



FRIEDRICH FRANZ

## Menü Gustus

Kulinarischer Einstieg

Die Kaviar Trilogie  
(unser Klassiker seit 2008)

Rindertatar und Schalotten-Crème,  
Lauwarm geräucherter Ostseeaal und Meerrettich,  
Kartoffel-Nussbutter-Püree und Sauerrahm

95 €

~~~

Thunfisch "Selektion"  
Wasabi-Sorbet, Limonen-Rettich

40 €

~~~

Dorade  
Auberginencrème, Tomaten Vinaigrette,  
Süße Olive, grüne Aromen

44 €

~~~

Papada vom Garimori Ibérico „Bellota“  
Kassler-BBQ-Rillettes,  
Eiszapfen, Chorizo-Jus

60 €

~~~

Dessert von der Kirsche  
Salzkaramell, Schokolade, Estragon

23 €

4 Gang Menü pro Person 159 €  
(mit Kaviar)

5 Gang Menü pro Person 179 €

Käseauswahl vom Wagen  
25 €

Korrespondierende Weine 4 Gang 69 €

Korrespondierende Weine 5 Gang 79 €

Wir behalten uns vor, ab 6 Personen kein à la carte zu servieren und empfehlen Ihnen gern unser Menü!



FRIEDRICH FRANZ

## Menü Sensibus

Kulinarischer Einstieg

Gänseleber „Selektion“  
Holunderblüte, Pfeffer, Ingwer, Pfirsich,  
Nori - Blatt

46 €

~~~

Carabinero  
Geschmorter Fenchel, Gemüse-Bourride,  
Fruchtige Krustentier-Glace, Fenchel-Sorbet

44 €

~~~

Fjordforelle  
Apfel, Liebstöckel, Gurke  
Rauch Aal-Butter

44 €

~~~

Beelitzer Kaninchen Rücken  
In Zimt, Thymian und Wacholder gebraten,  
Artischocken, eingelegte Feige, eigene Jus

40 €

~~~

Mecklenburger Reh  
Pffferlinge, Macadamia-Nuss, geräuchertes Himbeer-Gel  
Lorbeer-Jus

60 €

~~~

Dessert von der Mara des Bois Erdbeere,  
Weiße Schokolade und Basilikum

23 €

4 Gang Menü pro Person 119 €  
(ohne Carabinero und Kaninchen)  
6 Gang Menü pro Person 159 €

Käseauswahl vom Wagen  
25 €

Korrespondierende Weine 4 Gang 69 €  
Korrespondierende Weine 6 Gang 89 €

Wir behalten uns vor, ab 6 Personen kein à la carte zu servieren und empfehlen Ihnen gern unser Menü!