



FRIEDRICH FRANZ  
— RESTAURANT —

### **Kaviar Trilogie Royal Oscietra**

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

*Caviar trilogy Royal Oscietra*

*Steak 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 in brauner Vanillebutter konfiert**

Mango, Umeboshi, junge Erbse, Zitronengras-Emulsion, Koriander

*Danish „Kaisergranat“ slow cooked in brown vanilla butter*

*Mango, umeboshi, young pea, lemongrass emulsion, coriander*

### **Wolfsbarsch**

In Dillblüten Salz mariniert, gegrillte Avocado, geröstete Tomatencreme,  
Fenchel-Safran-Fumet

*Sea Bass*

*Marinated in dill flower salt, grilled avocado, roasted tomato cream, Fennel saffron fumet*

### **SASHI Beef Dry Aged**

Rücken, gestockter Ochsenchwanz, gepresste Haxe mediterran, Steinpilzcreme, Schmorjus

*SASHI Beef Dry Aged*

*Saddle, stocked Oxtail, pressed shank mediterranean, porcini mushroom cream, braised jus*

### **Dessert von Haselnuss**

Gerste, Traube-Eichenholzsud, Caraibe-Schokolade

*Dessert of hazelnut*

*Barley, grape oak wood stock, Caraibe chocolate*

4 Gang Menü pro Person   <i>4 course menu per person</i>	175
mit Kaviar   <i>with caviar</i>	210
5 Gang Menü pro Person   <i>5 course menu per person</i>	189
mit Kaviar   <i>with caviar</i>	235
6 Gang Menü pro Person   <i>6 course menu per person</i>	255
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