

FREDERICK'S

BEI FREDERICK'S LIEBEN WIR EINE PARTY.

DER PERFEKTE ORT FÜR
UNVERGESLICHE GRUPPENFEIERN,
FIRMENVERANSTALTUNGEN,
GEBURTSTAGSFEIERN UND VIELES
MEHR.

UNSERE KÖSTLICHEN GERICHTE
SIND ZUM TEILEN UND GENIESSEN
GEDACHT.

BITTE WÄHLEN SIE EIN MENÜ FÜR
IHRE GRUPPE. FÜR GRUPPEN AB 15
PERSONEN.



FOLGEN SIE UNSERER
GESCHICHTE

@FREDERICKSBERLIN

MANAGED BY RHC

V Vegetarisch **VE** Vegan. Wenn Sie Informationen über Zutaten benötigen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, sprechen Sie bitte mit Ihrem Kellner, bevor Sie bestellen. Da in unserer Küche Allergene vorhanden sind, können wir nicht garantieren, dass die Gerichte zu 100 % allergenfrei sind. Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer.

VORSPEISE

ENOKI KOREANISCHE ART **VE**
KIMCHI | KORIANDER | JUNGER LAUCH

CAESAR SALAT
RÖMERSALAT | CROÛTONS | SARDELLEN
PARMESAN

RINDERTATAR
HANDGESCHNITTENES RINDERTARTAR
HASELNUSS

HAUPTGANG

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

RISOTTO **V**
WALDPILZE | PECORINO | HONIG | KANDIERTE
WALNUSSE | ZIEGENKÄSE | PREISELBEEREN

KNOBLAUCH GARNELEN
INGWER | ORANGE | PEPERONI | KORIANDER

LAMMKARREE
ZWEIERLEI PASTINAKE | VANILLE | ROSENKOHL

DESSERTS

NUSS
SCHOKOLADEN-NUSS MOUSSE | GANACHE
GERÖSTETE HASELNUSS

VEGANE SCHOKOLADENTARTE **VE**
SCHOKOLADENTARTE VON DER VALRHONA
SCHOKOLADE | BEEREN | APFELSORBET

PRALINEN **V**
VALRHONA TRÜFFELPRALINEN | ZITRONE
TANARIVA CARAMEL | GUANAJA | RUM KOKOS

89

PRO PERSON

VORSPEISE

TRÜFFEL FETA **V**
PILZE | GRÜNKOHL | PREISELBEERE | MARONE

RINDERTATAR
HANDGESCHNITTENES RINDERTARTAR
HASELNUSS

BURRATA **V**
MARINIERTER CHICORÉE | BUTTERMILCH
BLUTORANGE | KRÄUTERÖL

HAUPTGANG

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

RISOTTO **V**
WALDPILZE | PECORINO | HONIG | KANDIERTE
WALNUSSE | ZIEGENKÄSE | PREISELBEEREN

TRÜFFEL PASTA **V**
WEISSER TRÜFFELRAHM | TRÜFFEL
KIRSCHTOMATE

ENTRECÔTE
CAFÉ DE PARIS BUTTER
KARTOFFEL PÜREE | WILDER BROKKOLI
GEBRATENE PILZE

DESSERTS

VEGANE SCHOKOLADENTARTE **VE**
SCHOKOLADENTARTE VON DER VALRHONA
SCHOKOLADE | BEEREN | APFELSORBET

CROQUE EN BOUCHE
WINDBEUTEL MIT AMARENA KIRSCH
VANILLE | NUSS NOUGAT CRÈME
UND MIT RUM FLAMBIERT

PRALINEN **V**
VALRHONA TRÜFFELPRALINEN | ZITRONE
TANARIVA CARAMEL | GUANAJA | RUM KOKOS

95

PRO PERSON

VORSPEISE

JAKOBSMUSCHEL CRUDO
LECHE DE TIGRE | AVOCADO EIS | PFIRSICH-KAVIAR
PINK GRAPEFRUIT

CEVICHE
THUNFISCH | FERMENTIERTE WALNUSSE | ORANGE
ZWIEBEL | CHILI | WAKAME

RINDERTARTAR
HANDGESCHNITTENES RINDERTARTAR
HASELNUSS

TRÜFFEL FETA **V**
SÜSS- SAUER GEBRATENE PILZE | CRANBERRY

HAUPTGANG

CHÂTEAUBRIAND
SAUCE BÉARNAISE

TRÜFFEL PASTA **V**
WEISSER TRÜFFELRAHM | TRÜFFEL
KIRSCHTOMATE

LAMMKARREE
ZWEIERLEI PASTINAKE | VANILLE | ROSENKOHL

KNOBLAUCH GARNELEN
INGWER | ORANGE | PEPERONI | KORIANDER

SCHWEINBAUCH
WOK SAUCE | APFEL-CHILI CHUTNEY

MINI PULPO
GURKE | GIN | ZITRONE | SARLICORNIA
KARTOFFEL | AIOLI ESPUMA

DESSERTS

VEGANE SCHOKOLADENTARTE **VE**
SCHOKOLADENTARTE VON DER VALRHONA
SCHOKOLADE | BEEREN | APFELSORBET

CROQUE EN BOUCHE
WINDBEUTEL MIT AMARENA KIRSCH
VANILLE | NUSS NOUGAT CRÈME
UND MIT RUM FLAMBIERT

PRALINEN **V**
VALRHONA TRÜFFELPRALINEN | ZITRONE
TANARIVA CARAMEL | GUANAJA | RUM KOKOS

110

PRO PERSON