

# FREDERICK'S

## SNACKS ZUM TEILEN & VORSPEISEN

### BROTAUSWAHL

#### WARME

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

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-CONSOMMÉ 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

### 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

KRÄUTERSEITLINGS 24 **VE**

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

### 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

### 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 7.5 **V**

mit geräucherten Mandeln

WALDPILZE 7 **V**

mit Spinat und Knoblauchbutter

APFEL-ROTKOHL 5 **V**

KLEINER CAESAR SALAD 7 **V**

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

### 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](mailto:EVENTS@FREDERICKSBERLIN.COM)