

FREDERICK'S

FÜR DEN TISCH

SAUERTEIGBROT 5
BUTTER - KRÄUTERÖL V

GRÜNE OLIVEN 4
SIZILIANISCHE GRÜNE OLIVEN VE

VORSPEISEN

BURRATA 17
PAPRIKA RELISH - YUZU KAVIAR V

RINDERTATAR 18
HASELNÜSSE

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

LACHS TARTAR
CREME FAICHE - DILL - PUMPERNICKEL
APFEL - GURKE

MEERRETTICH VELOUTÉ
ROTE BEETE - CHILI - FENCHEL V

PENNE ALL' ARRABBIATA
PIKANTE TOMATEN SAUCE - OLIVE
KAPERN VE

ALBONDIGAS
RINDFLEISCH BÄLLCHEN - TOMATEN
RAGOUT - OLIVEN - KAPERN - CHILI

TOFU CEVICHE
GELBE HABANERO - PASSIONFRUCHT
MANGO - AVOCADO VE

THAI CHICKEN
MANGO - PAPAYA

RISOTTO CACIO E PEPPE
CREMIGES PARMESAN RISOTTO V

TACO
LACHS - SALSAL VERDE - PAK CHOI

FREDERICK'S ECKE

LAMM CHOPS 34
GELBE BEETE - QUINOA
KUMQUAT - GOJI BEERE

FREDERICK'S CURRYWURST 10.5
MIT POMMES
MIT MOËT & CHANDON 0.1L 26

PHO 16
REISNUDELN - KLARE RINDERBRÜHE
FILET - WURZELGEMÜSE

BBQ LACHS 32
EINGELEGT PEPERONIS - SOJA
PAK CHOI - SESAM

NACHTISCH

GEFLÄMMTES HIMBEERSORBET 13
BAISER - VANILLECREME V

EIS & SORBET 4
V / VE

MATCHA UND MANGO 16
PANNA COTTA
CHIASAMEN CRUMBLE V

VALRHONA PRALINE 14
ZITRONE - KARAMELL
NOUGAT - KOKOS 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.

SERIOUS ABOUT FOOD