

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

Hausgebeizter Hirsch-Schinken auf Radicchiosalat mit Preiselbeervinaigrette

Gebackener Ziegenkäse mit Feigenchutney und Salat

Italienischer Brotsalat mit Tomatenvinaigrette, Antipasti und luftgetrocknetem Schinken

Süß-saurer Kürbissalat mit eingelegten Pilzen und Kürbiskernpesto

Geräucherte Makrele, rote Zwiebeln und Bulgur

Confierter Lachs, Sauerteigbrot und Zitronensauerrahm

SUPPEN

Hokkaido-Kürbiscremesuppe mit Kernöl und gerösteten Kernen

Waldpilzconsommé mit Maultaschen und Kräutern



HAUPTGÄNGE

Gefüllter Lammbauch auf Rotkohl

Gebratene Maispouardenbrust mit Kräuterfüllung auf Salbeignocchi

Wildpfeffer mit hausgemachten Spätzle und Preisselbeerbirne

Geschmorte Kalbshaxe in Senfsauce auf Sellerievariation

Lachs mit geschmortem Radicchio und confierten Kartoffeln

Gebratenes Zanderfilet auf Schmorgurken mit Weissweinschaum und Kartoffelrösti

Spinatcanelloni mit Walnuss und Gorgonzolasauce

Safranrisotto mit geschmortem Fenchel

DESSERTS

Tiramisu mit marinierten Beeren

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Vanilleeiscreme

Marillen-Topfenknödel mit Marillenzabaione

Apfelstrudel mit Schlagsahne und Vanillesauce

Pflaumencreme-Windbeutel mit Karamelleiscreme

Crème Caramel mit Apfelkompott

Friedrichs

BUFFET 1

VORSPEISEN UND SALATE

Auswahl saisonaler Blatt-und Rohkostsalate mit verschiedenen Toppings

Hausgebeizter Hirsch-Schinken auf Radicchiosalat mit Preiselbeervinaigrette

Geräucherte Makrele, rote Zwiebeln und Bulgur

Süß-saurer Kürbissalat mit eingelegten Pilzen und Kürbiskernpesto

Brotauswahl mit hausgemachten Mixed Pickles

SUPPE

Hokkaido-Kürbiscremesuppe mit Kernöl und gerösteten Kernen

HAUPTGÄNGE

Gefüllter Lammbauch auf Rotkohl

Gebratene Maispouardenbrust mit Kräuterfüllung auf Salbeignocchi

Gebratenes Zanderfilet auf Schmorgurken

Spinatcanelloni mit Walnuss und Gorgonzolasauce

DESSERTS

Tiramisu

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Marillen-Topfenknödel mit Vanillesauce

PREIS PRO PERSON 45,00€



Friedrichs

BUFFET 2

VORSPEISEN UND SALATE

Auswahl saisonaler Blatt-und Rohkostsalate mit verschiedenen Toppings

Italienischer Brotsalat mit Tomatenvinaigrette und luftgetrocknetem Schinken

Gebackener Ziegenkäse mit Feigenchutney und Salat

Confierter Lachs, Sauerteigbrot und Zitronensauerrahm

Brotauswahl mit dem Besten von unserem Metzger

SUPPE

Waldpilzconsommé mit Maultaschen und Kräutern

HAUPTGÄNGE

Geschmorte Kalbshaxe in Senfsauce

Wildpfeffer mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeerbirne

Lachs in der Salzkruste mit Spinat

Safranrisotto mit geschmortem Fenchel

DESSERTS

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Pflaumencreme - Windbeutel

Creme Caramel

PREIS PRO PERSON 48,00€



Friedrichs