

FREDERICK'S

BRUNCH

JEDEN SAMSTAG UND SONNTAG BEI FREDERICK

ZUM START

CROISSANT 5 **V**

Frisch gebackenes Buttercroissant, serviert mit Erdbeermarmelade und aufgeschlagener brauner Butter

SAUERTEIG-BROTKORB 5 **V**

Auswahl an frischem Sauerteigbrot mit Erdbeermarmelade und aufgeschlagener brauner Butter

FLADENBROT PROVENZALISCHER ART 11 **VE**

Frisch gebackenes Fladenbrot mit Zucchini, Taggiasca-Oliven, getrockneten Tomaten und Basilikum

CAESAR-SALAT 10 (**V** Optional)

Klassisch mit Sardellen-Dressing, Knoblauch-Croutons und gehobeltem Parmesan
als Hauptgericht genießen +4

FRÜHLINGSSALAT 10 **V/VE**

Zarter Kopfsalat mit Ricotta, frischem Kräuterdressing, Zitrone dill tempura, Radieschen, Himbeeren sowie Macadamia und gerösteten Kernen, Auch vegan erhältlich ohne Ricotta
als Hauptgericht genießen +5

HAUPTGERICHTE

EGGS

ROYALE 18

Zwei pochierte Eier auf Blattspinat mit geräuchertem Lachs, Sauce Hollandaise und Dill
Optional mit Forellenkaviar + 3.50

EGGS BENEDIKT 18

Zwei pochierte Eier auf Blattspinat, gebratener Rauchspeck, vollendet mit Sauce Hollandaise

SAUERTEIGTOAST MIT AVOCADO 14 **VE**

Geröstetes Sauerteigbrot mit cremiger Avocado, begleitet von Bloody-Mary-Gel, knusprigem Buchweizen und frischem Basilikum
Optional pochiertes Ei + 2

Wir servieren alle Eierspeisen mit hausgemachtem Brot. Zur Auswahl stehen geröstetes Sauerteigbrot, hausgemachtes English Muffin oder frisch gebackenes Oregano-Pizzabrot.

EIER ESPELETTE 19

Zwei pochierte Eier mit Pimiento de Padrón, luftgetrocknetem Schinken, Piquillo-Paprika, Blattspinat, Sauce Hollandaise und Piment d'Espelette

CHORIZO-FLADENBROT 12

Frisch gebackenes Pizzabrot mit Chorizo, Knoblauchbutter, Zucchini, Spiegelei und Basilikum

EIER FLORENTINE 14 **V**

Zwei pochierte Eier auf Blattspinat mit klassischer Sauce Hollandaise

BACON-UND-EI-SANDWICH 14

Hausgemachtes English Muffin mit Spiegelei, gebratenem Rauchspeck, Baby-Gem-Salat und Caesar-Dressing

KARTOFFELRÖSTI 15 **VE**

Knuspriger Rösti mit Jalapeño-Frischkäse, Zucchini, Baby-Gem-Salat und Kräutersalat

MIESMUSCHELN NACH NORMANNISCHER ART 250G / 500G 13/25

In normannischem Cidre gegart mit Schalotten, Knoblauch, Sahne und Petersilie, wahlweise mit geröstetem Brot oder Pommes frites

SÜSSSPEISEN

HAUSGEMACHTE WAFFEL 12 **VE**

Mit Schokoladensauce, frischer Banane, Himbeeren, Kokossorbet und Minze

BRIOCHE UND BAILEYS FRENCH TOAST **V** 16

Mit Baileys-Toffeesauce, Kirsch- und Apfelkompott, gerösteten Mandeln und Minze

PANCAKES 17 **V**

Erdbeer- und Heidelbeer-Pancakes mit Zitronen- und Erdbeersirup, frischen Beeren und geriebener weißer Schokolade

SCHOKOLADE **VE** 13

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

VANILLE-PANNA-COTTA 12

Mit Madagaskar-Vanille, pochiertem Rhabarber, bretonischem Shortbread, Pistazie und Estragon

GETRÄNKE-SPECIALS

CREMANT 16
MIMOSA 9

ESPRESSO MARTINI 14
PORNSTAR MARTINI 14
BLOODY MARY 14

ORANGENSAFT 5
GRAPEFRUITSAFT 5

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.