

FRISCHBIER'S

HOTEL RESTAURANT

Suppen und Vorspeisen

Flüssige Kreation aus Kürbis und Kokosnuss	Vsp	€ 4,90
<i>Lauch und Jakobsmuschel</i>		
Crèmesuppe vom frischen Lauch mit gebratener Jakobsmuschel	Vsp	€ 6,80
Kräftige Suppe vom Hirschgulasch mit herzhafter Einlage	Vsp	€ 4,80
Riesengarnele in der frittierten Teigtasche an einem Bouquet von Feldsalat	Vsp	€ 10,50
<i>Lauch und Jakobsmuschel</i>		
Panierte Jakobsmuschel auf Lauchgemüse mit einer Mango-Balsamicoreduktion	Vsp	€ 11,50
Lasagne von Erdkohlrabi und Roastbeef	Vsp	€ 8,80

Salate

Warmer Bratkartoffelsalat mit gebratenen Rindfleischstreifen	Vsp	€ 7,50
	Hpt.	€ 12,50
Gemischte Wintersalate mit Trauben, Walnüssen und Gorgonzola	Vsp.	€ 6,50
	Hpt.	€ 11,50
Feldsalat mit Speck und Croutons und einem Kartoffeldressing	Vsp.	€ 5,50
	Hpt.	€ 10,50
Endiviensalat mit Feigen und Serranoschinken sowie Fetakäse	Vsp.	€ 7,80
	Hpt.	€ 12,90

FRISCHBIER'S

HOTEL RESTAURANT

Hauptgerichte

Steak aus dem Kalbsrücken mit einem Orangen-Zwiebelconfit und Fettuccine	€ 24,90
Lammrücken mit Oliventapenade, kräftiger Jus und feurigem CousCous	€ 24,90
Perlhuhnbrust mit einer Bretzenknödelfüllung dazu glacierte Karotten	€ 19,50
Filet vom Rehrücken auf einem Kürbisgemüse, dazu eine weiße Wachholdersoße und ein lauwärmer Wirsingsalat	€ 24,90
Medaillons vom Hirsch mit gebackenen Apfelingen und Calvados flambiert dazu Herzoginkartoffeln und Rotkraut	€ 17,90

Aus Fluss und Meer

Gebratener Lachs auf einem Nudelnest anbei Steckrüben und eine Paprika-Chilisoße	€ 16,50
Kabeljau mit einer Apfelkruste sowie einem Vanillerisotto	€ 22,50

Sehr geehrte Gäste

Wir und unser Küchenteam sind sehr darauf bedacht Ihnen frische Produkte zu servieren. Unsere Speisen werden nach Bestellung individuell für Sie zubereitet.

Daher kann es sein, dass es je nach Aufwand der Bestellung zu einer etwas längeren Wartezeit kommt.

Wir bitten um Ihr Verständnis

„SlowFood statt FastFood“

FRISCHBIER'S

HOTEL RESTAURANT

Stellen Sie sich Ihr Steakgericht selbst zusammen

Premium-Roastbeef aus argentinischen Angusrind (€ 5,90 / 100g)
(Ohne Fettrand gebraten)

Premium-Rumpsteak aus argentinischen Angusrind (€ 4,90 / 100g)
(Mit herzhaftem Fettrand gebraten)

Argentinische Rinder liefern gleichbleibende und hochwertige Fleischeigenschaften. Es ist fest in der Konsistenz, saftig und aromatisch im Geschmack. Zurecht ist das argentinische Rindfleisch die Grundlage aller guten Steakhäuser.

Das schmackhafte und natürlich gewachsene Fleisch kommt von Rindern, die in den unendlichen Weiten der Weiden Argentiniens in einer natürlichen Umgebung aufwachsen. Klares Wasser, reine Luft und das saftige Gras der argentinischen Pampa sind die Grundlage für den außergewöhnlichen Geschmack dieses Fleisches. Das Roastbeef - auch Rumpsteak genannt - ist ein Teilstück des Hinterviertels vom Rind. Neben dem Filet gehört das Roastbeef zu den zartesten, gefragtesten und wertvollsten Fleischteilen des Rindes. Es ist sehr saftig und hat einseitig einen Geschmack gebenden Fettrand.

Filet aus dem deutschen Rind (€ 8,50 / 100g)

200g (eine Einstiegsgröße für den kleinen Hunger)
300g (die Standardgröße für unsere Steaks)
500g (hier werden auch gute Esser ohne viel Beilagen satt)
800g (trauen Sie sich....Sie schaffen das)

Entrecote aus dem deutschen Rind

Das Entrecôte ([Franz. entre](#) „zwischen“, *côte* „Rippe“) ist ein [Steak](#) aus dem [Zwischenrippenstück](#) oder der [Hochrippe](#) des [Rinds](#), ähnlich dem Rib-Eye-Steak bei der englischen Art der Fleischzerlegung.

300g (die Standardgröße für unsere Steaks)
500g (hier werden auch gute Esser ohne viel Beilagen satt)
800g (trauen Sie sich....Sie schaffen das)

Kartoffelbeilagen

Bratkartoffeln € 1,90
frittierte Kartoffelspalten € 1,90
Pommes Frites € 1,80

Gemüse und Salat

frittierte Zwiebeln (meliert und knusprig braun) € 1,90
Knoblauch-Speckbohnen € 1,90
frische, gebratene Champignons € 1,90
kleiner Beilagensalat € 2,10
großer Beilagensalat € 4,20

Soßen

Pfeffersoße (pikant) € 2,10
Sc. Bearnaise € 2,50
Texanische Feuersoße (sehr sehr scharf) € 2,10
Hausgemachte Kräuterbutter € 1,10

FRISCHBIER'S

H O T E L R E S T A U R A N T

Rustikale Gerichte dürfen natürlich nicht fehlen, denn auch Schnitzel ist nicht gleich Schnitzel.

Unsere panierten Schweineschnitzel werden aus dem Schweinerücken geschnitten. Nach unserer Erfahrung, das beliebteste Fleisch wenn es um zarte, saftig und nicht durchwachsene Schnitzel geht.

Genießen Sie sie in folgenden Variationen

„Wiener Art“

(mit Zitronenscheibe)

dazu Pommes frites und Salat

Hunger stillend	€ 10,80
Für den kleinen Hunger	€ 8,80
Kindergerecht	€ 6,50

„Zigeuner Art“

(Frischer Paprika

in einer dunklen, pikanten Soße)

dazu Pommes frites und Salat

Hunger stillend	€ 12,80
Für den kleinen Hunger	€ 9,90
Kindergerecht	€ 6,50

„Jäger Art“

(Frische, weiße Champignons

in brauner Soße)

dazu Pommes frites und Salat

Hunger stillend	€ 12,80
Für den kleinen Hunger	€ 9,90
Kindergerecht	€ 6,50

„Rahmschnitzel“

(mit einer hellen Rahmsoße

mit frischen weißen Champignons)

dazu Pommes frites und Salat

Hunger stillend	€ 12,80
Für den kleinen Hunger	€ 9,90
Kindergerecht	€ 6,50

Cordon Bleu

(1 großes Schnitzel gefüllt

mit Schinken und Käse)

dazu Pommes frites und Salat

Hunger stillend	€ 13,50
Für den kleinen Hunger	€ 10,90
Kindergerecht	€ 6,50

FRISCHBIER'S

H O T E L R E S T A U R A N T

Schnäkes

**Die folgenden Gerichte treffen vielleicht nicht Jedermanns
Geschmack,
sind jedoch Aufgrund der großen Nachfrage nicht mehr von unserer
Speisekarte wegzudenken.**

Froschschenkel, knusprig in Knoblauch gebraten

ca. 300g Vorsp.	€ 12,50
ca. 600g Hauptg.	€ 19,50

Froschschenkel mit Sauce Provencale

ca. 300g Vorsp.	€ 12,50
ca. 600g Haupt.	€ 19,50

Mal was Anderes

Gebratenes Tartar aus dem Rinderfilet
an Bratkartoffeln und kleinem Salat

€ 17,90

Tartar aus dem Rinderfilet „klassisch“
(auf Wunsch am Tisch zubereitet“)

€ 18,90

FRISCHBIER'S

H O T E L R E S T A U R A N T

Dessert- und Eiskreationen

Gemischtes Eis
(3 Kugeln Eis nach Wahl)

mit Sahne € 2,80
ohne Sahne € 2,50

Eisauswahl:

Vanille
Schokolade
Erdbeere
Stracciatella
Haselnuss
Walnuss
Amarena Kirsch
Zitrone
Apfelsorbet

Vanilleeis

€ 4,50

3 Kugeln mit Sahne
mit heißer Schokoladenseife
mit heißen Himbeeren
mit heißen Kirschen

Früchtebecher

€ 5,90

Erdbeereis, Zitroneneis und Apfelsorbet

mit frischen Früchten der Saison
und Sahne

Baileyskreation

€ 6,00

3 Bällchen Crème Vanilla
mit einem kräftigen Schuss Baileys
und Sahne

Schokobecher „Deluxe“

€ 5,50

3 Bällchen Schokoladeneis
mit zerlassener belgischer
Schokolade, Schokosplittern und
frischer Sahne

Eiskaffee „Frischbiers Spezial“

€ 5,80

3 Bällchen Crème Vanilla
mit heißem Kaffee übergossen,
und einem Schuss Cognac
verfeinert sowie einer Sahnehaube

FRISCHBIER'S

H O T E L R E S T A U R A N T

Eisschokolade nach Art des Hauses € 3,90
3 Bällchen Schokoladeneis
Mit, in Milch und Sahne
zerlassener, belgischer
Schokolade und Sahne

Caipirinha Becher € 4,90
2 Bällchen hausgemachtes
Limettensorbet
mit Rohrzucker bestreut,
verfeinert mit Limejuce und
Cachaça

Calvadostraum € 4,90
2 Bällchen hausgemachtes
Zitronensorbet
mit Calvados und Babyapfel

Die besondere Empfehlung des Hauses:

Geeister Capuccino € 6,50
Hausgemachtes Schokoladensorbet
mit Kaffeesabayone und Milchschaum

FRISCHBIER'S

HOTEL RESTAURANT

Apéritif-Empfehlungen:

Martini	weiß	5cl	€ 2,80
Martini	rot	5cl	€ 2,80
Martini	d'Oro	5cl	€ 2,80
Martini	Extra dry	5cl	€ 2,80
Sherry trocken „Manzanilla“ Emilio Hidalgo		4 cl	€ 3,50
Sherry halbtrocken „Amontillado“ Emilio Hidalgo		4 cl	€ 3,50
Campari mit Orangensaft		0,2L	€ 3,50
Campari „Soda“		0,2L	€ 3,50
Apéritif Bitter (ohne Alkohol) mit Orangensaft		0,2L	€ 3,50
Ricard mit Eis und Wasser		4 cl	€ 2,80
Pernod mit Eis und Wasser		4 cl	€ 2,80
Cynar Artischocken Bitter		4 cl	€ 2,50
„Tavny Port“ Niepoort		4 cl	€ 3,50
„Late Bottled Vintage Port“ 2004 Niepoort		4 cl	€ 4,50
„Vintage Port“ 2003 Niepoort		4 cl	€ 9,50
Veuve de Lalande Blanc de Blanc/ De Neuville / Loire / Frankreich		0,1L	€ 3,50
Vve de Lalande Rosé De Neuville / Loire / Frankreich		0,1L	€ 4,50
Kir Trockener Weißwein mit einem Schuss Cassis		0,1L	€ 4,50
Kir „Royal“ Trockener Sekt mit einem Schuss Cassis		0,1L	€ 5,50
Aperol-Schuss Trockener Sekt mit einem Schuss Aperol		0,1L	€ 5,50

Oder vielleicht ein kühles Bier vom Fass?

Genießen Sie Bitburger Pils, Bitburger alkoholfrei, Köstritzer Schwarzbier
sowie Erdinger Weizen frisch gezapft.

FRISCHBIER'S

H O T E L R E S T A U R A N T

Und noch was delikates für nach dem Essen

Feine Obstbrände der Distillerie Hepp

Die Brennerei HEPP - Familienbetrieb im Dienste der Tradition. Nördlich von Straßburg, mitten im authentischen Elsass, am Fuße der Vogesen stellt Familie Hepp dank ihrem jahrhundertealten Know-How in ihrer Brennerei hochqualitative Brände her.

Williams 42% Distillerie Hepp / Elsass	2cl	€ 2,50
Mirabell 45% Distillerie Hepp / Elsass	2cl	€ 2,50
Framboise 45% Distillerie Hepp / Elsass	2 cl	€ 2,50
Kirsch 45% Distillerie Hepp / Elsass	2 cl	€ 2,50
Prunelle Sauvage „Les Plaisirs du Vergier“	2cl	€ 3,00
Vieille Prune Distillerie Hepp / Elsass	2cl	€ 3,00

Weitere Digestifempfehlungen:

Prunelle Sauvage „Derriere les Mur“ 42%	2 cl	€ 4,50
„My Grappa“ Lorenzo Inga 2 Jahre im Eichenfass gereift „Sanfter Grappa aus den Trauben Dolcetto, Barbera, Moscato, und Nebbiolo“	2 cl	€ 4,50
Cognac de Brillet „Reserve Extra“ de J.R. Brillet	2 cl	€ 3,00
Ramazotti mit Eis	4 cl	€ 3,50
Averna mit Eis	4 cl	€ 3,50
Fernet Branca	2 cl	€ 1,80
Doktor (2/3 Fernet 1/3 Pernod)	2 cl	€ 2,20
Sambuca Molinari	2 cl	€ 2,10

Oder aus unserem Eiskühlschrank

Malteser Aquavit	2 cl	€ 2,10
Linie Aquavit	2 cl	€ 2,10
Jägermeister	2 cl	€ 1,90
Donkaat	2 cl	€ 2,10

Ihr Digestif nicht dabei? Fragen Sie uns einfach. Denn nicht alles Spirituosen sind hier vermerkt. Und vielleicht haben wir ja auch noch eine tolle Empfehlung für Sie.

FRISCHBIER'S

HOTEL RESTAURANT

Der passende Wein zum Essen

Um Ihnen die Auswahl etwas zu erleichtern, haben wir Ihnen hier ein paar
Weinempfehlungen zu unserer aktuellen Speiseparte gemacht:

Weißweine:

Weißburgunder Weingut Agritiushof/ Oberemmel / Saar	Karaffe 0,25L	€ 4,50
Grauburgunder Weingut Lergenmüller / Burrweiler / Pfalz	Karaffe 0,25L	€ 4,50
Riesling Weingut Agritiushof/ Oberemmel / Saar	Karaffe 0,25L	€ 4,50
Riesling Clément Klur / Elsass	Karaffe 0,25L	€ 4,50
Riesling halbtrocken Weingut Gälweiler / Nahe	Karaffe 0,25L	€ 4,50
Rotschiefer Riesling Weingut Agritiushof / Oberemmel / Saar	Karaffe 0,25L	€ 7,50
Chardonnay Weingut Agritiushof / Oberemmel / Saar	Karaffe 0,25L	€ 6,50

Rosé

Dornfelder Rosé Weingut Agritiushof / Oberemmel / Saar	Karaffe 0,25L	€ 4,50
Chateau du Rouët „L'Esterell“ Cote de Provence / Frankreich	Karaffe 0,25L	€ 6,50

Rotwein

Chateau Haut Pougnon Bordeaux supérieur / Frankreich	Karaffe 0,25L	€ 4,50
Domaine de Peysson Cote du Rhone / Frankreich	Karaffe 0,25L	€ 4,50
Merlot Weingut Lergenmüller / Burrweiler / Pfalz	Karaffe 0,25L	€ 4,50
Dornfelder „Halbtrocken“ Weingut Lergenmüller / Burrweiler / Pfalz	Karaffe 0,25L	€ 4,50
„Les Terrasses“ de Regis Boucabeille Jean Boucabeille / Languedoc / Frankreich	Karaffe 0,25L	€ 6,50

FRISCHBIER'S

H O T E L R E S T A U R A N T

Unser Hotel-Restaurant im Internet

Damit Sie immer genauestens über unsere aktuellen Termine und Veranstaltungen informiert sind und Sie immer direkt erfahren wenn es neue kulinarische Leckerbissen gibt, haben wir unsere Internetpräsenz bestens ausgebaut.

Auf folgenden Seiten können Sie unser Haus besuchen:

Unsere eigene Homepage

www.Frischbiers.de

Unsere Seite bei



<http://www.facebook.com/Frischbiers>

(Über Facebook können Sie Ihren Freunden mitteilen, dass Sie bei uns sind)

Und Sie finden uns auch auf

www.speisekarte24.de

Suchwort: „Frischbiers“

Sie sehen also, es gibt viele Wege um immer auf dem Laufenden zu bleiben.

Unsere Seiten sind fast täglich aktualisiert.

Wir freuen uns auf Ihrem Besuch.

Hier und im W_{orld} W_{ide} W_{eb}