

FRIEDA

Dinner 18-22H

Freitag 24. Januar

Sauerteigbrot & Butter	6.5
Tarama & Sesam Dip	4
Kys Auster. Caniculatta Zitrone & Kinome Butter	6/ea
Hühner-Muschel Brühe. Knochenmark & Shiitake	13
Wolfsbarsch-Crudo. Kräuterseitling, Sesam & Kombu	18
Gegrillter Wirsing. Kaper & Kaffir Limetten Ponzu	12
Kürbis. Persimone. Beete-Agrodolce. Haselnuss & Mimolette	19
Gegrillter Tintenfisch. Zitrus. Schwarzwalnut & Szechuanpfeffer	19
Holstein Rinder-Tartar. Senf & Knusprige Topinambur	24
Coco Beans & Meeresfrüchte-Eintopf mit violetter Seeigel	18
Gnocchi. Comté Soubise & Winter-Trüffel	28
Seelachs-Ike Jime mit Spinat & Makadamia-Savagnin-Sauce	32
Entenbrust. Yuzu-Dattel Pürree. Sellerie. Pistazien	34
Duck. Comté & Leber Pithivier. Blueberry-Quince-Puree & Truffle	38
Holsteiner Rindersteak am Knochen	29/100g
+ Blatt Salat	10
+ Pommes Frites	12
Vacherin Mont D'Or & Pochierte Birne	9
Grapefruit-Eiscreme. Pomelo. Shortbead & Szechuan Pfeffer	12
Mont Blanc Crepe & Tangelo Marmelade	13
Milch-Eiscreme & Warmes Schokoladenmousse	15

6 GANG CARTE BLANCHE MENÜ (verfügbar für alle ohne Diätvorschriften) 75€ / p.p

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 18-22H

Friday 24. January

Sourdough Bread & Butter	6.5
Tarama & Sesame Dip	4
Kys Oyster. Caniculatta Lemon & Kinome Butter	6/ea
Chicken & Clams Broth. Bone Marrow & Shiitake	13
Line Caught Seabass. King Oyster Mushroom. Sesame & Kombu	18
Grilled Savoy Cabbage & Caper Leaf with Kaffir Lime Dressing	12
Pumpkin. Persimmon. Beetroot Agrodolce. Hazelnut & Mimolette	19
Grilled Squid. Citrus. Black Walnut. Szechuan Pepper. Lardo	19
Holstein Beef Tartare. Mustard & Jerusalem Artichoke	24
Coco Beans Seafood Stew with Violet Sea Urchin	18
Gnocchi. Comté Soubise. Black Truffle & Black Pepper	28
Pollock Ike Jime with Spinach. Macademia & Savagnin Sauce	32
Duck Breast. Yuzu-Date & Celeriac. Pistachio & Winter Chanterelles	34
Duck. Comté & Foie Pithivier. Blueberry-Quince-Puree & Truffle	38
Holstein Beef Steak on the Bone	29/100g
+ Leafy Salad	10
+ French Fries	12
Vacherin Mont D'Or & Poached Pear	9
Grapefruit Ice Cream. Pomelo & Shortbread-Szechuan Cream	12
Mont Blanc Crepe & Tangelo-Marmelade	13
Milk Ice Cream & Warm Chocolate Mousse	15

6 COURSE CARTE BLANCHE (available to those with no dietary restrictions) 75€ / p.p

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 25. Januar

Sauerteigbrot & Butter	6.5
Tarama & Sesam Dip	4
Kys Auster. Caniculatta Zitrone & Kinome Butter	6/ea
Meeräsche-Crudo. Kräuterseitling, Sesam & Kombu	18
Kürbis. Persimone. Beete-Agrodolce. Haselnuss & Mimolette	19
Gegrillter Tintenfisch. Zitrus. Schwarzwalnut & Szechuanpfeffer	19
Holstein Rinder-Tartar. Senf & Knusprige Topinambur	24
Coco Beans & Meeresfrüchte-Eintopf mit violetter Seeigel	18
Gnocchi. Comté Soubise & Winter-Trüffel	28
Seelachs-Ike Jime mit Spinat & Makadamia-Savagnin-Sauce	32
Duck. Comté & Leber Pithivier. Blueberry-Quince-Puree & Truffle	38
Holsteiner Rindersteak am Knochen	29/100g
+ Blatt Salat	10
+ Pommes Frites	12
36 Monate-Comté. Haselnuss, Feigen & Datteln Brot	11
Grapefruit-Eiscreme. Pomelo. Shortbead & Szechuan Pfeffer	12
Mont Blanc Crepe & Tangelo Marmelade	13
Milch-Eiscreme & Warmes Schokoladenmousse	15

6 GANG CARTE BLANCHE MENÜ

(verfügbar für alle ohne Diätvorschriften)

75€ / p.p

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

Lunch 12-15H

Saturday 25. January

Sourdough Bread & Butter	6.5
Tarama & Sesame Dip	4
Kys Oyster. Caniculatta Lemon & Kinome Butter	6/ea
Grey Mullet Crudo. King Oyster Mushroom. Sesame & Kombu	18
Pumpkin. Persimmon. Beetroot Agrodolce. Hazelnut & Mimolette	19
Grilled Squid. Citrus. Black Walnut. Szechuan Pepper. Lardo	19
Holstein Beef Tartare. Mustard & Jerusalem Artichoke	24
Coco Beans Seafood Stew with Violet Sea Urchin	18
Gnocchi. Comté Soubise. Black Truffle & Black Pepper	28
Pollock Ike Jime with Spinach. Macademia & Savagnin Sauce	32
Duck. Comté & Foie Pithivier. Blueberry-Quince-Puree & Truffle	38
Holstein Beef Steak on the Bone	29/100g
+ Leafy Salad	10
+ French Fries	12
36 Month Aged Comté. Hazelnut, Fig & Date Rye Bread	11
Grapefruit Ice Cream. Pomelo & Shortbread-Szechuan Cream	12
Mont Blanc Crepe & Tangelo-Marmelade	13
Milk Ice Cream & Warm Chocolate Mousse	15

6 COURSE CARTE BLANCHE

(available to those with no dietary restrictions)

75€ / p.p

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