

THE BEST WAY
TO BEHAVE
IS TO
MISBEHAVE
-MAE WEST

FREDERICK'S

FÜR DICH ODER ZUM TEILEN

BE A PART OF OUR STORY. TAG US @FREDERICKSBERLIN

LUST AUF
EINEN DRINK?
FRAG UNS GERNE NACH DER
COCKTAILKARTE

KNABBEREIEN

SPICY EDAMAME 14
GEDÄMPFTE EDAMAME - CHILI -
KNOBLAUCH - MEERSALZ **VE**

BROT UND BUTTER 6
SAUERTEIGBROT - AUFGESCHLAGENE BUTTER
KRÄUTERÖL **V**

PIMIENTOS DE PADRÓN 9 **VE**

BURRATA 18 **V**
MARINIERTE CHICORÉE - BUTTERMILCH
BLUTORANGE - KRÄUTERÖL

JACOBSMUSCHEL CRUDO 20
LECHE DE TIGRE - AVOCADO EIS - PINK GRAPEFRUIT

KLEINE TELLER

TRÜFFEL ARANCHINI 21
GEBACKENES RISOTTO - TRÜFFEL
KRÄUTERSEITLING SÜSS-SAUER **V**

RINDERTARTAR 19
HANDGESCHNITTENES TARTAR VOM
NEUSEELÄNDISCHEN RIND - HASELNÜSSE

CEVICHE 20
THUNFISCH - FERMENTIERTE WALNUS - ORANGE
ZWIEBEL - CHILI - WAKAME

TRÜFFELFETA 21
SÜSS & SAUER GEBRATENE PILZE - PREISELBEEREN **V**

ENOKI KOREANISCHE ART 18 **VE**
KIMCHI - KORIANDER - JUNGER LAUCH

BAO BUN 14
MIT GEZUPFTEM SCHWEINEBAUCH ODER
MIT GEZUPFTEN AUSTERNPILZEN **VE**
TOMATE - KORIANDER - JUNGER LAUCH- RÖSTZWIEBEL

LAND

LAMMKARREE 36
SILVER FERN FARM
Neuseeland
ZWEIERLEI PASTINAKE - VANILLE
ROSENKOHL

SCHWEINEBAUCH 32
ALTMÄRKER SIX PACK
Deutschland
WOK SAUCE - APFEL-CHILI CHUTNEY

ENTE À L'ORANGE 2.0 42
PULLED DUCK UND ROSA BRUST
ORANGEN CHUTNEY - PREISELBEEREN

PRIME STEER BEEF
Neuseeland
RINDERFILET 58 (300g)
SAUCE BÉARNAISE
ENTRECÔTE 54 (300g)
CAFÉ DE PARIS BUTTER
CHATEAUBRIAND 115 (500g)
SAUCE BÉARNAISE

SEE

BBQ-LACHS 32
MARINIERTES LACHSFILET
JUNGER SAUERAMPFER - TOPINAMBUR
APFEL-PRALINE

MISO BLACK COD 37
SCHWARZWURZEL - MISO JOGHURT
BELPER KNOLLE - FERMENTIERTE WALNUS
BRUNNENKRESSE

BOUILLABAISSE 27
GERÖSTETES BAGUETTE - SAUCE ROUILLE
PARMESAN

KNOBLAUCH GARNELEN 21
INGWER - ORANGE - PEPERONI - KORIANDER

MINI PULPO 29
GURKE - GIN - ZITRONE - SALICORNIA
KARTOFFEL - AIOLI ESPUMA

GARTEN

CAESAR SALAT 16
RÖMERSALAT - CROÛTONS
SARDELLEN - PARMESAN
MIT FRITTIERTEM HÜHNCHEN + 8
MIT GARNELEN + 9

TRÜFFEL PASTA 29
WEISSER TRÜFFELRAHM - KIRSCHTOMATEN
TRÜFFEL **V**

HANDGEMACHTE PILZ RAVIOLI 27
SEITAN - PILZE - MARONEN
PREISELBEER-RAGOUT - TANNEN-ÖL **VE**

RISOTTO 22
WALDPILZE - PECORINO - HONIG
KANDIERTE WALNUS - ZIEGENKÄSE
PREISELBEEREN **V**

BEILAGEN

FINGERMÖHREN IM BBQ LACK 6 **VE**
PINIENKERNE - KORIANDER

GEBACKENER BLUMENKOHL 6 **VE**
MISO - GEPUFFTE HIRSE

TRÜFFEL POMMES 11 **V**

POMMES 6 **V**

GEBRATENE PILZE 6 **VE**

WILDER BROKKOLI 6
TERIYAKI - SESAM **VE**

KARTOFFELPÜREE 6
NATUR
TRÜFFEL **V**
JUS
KRÄUTER **V**

SAUCEN
ALLE SAUCEN 3
SAUCE BÉARNAISE **V**
TRÜFFEL SAUCE **V**
TERIYAKI **VE**

DESSERTS

DIE NUSS 16
SCHOKOLADEN-NUSS MOUSSE
GANACHE - GERÖSTETE HASELNUSS

VEGANE SCHOKOLADENTARTE 14
SCHOKOLADENTARTE VON DER VALRHONA
SCHOKOLADE - BEEREN - APFELSORBET **VE**

CROQUE EN BOUCHE 15
WINDBEUTEL - AMARENA KIRSCH
VANILLE - NUSS-NOUGAT CRÈME
MIT RUM FLAMBIERT **V**

PRALINEN 16
VALRHONA TRÜFFELPRALINEN - RUM KOKOS
ZITRONE - GUANAJA
TANARIVA CARAMEL **V**

**EIS UND SORBET VARIATION
JE GESCHMACKSRICHTUNG 3**
V & VE

MANAGED BY RHC **V** Vegetarisch **VE** Vegan

Wenn Sie Informationen zu Inhaltsstoffen benötigen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, wenden Sie sich bitte vor der Bestellung an Ihren Kellner. Da in unserer Küche Allergene vorhanden sind, können wir nicht garantieren, dass die Gerichte zu 100 % frei von Allergenen sind. Alle Preisangaben inkl. MwSt.