

FRIEDA

Mittag

Samstag 12. April

Sauerteigbrot & Butter	6,5
Kys Auster. Matsuhisa-Salsa. Pfeffertee-Gelee	6,5/pro
Artischockencremesuppe. Frischkäse. Pistazien. Bärlauch	13
Blauflossen-Thunfisch. Ponzu. Mangalitza & Wilder Knoblauch	25
Rindertatar. Wakame. Sardellen-Bärlauch-Pesto. Spinat	24
Chicoree. Sizilianische Kiwi. Walnuss & Pecorino Dressing	18
Gefüllte Morcheln & Entenleber-Paté-Toast	25
Gnocchi. Pecorino. Ackerbohnen & Kapernsalz	29
Blauflossen-Thunfischsteak au Poivre & Frühkartoffeln & Morcheln	35
Entenbrust. Gegrillte Frühlingzwiebeln. Chili-Marmelade	35
Holsteiner Rindersteak am Knochen	25/100g
+ Pommes Frites	12
36 Monate gereifter Comté. Honig-Butter. Roggen-Früchtebrot	13
Rhabarber-Sorbet & Pfeffer-Creme. Kinako-Cookie	13
Milch-Softeis & Warmes Schokoladenmousse	15
Jonis Buchteln. Meringue. Grapefruit & Mädesüß	14

4 GANG CARTE BLANCHE MENÜ 65€ / p.p

(verfügbar für alle ohne Diätvorschriften)

FRIEDA

Saturday Lunch

Saturday 12. April

Sourdough Bread & Butter	6,5
Kys Oyster. Matsuhisa-Salsa. Pepper Tea Jelly	6,5/ea
Violet Artichoke Soup. Fresh Cheese. Pistachio. Ramson	13
Line Caught Blue Fin Tuna. Ponzu. Mangalitza & Wild Garlic	25
Beef Tartare. Anchovy & Pistachio Pesto. Spinach	24
Chicory. Sicilian Kiwi. Walnut & Pecorino Dressing	18
Stuffed Morels & Duck Liver Paté Toast	25
Gnocchi. Pecorino. Fava Beans & Caper Salt	29
Blue Fin Tuna Steak au Poivre. New Potatoes	35
Duck Breast. Grilled Spring Onions. Chili Jam	35
Holstein Beef Steak on the Bone	25/100g
+ French Fries	12
36 Month Aged Comté. Honey-Butter. Rye-Fruit-Bread	13
Rhubarb Sorbet & Black Pepper Cream & Kinako Cookie	13
Milk Ice Cream & Warm Chocolate Mousse	15
Joni's Buchteln. Soft Meringue. Grapefruit. & Meadowsweet	14

4 COURSE CARTE BLANCHE 65€ / p.p.

(available to those with no dietary restrictions)

FRIEDA

Dinner

Freitag 11. April

Sauerteigbrot & Butter	6,5
Kys Auster. Matsuhisa-Salsa. Pfeffertee-Gelee	6,5/ea
Artischockencremesuppe. Frischkäse. Pistazien. Bärlauch	13
Sepia. Herzmuscheln. Erbsen & Weißer Spargel	16
Blauflossen-Thunfisch. Ponzu. Mangalitza & Wilder Knoblauch	25
Dorade Royale Crudo. Kräuterseitlinge. Yuzu & Kombu	20
Rindertatar. Wakame. Sardellen-Bärlauch-Pesto. Spinat	24
Chicoree. sicilainsch Kiwi. Walnuss & Pecorino Dressing	18
Gefüllte Morcheln & Entenleber-Paté-Toast	25
Gnocchi. Pecorino. Ackerbohnen & Kapernsalz	29
Red Porgy. Habanada. Morcheln. Orange & Krabbenbisque	37
Blauflossen-Thunfischsteak <i>au Poivre</i> & Frühkartoffeln & Morcheln	35
Entenbrust. Grüner Spargel. Gänseleber & Chili-Konfitüre	35
Holsteiner Rindersteak am Knochen	25/100g
+ Pommes Frites	12
36 Monate gereifter Comté. Honig-Butter. Roggen-Früchtebrot	13
Rhabarber-Sorbet & Schwarzpfeffer-Creme. Kinako-cookie	13
Milch-Softeis & Warmes Schokoladenmousse	15
Jonis Buchteln. Meringue. Grapefruit & Mädesüß	14
5 GANG CARTE BLANCHE MENÜ 78€ / p.p	
(verfügbar für alle ohne Diätvorschriften)	

FRIEDA

Dinner

Friday 11. April

Sourdough Bread & Butter	6,5
Kys Oyster. <i>Matsuhisa</i> -Salsa. Pepper Tea Jelly	6,5/ea
Violet Artichoke Soup. Fresh Cheese. Pistachio. Ramson	13
Sepia. Cockles. Peas & White Asparagus	16
Line Caught Blue Fin Tuna. Ponzu. Mangaliza & Wild Garlic	25
Seabass Crudo. King Oyster Mushroom. Yuzu & Kombu	20
Beef Tartare. Anchovy & Pistachio Pesto. Spinach	24
Chicory. Sicilian Kiwi. Walnut & Pecorino Dressing	18
Stuffed Morels & Duck Liver Paté Toast	25
Gnocchi. Pecorino. Fava Beans & Caper Salt	29
Red Porgy. Habanada. Morels. Orange & Crab Bisque	37
Blue Fin Tuna Steak <i>au Poivre</i> . New Potatoes	35
Duck Breast. Green Asparagus. Foie Gras & Chilli Jam	35
Holstein Beef Steak on the Bone	25/100g
+ French Fries	12
36 Month Aged Comté. Honey-Butter. Rye-Fruit-Bread	13
Rhubarb Sorbet & Black Pepper Cream & Kinako Cookie	13
Milk Ice Cream & Warm Chocolate Mousse	15
Joni's Buchteln. Soft Meringue. Grapefruit. & Meadowsweet	14

5 COURSE CARTE BLANCHE 78€ / p.p.

(available to those with no dietary restrictions)