

Snacks zum Teilen & Vorspeisen

OLIVEN & GERÄUCHERTE MANDELN 6 VE

GEGRILLTE WILDFANG-GARNELEN 19

Mit Zitronen-Mayonnaise · geräuchertem Paprika · Petersilie

MUSCHELN „À LA NORMANDE“ 250 GR / 500 GR

In normannischem Cidre gegart · mit Schalotten · Knoblauch
Sahne · Petersilie

Serviert mit geröstetem Brot oder Pommes frites

GEMÜSEBOUILLON 13 VE

Mit Buchweizen · Algen aus der Bretagne · Pilzen · Estragon

RINDERTATAR – 80G / 140G 19/33

Von Hand geschnitten · mit konfiertem Eigelb · Senfkörnern
· geröstetem Sauerteigbrot oder Pommes frites

ROTE BETE & „CREAM CHEESE“ 13 VE

Geröstete Rote Bete · veganer Mandel-Cream-Cheese mit
Hefearomen · Dill · geröstete Saaten · Jalapeño-Dressing

VULKAN-SCHINKEN & PADRÓN-PAPRIKA 14

Geröstete Pimientos de Padrón mit Bloody-Mary-Gel
· Saatencracker

FRÜHLINGSSALAT 15 V OR VE

Buttersalat mit Ricotta · Zitrone-Dill-Tempura-
Chips · Radieschen · Himbeeren · Macadamianüssen ·
Kräuterdressing · Sesam

BURRATA 16 V

Mit grünen Tomaten · Brombeeren · eingelegter Zitrone · knusprigem
Buchweizen sowie Kohlrabi-Haselnuss-Salat · Gurkendressing

EINGELEGTE SARDINEN IN ÖL 12

Mit Zitrone · geröstetem Brot

CAESAR SALAD 14 (V OPTION)

Mit Sardellen-Dressing · Knoblauch-Croûtons · Parmesan
Optional mit geräuchertem Speck +5
Oder drei Wildfang-Garnelen +9
Vegetarische Variante möglich

FREDERICK'S

Brot & kleine Begleiter

WARME KÄSEBROTE 5.50 V

Glutenfrei

HAUSGEMACHTE FOCACCIA 5 V

Mit Rosmarin · Oliven · Manchego

SAUERTEIGBROT 5 V

Serviert mit aufgeschlagener brauner Butter

WARME BRIOCHE 5.50 V

Mit aufgeschlagener brauner Butter

BROT & CHORIZO 11 (VE CHORIZO ERHÄLTlich)

Warmes Pizza-Brot mit Tomate · Chorizo · Zucchini · Basilikum

Vegetarisch & Vegan

PAPPADELLE 23 V

Mit Bärlauch · getrockneten Tomaten · Pinienkernen
Zucchini · Pecorino

RÖSTI & ARTISCHOCKE 25 VE

Kartoffelrösti mit gebratenen Artischocken · mediterranem
Tomatenrelish · Piquillo-Paprika · Baby-Gem-Salat · Oliven ·
geräuchertem Paprika-Kaviar · Barigoule-Velouté · basilikum

GRÜNER SPARGEL 24 V

In der Pfanne gebraten mit glasierten Champignons · gepökeltem
Eigelb · Sellerie-Croissant-Creme · violetten Kartoffeln ·
Sauce Gribiche und knusprigen Kapern

Fisch & Fleisch

LACHSFILET „LOCH DUART“ 28

BBQ-mariniert und gebläut · Forellenkaviar · Flageolet-Bohnenpüree ·
grünen Bohnen · Babyspinat · Muschel und Schnittlauch-Beurre-Blanc · dill

LAMMHÜFTE 32

Rosa gebratener Lammhüfte mit Erbsen „à la française“ · Panisse ·
Erbsencreme · grünem Spargel und Provencialischer Jus

MAISHÄHNCHEN 29

Gebratenes Babyhähnchen mit La-Ratte-Kartoffeln · Padrón-Paprika ·
Karotten- Creme und kräftigem Geflügeljus

MANAGED BY RHC V=Vegetarian 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.

Steaks

Wir empfehlen Ihnen · dazu eine Auswahl von Beilagen zu bestellen.

SIMMENTALER RINDERFILET, 220G 45

Premium-Rind aus Österreich

RIBEYE, 300 G 41

Dry Aged vom Bodensee

SCHWEINEKOTELETT 29

Am Knochen gekocht mit Frühlingskohl · geräuchertem Apfelkompott

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

Saisonale Spezialität · bitte fragen Sie unseren Service

Sides & Sauces

CAFÉ-DE-PARIS-BUTTER 5

PFEFFERSAUCE 5

SAUCE BÉARNAISE 6.50 V

HAUSGEMACHTE MAYONNAISE 2 V

mit geräuchertem Paprika
und Zitrone

SAUCE HOLLANDAISE 6 V

POMMES FRITES 6 VE

LA-RATTE-KARTOFFELN

5.50 VE

mit grünen Bohnen und
Frühlingszwiebeln

BUTTRIGES KARTOFFELPÜREE 6 V

KLEINER GRÜNER SALAT 5 VE

mit Macadamianüssen

WILDER BROKKOLI 7.50 VE

mit geräucherten Mandeln

ERBSEN „À LA FRANÇAISE“ 6.50

mit Baby-Gem · Spinat und
Frühlingszwiebeln
(V ohne Speck)

GRÜNER SPARGEL

MIT PECORINO 9.50 V

KLEINER CAESAR SALAD 7

(V Option)

Dessert

SCHOKOLADE 13 VE

Aufgeschlagene Valrhona-Schokoladenganache mit Himbeeren ·
Blaubeerkompott und Cassis-Gel

VANILLE-PANNA-COTTA 12

Madagaskar-Vanille mit pochiertem Rhabarber · bretonischem
Shortbread · Pistazie und Estragon

CRÈME BRÛLÉE 11 V

Karamellisierte Crème Brûlée mit Maldon-Meersalz

HAUSGEMACHTES EIS & SORBET 9 V

Drei Sorten aus eigener Herstellung

CAFÉ GOURMAND 12 V

Drei kleine süße Köstlichkeiten – ideal zum Kaffee