

FREDERICK'S

FREDERICK'S WASSER STILL, SPRUDEL - UNBEGRENZT- EUR 4,50 PRO PERSON

ZUM TEILEN

BROT & BUTTER 4.5 v

SYLTER SAUERTEIGBROT
AUFGESCHLAGENE NUSSBUTTER

OLIVEN 4 VE

EINGELEGTE KALAMATA OLIVEN
ZITRONE, KNOBLAUCH, ROSMARIN

NÜSSE 4 v

IN HONIG GERÖSTETE CASHEWKERNE
MEERSALZ, RAUCHMANDEL

ARANCINI 3 STK 6 v

GEBACKENES RISOTTO, TRÜFFEL-CREME

VORSPEISEN

SASHIMI 16

LIVE GERÄUCHERTES SASHIMI VOM FÄRÖER
LACHS, EINGELEGTE GURKEN, GRÜNER APFEL,
SCHWARZER RETTICH

BURRATA 14 v

BURRATA MIT SOJA/KOJI, MARINIERTE INCA
TOMATEN, THAI-BASILIKUM-PESTO,
TOMATENPONZU-DRESSING,
HALBGETROCKNETE TOMATEN

PIFFERLINGSCRÈME SUPPE 12

MIT TATAR VON FLUSSKREBSEN,
SCHNITTLAUCH UND CROÛTONS
AUCH ALS VEGETARISCHE OPTION MÖGLICH

DRY AGED RINDERTATAR 80G/18 140G/32

HANDGESCHNITTENES TATAR VOM RICO
SCHLEGEL RINDERFILET, SENFKAVIAR, EIGELB,
HASELNUSSKROKANT, ZUR WAHL POMMES
FRITES ODER GERÖSTETES BROT

TATAKI 14 VE

TATAKI VON DER WASSERMELONE,
ANGEGOSSEN MIT DARJEELING TEE, ÖL VON
DER BRUNNENKRESSE, PIMENTOS UND MINZE

THUNFISCH CEVICHE 16

KAKTUS-FEIGEN- BASILIKUM EMULSION,
AVOCADO CRÈME, EINGELEGTE ROTE
ZWIEBELN, CASHEWKERNE

SALAT

MISO AVOCADO SALAT 12/18 VE

JUNGER SPINAT, AVOCADO, MISO- LIMETTEN
DRESSING, GRANATAPFEL
UND KNUSPRIGER LAUCH

TOMATEN-MANGO SALAT 12/18 VE

SALAT VON DER INCA TOMATE,
SÜSS-SAURES MANGO CHUTNEY,
MARINIERT MIT TOMATEN PONZU DRESSING,
FRISCHER BASILIKUM, CROÛTONS

CAESAR SALAT 12/18

RÖMERSALAT, CROÛTONS
GEHOBELTER PARMESAN, SARDELLEN
CONFIERTE CHERRY TOMATEN

FREDERICKS KLASSIKER

RINDERFILET RICO SCHLEGEL 54

220G DRY AGED RINDERFILET MIT GEBRATENEM WILDEN
BLUMENKOHL GRANOLA UND PARMESAN
DAZU EINE SAUCE NACH WAHL

ENTRECOTE RICO SCHLEGEL 47

300G DRY AGED ENTRECOTE MIT EINER SAUCE NACH WAHL,
BLATTSALAT MIT MISO - LIMETTEN DRESSING

WALISISCHES LAMMKARREE 34

DIJON SENF, WIESENKRÄUTER & PISTAZIENKRUSTE
GEBRATENER WILDER SPARGEL MIT ZITRONE

SEETEUFEL 32

GEBRATENE SEETEUFEL MEDAILLONS, WILDER BLUMENKOHL,
GRÜNER SPARGEL, BUCHENPILZE, TERIYAKI SAUCE

TRÜFFEL PASTA 16/26 v

TAGLIOLINI IN WEISSEM TRÜFFELRAHM, GEGRILLTER PFIRSICH,
FRISCH GERIEBENER BURGUNDER TRÜFFEL

JAKOBSMUSCHELN 31

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN, SAUTIERTES GARTENGEMÜSE,
ANGEGOSSEN MIT HIBISKUSTEE

SAISONAL

PIFFERLINGE À LA CRÈME 16/26 v

MIT KNÖDEL VON DER KAISERSEMMEL UND SYLTER SCHWARZBROT,
GARTENKRÄUTER

SALTIMBOCCA 42

MEDAILLONS VOM FRIESISCHEM KALB, HAVELLÄNDER
KRUSTENSCHINKEN, SALBEI, GEBRATENE PFIFFERLINGE

PIFFERLINGSRISOTTO 16/26 v/VE

MIT MARINIERTEN BROMBEEREN, EINGELEGTER GURKE,
AUCH ALS VEGANE OPTION ERHÄLTICH

SAUCEN

SAUCE BÉARNAISE 4 v

CAFÉ DE PARIS BUTTER 4 v

CHIMICHURRI 4 VE

TRÜFFELSAUCE 4 v

BEILAGEN

POMMES FRITES 6 v

MIT PARMESAN - CHILI UND FRISCH
GEHACKTER PETERSILIE

TRÜFFEL POMMES FRITES 11 v

MIT TRÜFFELSAUCE UND FRISCH

GERIEBENEM BURGUNDER TRÜFFEL

KARTOFFEL-BUTTER PÜREE 6 v

KARTOFFEL-TRÜFFEL PÜREE 11 v

GEMÜSE

GEBRATENER WILDER

BLUMENKOHL 8 v

MIT GRANOLA UND PARMESAN

SAUTIERTES GARTEN

GEMÜSE 6 v/VE

GEBRATENE PFIFFERLINGE 11 v/VE

GEBRATENER GRÜNER SPARGEL 6 VE

MIT ZITRONE

BLATTSALAT 6 VE

MIT TOMATEN-PONZU DRESSING

DESSERT

VEGANES SCHOKOLADENMOUSSE 12 VE

CREMIGES SCHOKOLADENMOUSSE, VERFEINERT
MIT KALAMANSI, FRISCHEN ERDBEEREN UND
BASILIKUMSORBET

FREDERICK'S CHEESECAKE 12 v

DESSERT MIT EINER FRISCHEN MOUSSE AUS YUZU
UND ZITRUSFRÜCHTEN AUF EINEM CREMIGEN
BISKUITBODEN KOMBINIERT MIT EINER GANACHE
UND WEISSER SCHOKOLADE

DIE ZITRONE 12 v

CREMIGES ZITRONEN-VANILLE-MOUSSE UND
PISTAZIENBISKUIT, BUCHWEIZEN-CRUMBLE

EIS UND SORBET VARIATION 9 v/VE

AUSWAHL VON 3 KUGELN HAUSGEMACHTES
EIS UND SORBET

BITTE FRAGEN SIE UNSEREN SERVICE NACH
UNSEREM SAISONALEN ANGEBOT

FEIERN IM FREDERICKS!

GESCHÄFTLICHE UND PRIVATE
ESSEN IN EINEM UNSERER PRIVATE-
DINING-RÄUME, GEBURTSTAGS- UND
GRUPPENRESERVIERUNGEN ODER
UNSER RESTAURANT EXKLUSIV FÜR
SIE UND IHRE GÄSTE.

MIT UNS WIRD JEDER ANLASS ZU EINEM
UNVERGESSLICHEN ERLEBNIS.

EVENTS@FREDERICKSBERLIN.COM

MANAGED BY RHC v=Vegetarisch VE=Vegan

Für Informationen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte vor der Bestellung an unser Servicepersonal. Unsere Küche enthält Allergene, daher sind 100 % allergenfreie Gerichte nicht garantiert. Alle Preise inkl. MwSt.