

FREDERICK'S

BEI FREDERICK'S LIEBEN WIR EINE PARTY.

DER PERFEKTE ORT FÜR
UNVERGESSLICHE 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.

BROT & BUTTER V -
PRO PORTION EUR 4,50



**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.

VORSPEISEN

TATAKI VE

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

DRY AGED RINDERTATAR 140G

HANDGESCHNITTENES TATAR VOM RICO SCHLEGEL RINDERFILET, SENFKAVIAR, EIGELB, HASELNUSSKROKANT

CAESAR SALAT

RÖMERSALAT, CROÛTONS, GEHOBELTER PARMESAN, SARDELLEN, CONFIERTE CHERRY TOMATEN

HAUPTGÄNGE

PIFFERLINGSRISOTTO V/VE

MIT MARINIERTEN BROMBEEREN UND EINGELEGTER GURKE

WALISISCHES LAMMKARREE

DIJON SENF, WIESENKRÄUTER- UND PISTAZIENKRUSTE, GEBRATENER GRÜNER SPARGEL MIT ZITRONE

JAKOBSMUSCHELN

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN AUF SAUTIERTEM GARTENGEMÜSE, ANGEKOSSEN MIT HIBISKUSTEE

BEILAGEN

POMMES FRITES

KARTOFFEL-BUTTER PÜREE V
SAUTIERTES GARTEN GEMÜSE V/VE
GEBRATENER GRÜNER SPARGEL
MIT ZITRONE VE

DESSERTS (PRO GAST SERVIERT)

VEGANES SCHOKOLADEN MOUSSE VE
CREMIGES SCHOKOLADENMOUSSE, VERFEINERT MIT KALAMANSI, FRISCHEN ERDBEEREN UND BASILIKUMSORBET

79
PER PERSON

VORSPEISEN

SASHIMI

LIVE GERÄUCHERTES SASHIMI VOM FÄRÖER LACHS, BEGLEITET MIT EINGELEGTEN GURKEN, GRÜNEM APFEL UND SCHWARZEM RETTICH

DRY AGED RINDERTATAR 140G

HANDGESCHNITTENES TATAR VOM RICO SCHLEGEL RINDERFILET, SENFKAVIAR, EIGELB, HASELNUSSKROKANT

TOMATEN-MANGO SALAT VE

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

ARANCINI 3 STK

GEBACKENES RISOTTO MIT TRÜFFELCRÈME

HAUPTGÄNGE

PIFFERLINGE À LA CRÈME V

MIT KNÖDEL VON DER KAISERSEMMELE UND SYLTER SCHWARZBROT, FRISCHEN GARTENKRÄUTERN

ENTRECÔTE RICO SCHLEGEL

300G DRY AGED ENTRECÔTE, CAFÉ DE PARIS BUTTER, BLATTSALAT MIT MISO-LIMETTEN DRESSING

TRÜFFEL PASTA V

TAGLIOLINI IN WEISSEM TRÜFFELRAHM, GEGRILLTER PFIRSICH UND FRISCH GERIEBENEM BURGUNDER TRÜFFEL

SEETEUFEL

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

BEILAGEN

POMMES FRITES

KARTOFFEL-BUTTER PÜREE V
GEBRATENER WILDER BLUMENKOHL MIT GRANOLA UND PARMESAN V
GEBRATENER GRÜNER SPARGEL
MIT ZITRONE VE

DESSERTS (PRO GAST SERVIERT)

DIE ZITRONE V
CREMIGES ZITRONEN-VANILLE-MOUSSE UND PISTAZIENBISKUIT, BUCHWEIZEN CRUMBLE

89
PER PERSON

VORSPEISEN

ARANCINI 3 STK

GEBACKENES RISOTTO MIT TRÜFFELCRÈME

TATAKI VE

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

BURRATA V

BURRATA, MIT SOJA/KOJI MARINIERTEN INCA TOMATEN, THAI-BASILIKUM-PESTO, TOMATEN-PONZU-DRESSING, HALBGETROCKNETE TOMATEN

THUNFISCH CEVICHE

HANDGESCHNITTENES TATAR VOM RICO SCHLEGEL RINDERFILET, SENFKAVIAR, EIGELB, HASELNUSSKROKANT

MISO AVOCADO SALAT VE

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

HAUPTGÄNGE

RINDERFILET RICO SCHLEGEL

220G DRY AGED RINDERFILET MIT GEBRATENEM WILDEM BLUMENKOHL, GRANOLA UND PARMESAN

SALTIMBOCCA

MEDAILLONS VOM FRIESISCHEM KALB MIT HAVELLÄNDER KRUSTENSCHINKEN UND SALBEI, BEGLEITET MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN UND KALBS JUS

JAKOBSMUSCHELN

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN AUF SAUTIERTEM GARTENGEMÜSE, ANGEKOSSEN MIT HIBISKUSTEE

PIFFERLINGSRISOTTO VE/V

MIT MARINIERTEN BROMBEEREN UND EINGELEGTER GURKE

TRÜFFEL PASTA V

TAGLIOLINI IN WEISSEM TRÜFFELRAHM, GEGRILLTER PFIRSICH UND FRISCH GERIEBENEM BURGUNDER TRÜFFEL

BEILAGEN

POMMES FRITES

KARTOFFEL-BUTTER PÜREE V
GEBRATENE PFIFFERLINGE V/VE
GEBRATENER GRÜNER SPARGEL
MIT ZITRONE VE

DESSERTS (PRO GAST SERVIERT)

FREDERICKS CHEESECAKE V
VANILLE-YUZU-WEISSE SCHOKOLADE, DESSERT MIT EINER FRISCHEN MOUSSE AUS YUZU UND ZITRUSFRÜCHTEN AUF EINEM CREMIGEN BISQUITBODEN, KOMBINIERT MIT EINER GANACHE UND WEISSER SCHOKOLADE

98
PER PERSON