

# FREDERICK'S

## ZUM TEILEN

**BROT & BUTTER 4.5 v**  
SYLTER SAUERTEIGBROT  
AUFGESCHLAGENE NUSSBUTTER

**OLIVEN 4 VE**  
EINGELEGTE KALAMATA OLIVEN  
ZITRONE, KNOBLAUCH, ROSMARIN

**NÜSSE 4 VE**  
IN HONIG GERÖSTETE CASHEWKERNE  
MEERSALZ, RAUCHMANDEL

**ARANCINI 3 STK 6 v**  
GEBACKENES RISOTTO, TRÜFFEL-CREME

**CHARCUTERIE BOARD 14**  
TIROLER BAUCHSPECK, HAVELLÄNDER  
KRUSTENSCHINKEN, KAMINWURZEN  
SPREEWÄLDER GURKEN AUSWAHL

**THUNFISCH CEVICHE 18**  
AVOCADO-CREME, EINGELEGTE ROTE  
ZWIEBEL, LECHE DE TIGRE, CASHEWKERNE

## VORSPEISEN

**PASTINAKEN SCHAUMSUPPE 14 VE**  
PERIGORD TRÜFFEL, MANDELMILCH,  
ESTRAGON ÖL

**DRY AGED  
RINDERTATAR 21**  
HANDGESCHNITTENES TATAR VOM RICO  
SCHLEGEL RINDERFILET, SENF-KAVIAR, EIGELB  
HASELNUSSKROKANT, GERÖSTETES BROT

**BURRATA 16 v**  
GERÖSTETER KÜRBIS, SÜSSKARTOFFEL  
CRANBERRIES  
GESALZENES KÜRBISKERN-KARAMELL

**CAMEMBERT CRÈME BRULÉE 17 v**  
CIDRE, PÉRIGORD TRÜFFEL, FERMENTIERTER  
GRÜNER APFEL, WALNUSS  
ESTRAGON-FOCACCIA

## DAS FREDERICK'S MENÜ

UNSER TÄGLICHES 3- ODER 2-GÄNGE-MENÜ  
NUR NOCH BIS ENDE MÄRZ VERFÜGBAR  
BITTE FRAGEN SIE NACH DER SEPARATEN MENÜKARTE

## DESSERT

**LAVA CAKE VON DER RUBY  
SCHOKOLADE 14 v**  
PASSIONSFRUCHT KERN

**FREDERICK'S CHEESECAKE 16 v**  
YUZU-ZITRUS-MOUSSE, BISKUIT  
WEISSE SCHOKOLADE

**CREME BRÛLÉE 14 v**  
CREME BRÛLÉE VON DER TONKABOHNE,  
ORANGEN SORBET

**HAUSGEMACHTES EIS  
UND SORBET 3.5 v, VE**  
SAISONALE AUSWAHL

## HAUPTGERICHTE

**DRY AGED RINDERTATAR 38**  
HANDGESCHNITTENES TATAR VOM RICO SCHLEGEL RINDERFILET  
SENF-KAVIAR, EIGELB, HASELNUSSKROKANT, POMMES FRITES

**RINDERFILET RICO SCHLEGEL 65**  
220G DRY AGED RINDERFILET  
SAUCE NACH WAHL

**DRY AGED BURGER 28**  
HAUSGEMATES BRIOCHE, SPICY KETCHUP, BERGKÄSE, GEGRILLTE  
BALSAMICO-ZWIEBEL, FELDSALAT, AIOLI, POMMES FRITES

**24 STUNDEN GESCHMORTE  
HAVELLÄNDER KALBSBACKE 34**  
SELLERIEPÜREE, GERÄUCHERTES APFELPÜRRE  
AUF WUNSCH MIT TRÜFFEL

**WALISISCHES LAMMKARREE 36**  
WILDKRÄUTERKRUSTE, GEBRATENE GRÜNE BOHNEN  
SPECK UND ZWIEBEL

**PRIGNITZER MAISHÄHNCHEN SUPREME 31**  
GEBRATENE MAISPOULARDE  
WALDPILZ SAUTÉE, WIESENKRÄUTER

**FÄRÖER LACHS 32**  
GEFLÄMMTES LACHSFILET MIT HERBSTAROMEN, WEINGELEE  
GESCHMORTER KÜRBIS, GRÜNKOHL, ORANGE, CASHEWKERNE

**GARNELEN 21/37**  
5 ODER 7 STK, IN KNOBLAUCHBUTTER GEBRATENE GARNELEN  
SAUCE ROUILLE, PARMESAN

## GARTEN

**PLANTED STEAK 26 VE**  
FERMENTIERTE FASERN VON  
WEIZENKEIMLINGEN UND ROTER BETE  
AROMATISIERT IN VEGANER BUTTER UND  
THYMIAN

**TRÜFFELPASTA 18/32 v**  
LINGUINE, WEISSER TRÜFFELSCHAUM,  
BRESAOLA, PERIGORD TRÜFFEL

**KÜRBIS RAVIOLI 28 v**  
GLACIERTER HOKKAIDO KÜRBIS  
SÜSSKARTOFFEL, CRANBERRIES  
PINIENKERNE, SALBEI-BUTTER

## SAUCEN

**SAUCE BÉARNAISE 4 v**  
**CAFÉ DE PARIS BUTTER 4 v**  
**PFEFFER-COGNAC RAHM 4 v**  
**TRÜFFELSAUCE 4 v**  
**CHIMICHURRI 4 v**

## BEILAGEN

**POMMES FRITES 6 v**  
CHILI & PARMESAN  
**TRÜFFELPOMMES 11 v**  
**COQUILLETES 11 v**  
MAKKARONI, PÉRIGORD TRÜFFELSAUCE

**KARTOFFEL-BUTTER PÜREE 6 v**  
**KARTOFFEL-TRÜFFEL PÜREE 11 v**

## GEMÜSE

**GEBRATENE GRÜNE BOHNEN 6 VE**  
**GEBRATENER BROKKOLI 8 v**  
ORANGE & PARMESAN  
**SAUTIERTE WALDPILZE 8 VE**  
**GLACIERTER KÜRBIS 6 VE**  
MIT PINIENKERNEN  
**BLATTSALAT 6 VE**  
MIT MISO LIMONEN DRESSING

## FEIERN IM FREDERICKS!

GESCHÄFTLICHE UND PRIVATE  
ESSEN IN EINEM UNSERER PRIVATE-  
DINING-RÄUME, GEBURTSTAGS- UND  
GRUPPENRESERVIERUNGEN ODER  
UNSER RESTAURANT EXKLUSIV FÜR  
SIE UND IHRE GÄSTE.

MIT UNS WIRD JEDER ANLASS ZU EINEM  
UNVERGESSLICHEN ERLEBNIS.

[EVENTS@FREDERICKSBERLIN.COM](mailto:EVENTS@FREDERICKSBERLIN.COM)

MANAGED BY RHC v =Vegetarisch VE =Vegan

Für Informationen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte vor der Bestellung an unser Servicepersonal. Unsere Küche enthält Allergene, daher sind 100 % allergenfreie Gerichte nicht garantiert. Alle Preise inkl. MwSt.