



Ein Frühling voller Leichtigkeit, frischer Aromen & guter Gesellschaft

VORSPEISEN



Hausgebackenes Brot & Friedas Dips ✓	8,50
Olive & Kräuter ✓	zusätzliche Portion Brot 3,50 6,50
Bärlauchsuppe	8
Vegane Jakobsmuschel mit Spitzkohl-Orangensalat & Rote-Bete-Cracker ✓	12
Tofu in Sesam gebacken an asiatischem Gurkensalat mit Cashew & Chili	13
Kleiner Marktsalat mit Rote-Linsen-Kern-Granola & Caesar-Dressing ✓	6,50
Kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit Pecorino, Kräutergremolata & Salat	16
Sesam-Panko-Hühnchen mit Gurkensalat mit Cashewkernen & Chili	15
Pilz Croquetas mit Gruyère mit Petersilienaioli & eingelegten Radieschen	13

FRIEDAS PASTA DES MONATS

Trofie – kurze, gedrehte Pasta – mit Babyspinat
geschmolzene Tomaten | Pecorino | Pinienkerne

21



FRIEDAS LIEBLINGSGERICHTE



Marktsalat mit Rote-Linsen-Kern-Granola & Caesar-Dressing ✓	14
+ mit Tofu-Sesam-Cracker	+6
+ mit Panko-Sesam-Hühnchen	+10
Veganes Hühnchen mit Süßkartoffelpüree, wildem Brokkoli & Teriyaki-Soße ✓	24
Grüne Soße mit Stundenei & Kartoffeln	21
Bärlauchrisotto mit Joghurt-Espuma & Pecorino	25
Rumpsteak mit La-Ratte-Kartoffel, Kräuterbutter & Sellerie-Möhren-Salat	32
Hühnchen Supreme mit Süßkartoffelpüree, Pak Choi & Saigon-Soße	28
Gebratenes Felchenfilet mit cremigem Bärlauchrisotto, Pecorino & Pinienkernen	30

SÜSSER AUSKLANG

Friedas Petit Four ✓	
fein, süß & mit Liebe handgemacht	klein groß
	6 8
Crème Brûlée mit Rhabarber ✓	9
Tiramisu mit Himbeersoße mit frischen Beeren	7
Friedas hausgemachtes Eis oder Sorbet ✓	pro Kugel
	3,50

Alle Preise sind in Euro ausgewiesen.

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.