

# FREDERICK'S

## SNACKS ZUM TEILEN & VORSPEISEN

### BROTAUSWAHL

WARMER  
KÄSEBRÖTCHEN 5.50 V  
Glutenfrei

HAUSGEMACHTE FOCACCIA 5 V  
Rosmarin · Oliven · Manchego

GETOASTETES  
SAUERTEIGBROT 5 V  
mit aufgeschlagener brauner Butter

WARMES Brioche 5.50 V  
Frisch aus dem Ofen

### VEGETARISCH & VEGAN

HAUSGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI 24 V  
mit frischer Wintertrüffel-Beurre-Blanc ·  
Lauch · Kürbis · Scamorza

CARPACCIO VOM GEROESTETEN SPITZKOHL 21 V  
mit Auberginencreme ·  
Koriander · knusprigem Wildreis

KRÄUTERSEITLINGE 24 VE  
gegrillte Kräuterseitlinge · Selleriecreme,  
Maniokkroketten · eingelegter Rotkohl-Sesam-Salat ·  
Raddichio · grüner Pfefferjus

### SAUCEN & BEILAGEN

CAFÉ DE PARIS BUTTER 5

PFEFFERSAUCE 5

SAUCE BÉARNAISE 6.50 V

HAUSGEMACHTE MAYONNAISE 2 V  
mit geräucherter Paprika und Zitrone

OLIVEN & GERÄUCHERTE MANDELN 6 V

GARNELEN AUS WILDFANG VOM GRILL 19  
mit Petersilie · geräucherter Paprika-  
Zitronen-Mayonnaise

JAKOBSMUSCHELN 22/29  
AUCH ALS HAUPTGANG VERFÜGBAR  
Frisée · frisches Marktgemüse · Padrón-  
Paprika · Zitronen-Crème-fraîche  
(+ Chorizo) +9

RINDER-CONSUHMÉ 13  
mit Wurzelgemüse und  
geschmorter Rinderbrust

SCHWEINERILLETTE IM GLAS 13  
mit Cranberries · Senf ·  
Gewürzgurken · Brot

RINDERTATAR (80G/140G) 19/33  
handgeschnitten · confiertes Eigelb · Senfsaat ·  
Sauerteigbrot oder Pommes Frites

WARMER KARTOFFEL-PORTOBELLO SALAT 13  
geröstete Portobello Pilze mit Grünkohl und  
Kartoffeln · Kartoffel-Olivenöl-Espuma ·  
kusprigen Chips  
(+ gebratener Morteau-Wurst) +5  
(+ geräucherter Forelle und Forellenkaviar) +9

ÖSTERREICHISCHER  
VULKAN-SCHINKEN (80G) 14  
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

WINTERSALAT 15 V  
Castel Franco · roter Chicorée · Frisée ·  
Ziegenkäse · Samen · eingelegte Birne ·  
Himbeeren

CAESAR SALAD 14 V  
Sardellen-Dressing ·  
Knoblauch-CROUTONS · Parmesan  
(+ geräucherter Speck vom Grill) +5  
(+ Garnelen aus Wildfang vom Grill x3) +9

### DESSERT

SCHOKOLADE & ORANGE 13 VE  
aufgeschlagene Orangen-Zartbitter-  
Ganache · mit Himbeeren · Crumble

CRÈME BRÛLÉE 11 V  
Karamell-Crème-Brûlée mit Meersalz

TARTE 12 V  
Zitronencreme · in Rotwein pochierte  
Birne · Sanddornsorbet

EIS & SORBET 9 V  
Auswahl von drei Mini-Waffeln mit  
unserem hausgemachten Eis & Sorbet

FLAN PARISIEN 12 V  
Flan mit Cassis-Eis

CAFÉ GOURMAND 12 V  
drei kleine Leckereien zum Naschen  
Ideal zum Kaffee

### FEIERN IM FREDERICKS!

Für geschäftliche und private Essen  
stehen Ihnen auch unsere Private Dining  
Räume zur Verfügung. Selbstverständlich  
können Sie für größere Gruppen aber  
auch unser gesamtes Restaurant exklusiv  
buchen. Melden Sie sich gerne per  
E-mail an:

EVENTS@FREDERICKSBERLIN.COM

### HAUPTGÄNGE STEAKS

WIR EMPFEHLEN IHNEN DAZU EINE BEILAGE AUSZUWÄHLEN

SIMMENTALER RINDERFILET, 220G 45  
Premium-Rindfleisch aus Österreich

RIBEYE, 300 G, DRY AGED 41  
stark marmoriertes Rindfleisch vom Bodensee,  
Deutschland

HIRSCHRÜCKEN 39 (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 29  
mit Gruyère · Mortadella · Spitzkohlsalat  
· Pommes Dauphine

TAFELSPITZ VOM KALB - ROSA GEGART 31  
mit Süßkartoffel-Püree · knuspriger Polenta ·  
wildem Brokkoli · Estragonjus

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 7.5 V

mit geräucherten Mandeln

WALDPILZE 7 V

mit Spinat und Knoblauchbutter

APFEL-ROTKOHL 5 V

KLEINER CAESAR SALAD 7 V