



FRIEDRICH FRANZ
— RESTAURANT —

Kaviar Trilogie Royal Oscietra

Rindertartar, Schalottencrème, lauwarm geräucherter Ostseeaal, Meerrettich,
Kartoffel-Nussbutter-Püree, Sauerrahm

Caviar trilogy Royal Oscietra

*Beef tartare, shallot cream, warm smoked baltic sea eel, horseradish,
potato nut butter puree, sour cream*

Gänseleber

Grüner Pfeffer, Trüffel-Tapenade, Holunderblütensorbet, Perigord-Trüffel

Goose liver

Green pepper, truffle tapenade, elderflower sorbet, Perigord truffle

Dänischer Kaisergranat

Gebeizte Ingwer-Ananas, Umeboshi Erbse, Zitronengras, Koriander, Krustentiernage

Danish „Kaisergranat“

Pickled ginger pineapple, Umeboshi pea, lemongrass, cilantro, crustacean nage

Atlantik Steinbutt

in Dillblütensalz mariniert, Beelitzer Spargel, Morchelschaum

Atlantic turbot

marinated in dill blossom salt, Beelitz asparagus, morel mousse

Limousin Lamm

Rücken, gepresste Haxe, gestockte Bohnenkraut-Velouté, Poverade, Hummus,
süße Zitronen-Kaperncrème

Limousin lamb

Saddle, pressed shank, stoked savory velouté, poverade, hummus, sweet lemon caper cream

Dessert von Rhabarber

Mandel, Sauerklee, Milcheis

Dessert of rhubarb

Almond, sour clover, milk ice cream

4 Gang Menü pro Person <i>4 course menu per person</i>	169
mit Kaviar <i>with caviar</i>	205
5 Gang Menü pro Person <i>5 course menu per person</i>	189
mit Kaviar <i>with caviar</i>	225
6 Gang Menü pro Person <i>6 course menu per person</i>	245
Korrespondierende Weine 4 Gang <i>Corresponding wines 4 course</i>	85
Korrespondierende Weine 5 Gang <i>Corresponding wines 5 course</i>	95
Korrespondierende Weine 6 Gang <i>Corresponding wines 6 course</i>	105