

FRIEDA

Dinner 18-22 Hr

Donnerstag 14th. November

Sauerteigbrot & Butter	6
Kys-Auster. Pfifferlinge & Kombu-Vinaigrette	6,5 ea
Mangalitza-Speck	18
Knochenbrühe mit Tintenfisch & Rindermark	14
Hühnchenleberpastete & Grüne Tomaten-Mostarda	16
Blaufin-Tunfisch. Guanciale. Rose Garnelen & frischer Ingwer	25
Kürbis. Persimone. Rote Beete. Mimolette & Haselnuss	18
Rindertatar. Mandeln. Steinpilze & schwarze Trompete	22
Warmer Blaufin-Tunfischbauch. Morita-Chili & Butternuss-Kürbis	30
Geschmortes Emmer. Wildpilze. Lauch & Kastanie	28
Borlotti-Bohnen. Parmesan. Kampot-Pfeffer & Hakurei-Rübe	20
Rinder Short Rib, Abalone & Kartoffel-Eintopf	32
Wildenteb Brust gefüllt mit Wurst. Sellerie und Persimone	42
Holsteiner Rindersteak am Knochen	28 per roog
+ Pommes Frites	12
+ Grüner Salat mit Ichang-Zitronen-Vinnaigrette	12
+ Chinesischer Kohl & Kaffir-Limetten-Ponzu	14
Cabriolait-Käse & Birne	13
Affogato	9
Milcheis. Milchgelee & Uli's Honig	12
Yuzu- & Vanilleeis mit sizilianischer Kiwi	12
Dinkel-Crêpe Mont Blanc & Tangelo-Marmelade	12

Alle Preise in Euro verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Der Verzehr von wildem, rohem oder unzureichend gegartem Fleisch, Fisch oder Eiern kann Ihr Risiko für lebensmittelbedingte Krankheiten erhöhen.

FRIEDA

Dinner 18-22 Hr

Thursday 14th, November

Sourdough Bread & Butter	6
Kys Oyster. Chanterelle & Kombu Vinaigrette	6.5 ea
Mangalitza Speck	18
Bone Broth with Squid & Beef-Marrow	14
Chicken Liver Pâté & Green Tomato Mostarda	16
Bluefin Tuna. Guanciaie. Rose Prawns & Fresh Ginger	25
Pumpkin. Persimmon. Beetroot. Mimolette & Hazelnut	18
Beef Tartare. Almond & Confit Porcini & Black Trumpet	22
Warm Bluefin Tuna Belly. Morita Chile & Butternut Squash	30
Braised Emmer. Wild Mushrooms. Leek & Chestnut	28
Borlotti Beans. Parmesan. Kampot Pepper & Hakurei Turnip	20
Beef Shortrib. Abalone & Potato Hot Pot	32
Wild Duck Breast stuffed with Sausage. Celeriac & Persimmon	42
Holstein Beef Steak on the Bone	28 per 100g
+ French Fries	12
+ Green Salad with Ichang Lemon Vinaigrette	12
+ Chinese Cabbage & Kaffir Lime Ponzu	14
Cabriolait Cheese & Pear	13
Affogato	9
Milk Ice Cream. Milk Jelly & Uli's Honey	12
Yuzu & Vanilla Ice Cream with Sicilian Kiwi	12
Spelt Crepe Mont Blanc & Tangelo Jam	12

All prices in Euro include VAT. The consumption of wild, raw, or undercooked meat, fish, or eggs can increase your risk of foodborne illnesses.

FRIEDA

Lunch 12-15H

Samstag 9th. November

Sauerteigbrot & Butter	6
Kys-Auster. Pfifferlinge & Kombu-Vinaigrette	6,5 ea
Gerösteter Schinken & scharfe Senf-Hollandaise	18
Knochenbrühe mit Muscheln & Gänseleber	14
Frittierter Tintenfisch & Blut-Limetten-Mayo	16
Blaufisch-Thunfisch. Guanciale. Rosa Garnelen & frischer Ingwer	25
Spinat. Braune Butter. Haselnüsse & Mimolette-Käse	16
Rindertatar. Mandeln & confierte Steinpilze & schwarze Trompete	22
Hummerreis	26
Borlotti-Bohnen. Parmesan. Kampot-Pfeffer & Hakurei-Rübe	20
Mit der Leine gefangener Seebarsch. Aioli & Mokum-Möhren	32
Wilde Entenbrust gefüllt mit Wurst. Sellerie. Feige	42
Holsteiner Rindersteak am Knochen	28 per 100g
Spanferkelbauch & Steinpilze	28 per 100g
+ Pommes Frites	12
+ Chinakohl & Kaffir-Limetten-Ponzu	14
Cabriolait-Käse & Birne	13
Haselnuss- & Pflaumen-Financier	3
Affogato	9
Milcheis. Milchgelee & Uli's Honig	12
Yuzu- & Vanilleeis mit sizilianischem Kiwi	12
Kaffir- & Fingerlimetten-Crème Caramel	12

All prices in Euro include VAT. The consumption of wild, raw, or undercooked meat, fish, or eggs can increase your risk of foodborne illnesses.

FRIEDA

Lunch 12-15 Hr

Saturday 9th, November

Sourdough Bread & Butter	6
Kys Oyster. Chanterelles & Kombu Vinaigrette	6.5 ea
Roasted Ham & Hot Mustard Hollandaise	18
Bone Broth with Clams & Goose Liver	14
Fried Squid & Blood Lime Mayo	16
Bluefin Tuna. Guanciaie. Rose Prawns & Fresh Ginger	25
Spinach. Brown Butter. Hazelnut & Mimolette Cheese	16
Beef Tartare. Almond & Confit Porcini & Black Trumpet	22
Lobster Rice	26
Borlotti Beans. Parmesan. Kampot Pepper & Hakurei Turnip	20
Line Caught Seabass. Aoili. Mokum Carrots & Cumin	32
Wild Duck Breast stuffed with Sausage. Celeriac. Fig	42
Holstein Beef Steak on the Bone	27 per 100g
Suckling Pork Belly & Porcini	28 per 100g
+ French Fries	12
+ Chinese Cabbage & Kaffir Lime Ponzu	14
Cabriolait Cheese & Pear	13
Hazelnut & Plum Financier	3
Affogato	9
Milk Ice Cream. Milk Jelly & Uli's Honey	12
Yuzu & Vanilla Ice Cream with Sicilian Kiwi	12
Kaffir & Finger Lime Crème Caramel	12

All prices in Euro include VAT. The consumption of wild, raw, or undercooked meat, fish, or eggs can increase your risk of foodborne illnesses.