



Ein Winter voller Aromen, Farben & guter Gesellschaft.

.....VORSPEISEN & SALATE.....

Hausgebackenes Brot & Friedas Dips ✓	8,50
Oliven & Kräuter ✓	6,50
Geträffeltes Parmesansüppchen	10
Luftgetrockneter Schinken mit Ziegenkäse & Grissini	15
Friedas Feldsalat mit Apfel & Walnuss	9
+ mit warmen Backhähnchenstreifen	+10
Marktsalat mit Kernen & Essig-Öl-Dressing ✓	14
+ mit Backhähnchenstreifen in Kürbiskernpanade	+10
+ mit knusprigen Linsenwürfeln ✓	+8
Carpaccio von Sellerie & Apfel	zusätzliche Portion Brot 3€
mit gerösteten Pinienkernen, mildem Schafskäse & salzigen Kapern	14
Büffelmozzarella mit Radicchio & Pekannüssen	14
Sliced-Kohlrabi mit veganem Hack & Limetten-Aioli ✓	13

.....FRIEDAS PASTA DES MONATS.....

- Trofie – kurze, gedrehte Pasta – mit Hokkaido-Kürbis
geröstete Kerne, nussiges Kürbiskernöl & cremige Sauce

23



.....FRIEDAS LIEBLINGSGERICHTE.....

Veganes Butterchicken mit Cashewkernen auf Reis ✓	23
Pilzrisotto mit Trüffelkäse mit Lauchzwiebeln & Parmesanschaum	25
Rumpsteak mit smashed Potatoes, geschmortem Feldsalat & kräftiger Jus	32
Gebratene Entenbrust mit mariniertem Rotkohl & luftigem Kartoffelpüree	31
Filet vom Stör (sous-vide gegart) auf cremigem Pilzrisotto mit Parmesanschaum	29

.....SÜSSER AUSKLANG.....

Friedas Petit Fours ✓	klein groß	5 7
fein, süß & mit Liebe handgemacht		
Schokoladen-Panna Cotta		8
zartschmelzend & vollmundig mit warmem Pflaumenkompott		
Ricotta-Cheesecake		12
mit Apfelkompott & Zimt-Apfelsorbet – himmlisch winterlich		
Friedas hausgemachtes Eis oder Sorbet ✓	pro Kugel	3,50

Was du bei Frieda isst, kommt zu 80% aus der Nähe – und zu 100% von Herzen.
Bei Allergenen oder Zusatzstoffen fragen Sie gerne nach unserer Allergenkarte.

