

Liebe Gäste,

ich freue mich sehr,
Sie im Namen des gesamten Teams
in unserem Restaurant
„Friedrich Wilhelm“
begrüßen zu dürfen und
wünsche Ihnen
einen genussvollen Abend.

Empfehlungen zum Aperitif

Apanage, brut

€ 19 / 0,1l



Sofern Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie
sich bitte bei unserem Servicepersonal.

Selbstverständlich geben wir Ihnen
genaue Auskünfte über
die in den Speisen enthaltenen
allergenen Zutaten.

Weinbegleitung

Gerne servieren wir Ihnen

zu Ihrem Menü

korrespondierende Weine:

in 3 Gängen -à 1dl-

€ 43

Jedes weitere Glas

à 1dl berechnen wir

Ihnen mit € 10.

Kopfsalat

Tofu / Yuzu / Eigelb

Flusskrebse aus dem Britzer Garten

Ackersenf / Champignon / Kartoffelstampf

Rottstocker Bachforelle

Karotte / Gelierte Boullion / Liebstöckel

Bretonisches Schollenfilet

Tomaten-Erbsensalat / Parmigiano Reggiano

„Herzsache“

Kalbsherz / Granny Smith / Sellerie / Cotechino / Buchweizen

Huchen

Kohlrabi / Speck / Brunnenkresse

Ibericoschwein

Spargel / Pfifferlinge / Mandel / Majoran

Bauern Chabis

Mispeln / Piment d'Espelette / Basilikum

Edelweiß

Roggen / Erdbeeren / Sauerklee

Menü 3 Gang € 82,00

Unser Menü beinhaltet immer Dessert bzw. den Käsegang.

Jeden weiteren Gang berechnen wir mit € 12,00

Auswahl an Rohmilchkäsen vom Affineur Waltmann € 18,00