRITIERTES HÜHNCHEN 7
GARNELEN 9

KRÄUTERSEITLING & SELLERIE 18

KAFFEE - LAVENDEL - ZWIEBELN VE

PASTA

TRÜFFEL PASTA 29

WEISSE TRÜFFELRAHMSAUCE -
KIRSCHTOMATEN V

BLAUBEER RISOTTO 21

BLAUSCHIMMELKÄSE
- WALNÜSSE V

BEILAGEN

POMMES 6 V

TRÜFFEL POMMES 11 V

BABY PAK CHOI 9 V
CHILI - SESAM

DRINKS

SELBSTGEMACHTE LIMONADE

4.5  12 

BERLINER WEISSE

5.5

LUNCH SET MENU

19.5 PRO PERSON

GLASNUDEL SALAT

LAUCH - ERDNÜSSE
SESAM - KORIANDER V

TOFU CEVICHE

GELBE HABANERO - PASSIONSFRUCHT -
MANGO - AVOCADO V

THAI CHICKEN

MANGO PAPAYA SALAT

ENTRECOTE

THAI GEMÜSE - DUFTREIS

LASAGNETTE ARRABIATA

PASTA - PIKANTE TOMATEN SAUCE -
OLIVEN - KAPERN V

JAKOBSMUSCHEL (2STÜCK)

GEGRILLTER RÖMER SALAT -
MISO - LACHSKAVIAR - GRANATAPFEL -
SESAM

ROTES THAI CURRY

THAI CHICKEN - GEMÜSE -
KOKOSNUS

FREDERICK'S ECKE

LAMM CHOPS 34

GELBE BEETE - QUINOA -
KUMQUAT - GOJI BEERE

PHO 16

REISNUDELN - KLARE RINDERBRÜHE
- FILET - WURZELGEMÜSE

FREDERICK'S CURRYWURST 10.5

MIT POMMES
MIT MOËT & CHANDON 0.1 L 26

BBQ LACHS 32

PAK CHOI - PEPPER PICKLE
- SOJA - SESAM

NACHTISCH

GEFLÄMMTES HIMBEERSORBET 13

BAISER - VANILLECREME V

MATCHA UND MANGO 14

PANNA COTTA V
CHIASAMEN CRUMBLE V

EIS & SORBET 4

V / VE

VALRHONA PRALINE 14

ZITRONE - KARAMELL -
NOUGAT - KOKO RUM V



FOLLOW
OUR STORY

@FREDERICKSBERLIN

MANAGED BY RHC

V Vegetarian VE Vegan. Sämtliche Preise sind in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie bitte unser Team an oder fragen Sie nach unserer Allergenekarte. Gerichte können Spuren von Allergenen enthalten.

