

FREDERICK'S

SNACKS ZUM TEILEN & VORSPEISEN

BROTAUSWAHL

WARME
KÄSEBRÖTCHEN 5.50 **V**
GLUTENFREI

HAUSGEMACHTE FOCACCIA 5 **V**
ROSMARIN · OLIVEN · MANCHEGO

GETOASTETES
SAUERTEIGBROT 4.50 **V**
MIT AUFGESCHLAGENER BRAUNER BUTTER

OLIVEN &
GERÄUCHERTE MANDELN 6 **V**

GARNELEN AUS WILDFANG VOM GRILL 19
MIT PETERSILIE · GERÄUCHERTER PAPRIKA-
ZITRONEN MAYONNAISE

JAKOBSMUSCHELN UND CHORIZO 24/32
AUCH ALS HAUPTGANG VERFÜGBAR
FRISÉE · FRISCHEM MARKTGEMÜSE · PADRÓN-
PAPRIKA · ZITRONEN-CRÈME-FRAÎCHE

RINDER-CONSUMMÉ 13
MIT LAPHROAIG WHISKEY · WURZELGEMÜSE UND
GESCHMORTER RINDERBRUST

SCHWEINERILLETTE IM GLAS 13
HAUSGEMACHT · MIT CRANBERRIES · SENF ·
GEWÜRZGURKE · BROT

RINDERTATAR (80G/140G) 19/33
HAND GESCHNITTEN · CONFERTES EIGELB ·
SENFSAAT · SAUERTEIGBROT ODER POMMES FRITES

MORTEAU-WURST 16
GERÄUCHERTE SCHWEINEFLEISCHWURST AUS DER
FRANZÖSISCHEN REGION FRANCHE-COMTÉ ·
WARMEM BRIOCHE · WALDPILZE ·
RADICCHIO · PEDRO XIMÉNEZ GEL

ÖSTERREICHISCHER
VULKAN-SCHINKEN (80G) 14
HAUSGEMACHT · MIT BROT

FINES DE CLAIRE AUSTERN NR.2 5
(PRO STÜCK)

BURRATA 16 **V**
MIT ROTE-BETE-TATAR · GERÄUCHERTEN
MANDELN · FRISÉE

EINGELEGTE SARDINEN IN ÖL (125G) 12
ZITRONE · BROT

HERBSTSALAT 14 **V**
CASTEL FRANCO · ROTE CHICORÉE · FRISÉE ·
ZIEGENKÄSE · NÜSSE · EINGELEGTER BIRNE
· SÜSS-SAUER HIMBEEREN

CAESAR SALAD 14 (**V**)
SARDELLEN-DRESSING ·
KNOBLAUCH-CRÔUTONS · PARMESAN
(+ GERÄUCHERTER SPECK VOM GRILL) +5
(+ GARNELEN AUS WILDFANG VOM GRILL X3) +9

DESSERT

SCHOKOLADE & ORANGE 12 **VE**
AUFGESCHLAGENE ORANGEN-
· ZARTBITTERSCHOKOLADEN-GANACHE
MIT HIMBEEREN · CRUMBLE

CRÈME BRÛLÉE 10 **V**
KARAMELL-CRÈME-BRÛLÉE MIT MEERSALZ

TARTE 12 **V**
ZITRONENCREME · IN ROTWEIN POCHIERTE
BIRNE · SANDDORNSORBET

EIS & SORBET 9 **V**
AUSWAHL VON 3 MINI-WAFFELN
MIT UNSEREM HAUSGEMACHTEN
EIS & SORBET

FLAN PARISIEN 12 **V**
VANILLEPUDDINGKUCHEN · MIT CASSIS-EIS

CAFÉ GOURMAND 12 **V**
3 KLEINE LECKEREIEN ZUM NASCHEN
IDEAL ZUM KAFFEE

VEGETARISCH & VEGAN

HAUSGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI 24 **V**
MIT TRÜFFEL-BEURRE-BLANC · LAUCH ·
KÜRBIS · SCAMORZA

CARPACCIO VOM GEROESTETEN SPITZKOHL 21 **V**
MIT AUBERGINENCREME ·
KORIANDER · KNUSPRIGEM WILDREIS

VEGANE TARTELETTE 23 **VE**
WALDPILZE · ZWIEBELKOPF · SPINAT
VEGANER JALAPEÑO-CHEDDAR · SELLERIECREME

HAUPTGÄNGE STEAKS

WIR EMPFEHLEN IHNEN DAZU EINE BEILAGE AUSZUWÄHLEN

SIMMENTALER RINDERFILET, 220G 43
PREMIUM-RINDFLEISCH AUS ÖSTERREICH ·

RIBEYE, 300 G, DRY AGED 39
STARK MARMORIERTES RINDFLEISCH VOM BODENSEE,
DEUTSCHLAND

REHRÜCKEN 36 (200G)
ZART GERÖSTET · MIT SPINAT · SPECK · PORTWEINSAUCE

TAGESANGEBOT - UNSER CUT DES TAGES -
ZUM TEILEN · TAGESPREIS
TÄGLICH AUSGEWÄHLTER PREMIUM-CUT · IDEAL ZUM TEILEN

FISCH & FLEISCH

SKREI (WINTERKABELJAU) 33
FISCHVELOUTÉ „CAFÉ DE PARIS“ · LAUCH & GERSTE ·
WIRSING · FORELLENKAVIAR · DILL

GETRÜFFELTES CORDON BLEU
VOM KIKOK-HUHN 27
MIT GRUYÈRE · MORTADELLA · SPITZKOHLSALAT
· POMMES DAUPHINE

TAFELSPITZ VOM KALB - ROSA GEGART 29
MIT SÜSSKARTOFFEL-PÜREE · KNUSPRIGER POLENTA ·
WILDEM BROKKOLI · ESTRAGONJUS

SAUCEN & BEILAGEN

CAFÉ DE PARIS BUTTER 5
PFEFFERSAUCE 5
SAUCE BÉARNAISE 6.50 **V**
HAUSGEMACHTE MAYONNAISE 2 **V**
MIT GERÄUCHERTER PAPRIKA UND ZITRONE

POMMES FRITES 6 **V**
POMMES DAUPHINE 6.5 **V**
BUTTRIGES KARTOFFELPÜREE 6 **V**
OPTIONAL : MIT FRISCHEM TRÜFFEL +3

KLEINER GRÜNER SALAT 5 **VE**
MIT MACADAMIA NÜSSEN
WILDER BROKKOLI 7 **V**
MIT GERÄUCHERTEN MANDELN

WALDPILZE 7 **V**
MIT GRÜNKOHL UND KNOBLAUCHBUTTER
FRISCHES MARKTGEMÜSE 6.5 **V**
KLEINER CAESAR SALAD 7 (**V**)

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.
20/09/2025