



# Frischbier's Eventlocation

& Erlebnisgastronomie

## STARTER & SUPPEN

**Carpaccio vom Rinderfilet „21 Tage Dry gereift“**  
klassisch mariniert an einem Erbsen-Minzeis..... 11,50

## ALS STARTER, ODER DEN KLEINEN HUNGER ZWISCHENDURCH

**Lisdorfer Blattsalate**  
mit gebratenen Garnelen .....Vorsp... 9,50  
Haupt.. 16,50

**Lauwarme Tarte mit Saarbrücker Biopilzen aus der Zucht von Mirko Kalkum**  
an einer cremigen Balsamicovinaigrette und Saisonsalaten.....Vorsp... 8,50  
Haupt.. 14,50

**Panzanella „Italienischer Brotsalat“**  
mit weißem Balsamicodressing, Cocktailtomaten, Paprika, Ruccola.....Vorsp... 8,50  
.....Haupt..13.50



# Frischbier's Eventlocation

& Erlebnisastronomie

## HAUPTGERICHTE

### **Frischbier's Cordon Bleu aus dem Schweinerücken**

mit gekochtem Schinken vom Landschwein & würzigem „Hirztaler Goldstückkäse gefüllt,  
dazu Pommes Frites und Salate der Saison.....€ 15,50

### **Flat Iron Steak (zartes Steak aus dem Mittelbug)**

mit Süßkartoffelpommes, hausgemachter Kräuterbutter und Speckbohnen  
250g.....€ 24,50

### **Frischbier's Classic Bacon Bomb Burger**

mit 200 Rinderpatty im hausgebackenem Burger Bun,  
mit gerösteten Zwiebeln, krossem Speck und BBQ-Soße  
dazu Kartoffelspalten und Coleslaw Salat.....€ 13,50

### **Brust von der Maispoularde**

auf glasierten Ahornsirupkarotten und frischen Nudeln  
.....€ 19,50

## **Fisch**

Lachs von der Holzplanke

auf frischen Nudeln, Senf-Safransoße mit frischer Kresse sowie Kohlrabibrunnoise  
.....€ 24,50

## **Hauptgericht für Freunde der fleischlosen Kost**

Hausgemachte Falaffeln in der Tüte  
an frischem Salatbouquet und Avocadodip.....€ 15,00

---

**Darüberhinaus bieten wir Ihnen leckere saisonale Spezialitäten auf unserer Tafel an**



# Frischbier's Eventlocation

& Erlebnisgastronomie

## DAS MENÜ

Carpaccio vom Rinderfilet „Dry Age“  
klassisch mariniert  
mit gehobeltem Harkäse vom Martinshof in St. Wendel

— — —

Henry's Sorbet  
mit einem Schuss Agnes-Green Gin

— — —

„Flat Iron Steak“ (zartes Steak aus dem Mittelbug)  
mit Süßkartoffelpommes, hausgemachter Kräuterbutter und Speckbohnen

oder

Lachs von der Holzplanke  
auf frischen Nudeln, Senf-Safransoße mit frischer Kresse sowie Kohlrabibrunnoise

— — —

Crème Catalan

€ 27,50

**Geeister Cappuccino**  
mit Schokosorbet, Kaffeelikör und Kaffesabayone.....€ 8,50

**Crème Catalan**  
mit Bio-Lavendelzucker flambiert.....€ 7,50

**Lauwarme Rhabarbertarte**  
dazu eine kalte Eisspezialität aus Henry's Eismanufaktur.....€ 8,50

**Henry's Überraschungsbecher**  
4 Kugeln leckeres Eis mit frischer Sahne und hausgebackener Waffel.....€ 6,50



# Frischbier's Eventlocation

& Erlebnisgastronomie

## **DIE PILZE**

EDELPILZUCHT MIRCO KALKUM  
(SAARBRÜCKEN)

## **ÖLE, SENF UND LINSEN**

BLIESGAU ÖLMÜHLE „GUT HARTUNGSHOF“  
(BLIESRANSBACH)

## **SUPPENGEMÜSE, KRÄUTER, ROTE BEETE, KÜRBIS, FELDSALAT, LÖWENZAHN, KARTOFFELN, UND VIELES MEHR.....**

BAUER KUNZLER  
BISTEN / SAARLAND

## **BROTSPEZIALITÄTEN**

PAIN & TRADITION  
LUXEMBOURG

## **EIER**

GEFLÜGELHOF WITTMER  
SCHMELZ

## **EIS**

HENRY'S EISMANUFAKTUR  
SAARBRÜCKEN

## **FLEISCH**

FLEISCHEREI STROH  
BÜSCHFELD

## **KÄSE**

HIRZTALER KÄSEREI IN ILLINGEN

## **GEWÜRZE**

GEWÜRZMANUFAKTUR RIMOCCO / SAARBRÜCKEN

**Des Weiteren beziehen wir unsere Produkte von Martinshof (St. Wendel), und weiteren regionalen Produzenten und Lieferanten. Wir geben Ihnen gerne Auskunft. Bitte fragen Sie uns.**