



Schön, dass Sie bei uns sind!

Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen Abend.

Ihre Lisa Angermann, Andreas Reinke & Team

FRIEDA EN VOGUE

FENCHEL | Apfel Granité | Grapefruit | Koriander | Fingerlimes

ROTE BETE TATAR | Kokos | Haselnüsse | Himbeeressig | Mizuna

KARTOFFELBROT | Iberico Zwiebel - Apfel Schmalz

JAKOBSMUSCHEL | Schweinekinn | Lauch | Kräuterseitlinge | Frisée

- ADD ON: 10 g Imperial Auslese Kaviar / 22 € -

STECKRÜBEN EINTOPF | Räucheraal | Birne | Petersilienvelouté

ADLERFISCH | Miesmuscheln | Sauce Rouille | Senfkohl

RAVIOLO | confierter Spitzkohl | Roscoff - Zwiebel

WAGYU FLANK STEAK | Parmesan | Sellerie | Kopfsalat | Haselnussöl

ERDNUSS-CARAMELIA GANACHE | Ananas | Joghurt | Mango | Anis

SCHMORRAPFEL SORBET | Milchreiscrème | Sauerkischen | Eierlikör

Bitte ohne Raviolo für 125 €

Bitte einmal Alles für 142 €

Menü Weinbegleitung (5x0,1L) für 62 €

Alle Preise verstehen sich inkl. der derzeit gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.
Sollten Sie Auskünfte zu Allergenen benötigen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

FRIEDA zeigt Kunst aus Leipzig: Tobias Steinert DURCHLAUCHT analoge Fotocollage 2024

