



Ein Winter voller Aromen, Farben & guter Gesellschaft.

VORSPEISEN & SALATE



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

zusätzliche
Portion Brot 3€



FRIEDAS PASTA DES MONATS

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

23



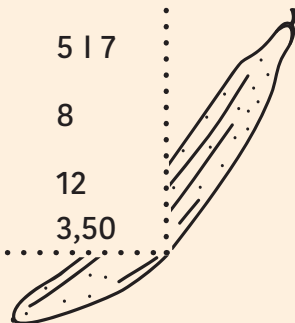
FRIEDAS LIEBLINGSGERICHTE



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 ✓ fein, süß & mit Liebe handgemacht	klein groß	5 7
Schokoladen-Panna Cotta zartschmelzend & vollmundig mit warmem Pflaumenkompott		8
Ricotta-Cheesecake mit Apfelkompott & Zimt-Apfelsorbet – himmlisch winterlich		12
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.

Alle Preise sind in Euro ausgewiesen.