



## 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 ganz selbstverständlich in Einklang - aus Liebe zu gutem Wein und gutem Essen! Spannende Neuentdeckungen und „Alte Bekannte“ finden sich in unserer handverlesenen 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, täglich frisch gebackenes Brot von der Bäckerei Brehm; Gewürze und Jause vom Kräuterboschd bis hin zu regionalem Fleisch von der Metzgerei Fehrenbacher.

## Alkoholfreie Empfehlungen

**Monnem Bitters** alkoholfrei 8

Campari alkoholfrei, Bitters, Zitrone, Limo

**Riesling Sprizz** alkoholfrei 8

Martini Floreale alkoholfrei, Zitrone, Thymian, Soda

**Fusion Free Wiesenkräuter** alkoholfrei 0,21 6

Sven Leiner, Ilbesheim, Pfalz

Traubenfruchtig mit einem Twist Kräutertee verströmt der Fusion Free den Duft von frisch gemähtem Heu, aromatisch gerahmt von Wiesenkräutern.

**Von Wiesen Eisenkraut & Quitte** alkoholfrei 0,751 28

Von Wiesen, Bensheim, Bergstraße

Herrlich frisches Eisenkraut, auch bekannt als Verbene, herbfruchtige Quitte und fein abgestimmt mit laktofermentiertem Sellerie für die Würze.

**Von Wiesen Brombeerblatt & Apfel** alkoholfrei 0,751 28

Von Wiesen, Bensheim, Bergstraße

Herber Brombeerblattaufguss in Kombination mit der fruchtigen Säure eines lokalen Apfelsafts, dem Sud von Rauchsalzzitronen und einem Karamellmalz.



## **VEGETARISCH**

Bunter Salat mit Eingelegtem, Kernen & Crôutons (v)	9.5
Grilled Cheese Sandwich mit Dijonnaise & Chips	12
Spiegelei mit grüner Soße und Röstkartoffeln	14
Gratinierter Ziegenkäse mit Brioche, Rhabarber & Erbsen	14.5
Burrata mit buntem Spargelsalat & Kräutern	15
Bärlauchstrudel mit Shiitake & Frühlingsgemüse (v)	18.5

## **FISCH & FLEISCH**

Gelbschwanzmakrelen Sashimi mit gegrilltem grünen Spargel	16
Kachelfleisch mit Erbsencreme & geschmorten Radieschen	17.5
Rindertatar mit Dijonnaise, Spiegelei & Röstkartoffeln	18
Pastrami Reuben Sandwich mit Krautsalat & Chips	19.5
Rotbarbe gebraten mit Spargel-Brotsalat & Bärlauchmajo	26
Involtini vom Kalb mit Bresaola, Spargel & Kartoffelcrunch	28.5

## **VESPER**

Vesperbrett mit Schinken, Salami, Bergkäse & Eingelegtem	16
Käseauswahl mit Trauben, Walnüssen & Feigensenf	14.5
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**

Zitronentarte mit Himbeere & Zitronensorbet (v)	10
Rhabarber Crumble mit Vanilleeis	9.5
Spaghettieis von Fontanella	8