



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 €

~~~

Loup de mer
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 €

~~~

Island Kabeljau
Kartoffelcrème, Speckstippe, Ingwergurke,
Auster, Limonen-Sauerrahmschaum

44 €

~~~

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

40 €

~~~

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

60 €

~~~

Dessert von Ananas und Kokos  
leichter Rosmarinsud, Lavendelduft

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!