



FRIEDRICH FRANZ

Menü Gustus

Kulinarischer Einstieg

Die Kaviar Trilogie
(unser Klassiker seit 2008)

Rindertatar und Schalottencrème,
Lauwarm geräucherter Ostseeaal und Meerrettich,
Kartoffel-Nussbutter-Püree und Sauerrahm
95 €
~~~

Gerösteter Pulpo und Loup de mer  
Auberginen-Haselnusscrème, weiße Tomatenbutter  
44 €  
~~~

Gebratene Gänseleber
Petersiliencrème, Herbsttrüffel,
Honig-Birne, geräucherter-Taleggio-Schaum,
Apfel-Essig-Jus
40€
~~~

Luma Roastbeef Black Angus  
Tomaten-Zwiebel-Chutney  
Mit leichten Gremolata Aromen und Topinambur  
65 €  
~~~

Dessert von
Original Beans Piura Porcelana Schokolade
Pistazie, Portweifeige und Kaffee-Arabica
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 €

~~~

Dänischen Kaisergranat  
Gerösteter Blumenkohl, Erbsencreme  
Mango-Curry-Sorbet und Gemüse-Bourride

40€

~~~

Island Kabeljau
Kartoffelcreme, Speckstippe, Ingwergurke,
Marennés-Oléron-Auster, Limonen-Sauerrahmschaum

44 €

~~~

Bresse Taube mit Gewürz-Honig  
Keulen-Praline, Steckrübe, Limonen-Jus

40 €

~~~

Mecklenburger Reh
Rücken und kleine Roulade
Waldpilze, Macadamia-Nuss, Aprikosen Gel,
Lorbeer-Jus

60 €

~~~

Dessert von Ananas und Kokos  
leichter Rosmarinsud, Lavendelduft

23 €

4 Gang Menü pro Person 119 €

(ohne Kaisergranat und Taube)

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!