

FRIEDRICHS

FESTLICH IS(S)T

Es gibt viele Anlässe für ein
rauschendes Fest - wir haben die
Räumlichkeiten dazu!

Friedrichs

RESTAURANT | BAR | LOUNGE | CAFE | HOTEL 47°

FRIEDRICHS

Friedrich Ganter, Namensgeber des Restaurants, legte 1956 mit der Eröffnung des Hotels Seeblick in Konstanz den Grundstein für die Ganter Hotels. Ende der 80er Jahre übernahm Friedrich Ganter den „Mohren“ auf der Insel Reichenau und baute diesen umfangreich aus.

Nur zwei Jahre später, nach seinem plötzlichen Tod, übernahm seine Tochter, Gabriela Ganter, die Geschicke des Mohren. Durch die Implementierung von Qualitätsstandards und deren stetigen Verbesserung, gelang es ihr, den Ruf des Ganter Hotel & Restaurant Mohren bis weit über die Grenzen der Bodenseeregion hinaus zu verbessern.

Mit der Eröffnung des „Friedrichs“ im 47° kehrt Gabriela Ganter zu ihren Wurzeln nach Konstanz zurück und schlägt somit eine gastronomische Brücke von der Insel auf das Festland.

Es erwartet Sie gelebte Gastlichkeit & purer Genuss.

Herzlich Willkommen im „Friedrichs“



IHRE WAHL

Im Folgenden finden Sie Einzelkomponenten, aus denen Sie sich Ihr individuelles Menü zusammenstellen können.

3-Gang Menü 42,00€

4-Gang Menü 49,00€

VORSPEISEN

Marinierte Kalbszunge mit Meerrettich, Kapern und Friséesalat

Geräucherte Entenbrust mit Quittenkompott und Rotkohlsalat

Chicoréesalat mit Geflügellebercreme und Tomatenmarmelade

Waldorfsalat mit Räucherforelle und Walnuss

Gänserillette Praline in Pumpernickel und Friseesalat

Hausgebeizter Lachs auf Fenchel-Orangensalat

SUPPEN

Schwäbische Flädlesuppe mit Wurzelgemüse

„Borschtsch“ Rote Beete Suppe mit Rindfleisch, Essiggurke und Kartoffel

Friedrichs

HAUPTGÄNGE

Geschmorte Ochsenbacke auf Selleriepüree und Bouillongemüse

Gefüllter Schweinenacken mit Dörrobst, Serviettenknödel und Rahmwirsing

Roastbeef am Stück mit Sauce Béarnaise

Brust und Keule von der Ente auf Rotkohl mit Breznknödel

Gebratenes Zanderfilet auf Spitzkohl und Butterkartoffel

Pochierte Lachs- und Saiblingsfilets auf Wurzelgemüse im Weißweinsud

Krautschupfnudeln mit Röstzwiebeln

Gemüsemaultaschen auf sautiertem Winterspinat und Parmesanschaum

DESSERTS

Zimt-Panna Cotta mit Zitrusfruchtragout

Bratapfel mit Vanillesauce und Karamelleiscreme

Tonkabohnen Crème Brûlée

Nougatmousse und Crumble

Lebkuchen-Schokoladenküchlein mit Vanillesauce und Crème Fraîche Eiscreme

Orangentiramisu



BUFFET 1

VORSPEISEN UND SALATE

Auswahl saisonaler Blatt-und Rohkostsalate mit verschiedenen Toppings

Waldorfsalat mit Räucherforelle und Walnuss

Gänserillette Praline in Pumpernickel und Friséesalat

Hausgebeizter Lachs auf Fenchel-Orangensalat

Brotauswahl mit Bodensee-Räucherfischen

SUPPE

Flädlesuppe

HAUPTGÄNGE

Geschmorte Ochsenbacke, Selleriepüree, Bouillongemüse

Gefüllter Schweinenacken mit Dörrobst und Rahmwirsing

Gebratenes Zanderfilet auf Spitzkohl

Gemüsemaultaschen auf sautiertem Winterspinat

DESSERTS

Zimt-Panna Cotta mit Zitrusfrucht-Ragout

Bratapfel mit Vanillesauce

Tonkabohnen Creme Brûlée

PREIS PRO PERSON 45,00 €



Friedrichs

BUFFET 2

VORSPEISEN UND SALATE

Auswahl saisonaler Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Toppings

Geräucherte Entenbrust mit Quittenkompott und Rotkohlsalat

Chicoréesalat mit Geflügellebercreme und Tomatenmarmelade

Marinierte Kalbszunge mit Meerrettich, Kapern und Friséesalat

Brotauswahl mit regionaler Käseauswahl

SUPPE

Borschtsch

HAUPTGÄNGE

Brust und Keule von der Ente auf Rotkohl

Roastbeef am Stück mit Sauce Béarnaise

Krautschupfnudeln mit Röstzwiebeln

Pochierte Lachs- und Saiblingsfilets auf Wurzelgemüse im Weißweinsud

DESSERTS

Nougatmousse

Lebkuchen-Schokoladenküchlein

Orangentiramisu

PREIS PRO PERSON 48,00€

Friedrichs