

FREDERICK'S

SPARGELKARTE

SPARGELCREMESUPPE €12 
MIT SPARGELSALAT UND ERDBEEREN

SPARGEL, EI UND TRÜFFEL €16 
GEGRILLTER GRÜNER UND WEISSER SPARGEL MIT POCHIERTEM EI
BEGLEITET VON PÉRIGORD TRÜFFEL UND SAUCE HOLLANDAISE

BEELITZER SPARGEL 125G €21  
MIT NATURBELASSENEN NEUEN KARTOFFELN
BEGLEITET MIT SAUCE HOLLANDAISE ODER NUSSBUTTER

DAZU SERVIEREN WIR IHNEN GERN ZUR WAHL:

RICO SCHLEGEL RINDERFILET 160G €32

PRIGNITZER BACK-HENDL €12
IN BUTTERMILCH MARINIERT, VERFEINERT MIT ZITRONE
UND BASILIKUM UND IN PANKOMEHL GEBACKEN

FÄRÖER LACHS €12
MIT ZITRONE UND DILL

HAVELLÄNDER KRUSTEN SCHINKEN €9
DÜNN AUFGESCHNITTEN UND GARNIERT

TIROLER BAUCHSPECK €11
DÜNN AUFGESCHNITTEN UND GARNIERT

ERDBEER-TARTELETTE 12€ 
LUFTIGES ERDBEER-TARTELETTE MIT LEICHTER VANILLE
CRÈME, HASELNUSS UND BASILIKUM SORBET

MANAGED BY RHC

FREDERICK'S

ASPARAGUS MENU

CREAM OF ASPARAGUS SOUP €12 
WITH ASPARAGUS SALAD AND STRAWBERRIES

ASPARAGUS, EGG AND TRUFFLE €16 
GRILLED GREEN AND WHITE ASPARAGUS WITH POACHED EGG
ACCOMPANIED BY PÉRIGORD TRUFFLE AND HOLLANDAISE SAUCE

BEELITZ ASPARAGUS 125G €21  
WITH NATURAL NEW POTATOES ACCOMPANIED
WITH HOLLANDAISE SAUCE OR NUT BUTTER

WE ARE HAPPY TO SERVE YOU YOUR CHOICE:

RICO SCHLEGEL FILLET OF BEEF 160G €32

PRIGNITZ "BACK-HENDL" €12
CHICKEN MARINATED IN BUTTERMILK, FLAVOURED
WITH LEMON AND BASIL AND BAKED IN PANKO FLOUR

FAROESE SALMON €12
WITH LEMON AND DILL

HAVELLAND CRUSTED HAM €9
THINLY SLICED AND GARNISHED

TYROLEAN BACON €11
THINLY SLICED AND GARNISHED

~~~~~  
STRAWBERRY TARTELETTE 12€   
WITH LIGHT VANILLA CREAM, HAZELNUT AND BASIL SORBET

MANAGED BY RHC

 Vegetarian  Vegan. If you require information about ingredients which may cause allergy or intolerance, please speak to your server before you order. Allergens are present in our kitchen so we cannot guarantee dishes are 100% allergen free.  
All prices include VAT.