

PHILOSOPHIE

Herzlich Willkommen im FRIEDRICHS! Ein Ort, der die Liebe zum Detail mit dem Sinn für das Wesentliche verbindet.

Das Friedrichs bringt Wohlfühlen, Nachhaltigkeit und Gastronomie in Einklang – aus Liebe zu gutem Wein und gutem Essen! Spannende Neuentdeckungen und "Alte Bekannte" finden sich in unserer Weinkarte. Begleitet wird der Weingenuss von kleinen Gerichten, die dem Rhythmus der Jahreszeiten folgen. Dabei achten wir auf höchste Qualität und Herkunft der Zutaten.

Angefangen bei saisonalem Gemüse vom Märktchen, über frischen Fisch von Frisch Gefischt aus Hamburg, Eis von Fontanella, täglich frisch gebackenes Brot der Bäckerei Brehm, Käse der Fromagerie La Flamm bis hin zu regionalem Fleisch von der Metzgerei Fehrenbacher.

Alkoholfreie Empfehlungen

Monnem Bitters alkoholfrei

9

Campari alkoholfrei, Bitters, Zitrone, Limo

Riesling Sprizz alkoholfrei

9

Martini Floreale alkoholfrei, Zitrone, Thymian, Soda

Wiesenobst - Johannisbeere - Sauerkirsche alkoholfrei 0,21 Manufaktur Jörg Geiger, Schlat, Württemberg 7

Dunkelbeerige Frucht nach Sauerkirschen, Johannisbeere und Holunderbeere. Anregende Säure vereint mit der leichten Herbe der Quitte und Limette, dazu erfrischend feine würzige Noten.

Stachelbeere - unreifer Apfel - Douglasie alkoholfrei 0,21

7

Manufaktur Jörg Geiger, Schlat, Württemberg

Feine duftige Stachelbeere abgerundet mit Mostbirne, sowie leichte Säure der alten Apfelsorten. Verfeinert wurde die Cuvée mit Douglasie, Fenchel, Schafgarbe und Gewürzen.

Schwäbischer Wiesen Obst Cider alkoholfrei 0,331

5

Manufaktur Jörg Geiger, Schlat, Württemberg

Neben handverlesenen alten Apfelsorten prägen herbe Weinbirnen den Charakter des Ciders. Modern interpretiert und schonend entalkoholisiert.



VEGETARISCH

| Bunter Salat mit Eingelegtem, Kernen & Crôutons (v) | 9.5 |
|---|------|
| Grilled Cheese Sandwich mit Dijonnaise & Chips | 13 |
| Baozi gefüllt mit Linsen & Pilzen auf Weißkraut Salat (v) | 14 |
| Gratinierter Ziegenkäse mit Rhabarber & Brioche | 15.5 |
| Burrata mit buntem Spargelsalat & Kräutern | 16 |
| Graupen-Bärlauch Risotto mit gegrilltem grünen Spargel | 20.5 |

FISCH & FLEISCH

| Kalbstafelspitz mit grüner Soße, Kartoffeln & Wildkräutern | 18 |
|--|------|
| Salat vom gegrillten Pulpo mit weißen Bohnen & Bärlauch | 18.5 |
| Rindertatar mit Dijonnaise, Spiegelei & Röstkartoffeln | 19 |
| Pastrami Reuben Sandwich mit Käse, Krautsalat & Chips | 19.5 |
| Getrüffelte Fischmaultaschen auf buttrigem Frühlingsgemüse | 27 |
| Lammhaxe mit Jus, Kartoffelpüree & Bimi Brokkoli | 29.5 |

VESPER

| Vesperbrett mit Schinken, Salami, Bergkäse & Eingelegtem | 17.5 |
|--|------|
| Käseauswahl mit Trauben, Walnüssen & Feigensenf | 15 |
| Jose Fisch Konserve mit Zwiebel, Zitrone & Dijonnaise | 12 |
| Hausgemachte Dosenwurst mit Eingelegtem & Senf | 11.5 |
| Snacks mit Kalamata Oliven, Nussmix & Salzbrezeln (v) | 5 |
| Gedeck mit Olivenöl, Salzflocken & zweierlei Brot (v) | 4 |

SÜSSES

| Rhabarber Crumble mit Joghurteis | 9.5 |
|----------------------------------|-----|
| Crème Brûlée mit Pistazieneis | 11 |
| Spaghettieis von Fontanella | 8 |