

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

Rindercarpaccio mit Bergkäse und Rucola

Gratinierter Ziegenkäse auf marinierten Salatspitzen

Antipastiauswahl mit Caprese, eingelegtem Gemüse und luftgetrocknetem Schinken

Meeresfrüchtesalat mit Passe Pierre und asiatischen Aromen

Thunfisch Tataki auf Glasnudeln

Burrata, Olivettitomaten und Rucolamousse

SUPPEN

Pfifferlingcremesüppchen mit eigener Einlage und Croûtons

Wassermelonengazpacho mit mediterranem Gemüsesalat

HAUPTGÄNGE

Krustenbraten aus der Schweineschulter in Biersauce mit hausgemachtem Krautsalat

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Kartoffelgratin und buntem Gemüse

Bayerisches Backendl auf Kartoffel-Gurkensalat mit Speckschaum

Königsberger Klopse

Farfalle mit gebratenen Garnelen in Krustentier-Rahmsauce und Zuckerschoten

Felchen „en Papilotte“ mit Wurzelgemüse, Weißwein und Zitronensauce

Gemüselasagne „Milanese“ aus Aubergine, Tomatensugo und Parmesan

Pfifferlingsrisotto mit sautierten Pfifferlingen und Tomate

DESSERTS

Tarte Tatin vom Gartenapfel mit Crème Fraîche Eiscreme

Geeistes Beerensüppchen mit süßen Grießnockerl

Panna Cotta mit marinierten Beeren

Mousse au chocolat mit pochiertem Pfirsich

Kokoscreme mit Ananas „Pina Colada“

„Baked Alaska“ von dreierlei hausgemachten Eiscremes unter der Baiserhaube

Friedrichs

BUFFET 1

VORSPEISEN UND SALATE

Auswahl saisonaler Blatt-und Rohkostsalate mit verschiedenen Toppings

Rindercarpaccio mit Bergkäse und Rucola

Antipasti Auswahl mit Caprese, eingelegtem Gemüse und luftgetrocknetem Schinken

Thunfisch Tataki auf Glasnudeln

Brotauswahl und regionalen Käsesorten

SUPPE

Wassermelonengazpacho

HAUPTGÄNGE

Krustenbraten aus der Schweineschulter in Biersauce

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Kartoffelgratin

Farfalle mit gebratenen Garnelen in Krustentier-Rahmsauce

Pfifferlingsrisotto

DESSERTS

Tarte Tatin vom Gartenapfel

Geeistes Beerensüppchen

Panna Cotta mit marinierten Beeren

PREIS PRO PERSON 45,00€



Friedrichs

BUFFET 2

VORSPEISEN UND SALATE

Auswahl saisonaler Blatt-und Rohkostsalate mit verschiedenen Toppings

Gratinierter Ziegenkäse auf marinierten Salatspitzen

Meeresfrüchtesalat mit Passe Pierre und asiatischen Aromen

Burrata, Olivettitomaten und Rucolamousse

Brotauswahl mit regionalem Schinken

SUPPE

Pfifferlingcremesuppe

HAUPTGÄNGE

Backendl auf Kartoffel-Gurkensalat

Königsberger Klopse

Felchen „en Papilote“

Gemüselasagne „Milanese“

DESSERTS

Mousse au chocolat

Kokoscreme mit Ananas „Pina Colada“

Eisbombe „Baked Alaska“

PREIS PRO PERSON 48,00€



Friedrichs