

ERLEBNISRESTAURANT EVENTLOCATION GÄSTEZIMMER

Frischbier's

EST. 2000

Kulinarische Lektüre

Das Beste aus Küche, Keller und Bar

ZUERST EIN SNACK

Zweierlei Pesto / 7,5 €

Ruccola | getrocknete Tomate | frisches Brot

Pulled Pork Nachos/ 11,5 €

Überbackene Tortillas | Pulled Pork |
Dreierlei Dipp |

Knoblauch-Zitrone | Chili-Tomate | Sweet BBQ

Anti-Pasti Snack / 9,5 €

Hauseingelegte Oliven | Tomaten-Mozzarellaspieße |
gebratene Peperoni. | Parma-Crissini

VORSPEISEN

Frischbier's Gourmeteller / 16 €

Erleben Sie eine bunte Auswahl hausgemachter Anti-
Pasti und Tapas, Dips und sowie hausgeräuchertem
Fisch und Garnelen im Kartoffelmantel
Am besten zu Zweit genießen...

Tartar vom geräucherten Rinderfilet / 20 €

Schalotten | Kapern | Senf | Cornichons | Olivenöl
Worcestershire-Sauce | Paprika | Cayennepfeffer |
frisches Landbrot

VORSPEISEN UND SALATE

King-Prawns / 13,5 €

gebraten | hausgefertigtem Kräuteröl |
Honig-Whiskylasur | Tomaten-Olivensugo

Saarländische Tortilla/ 12,5 €

Saarbrücker Biopilzen | Hüttersdorfer Kartoffeln |
Eier aus Landsweiler | Salatbouquet

Panzanella "Klassik" / 10,5 €

mit in Olivenöl gerösteten Brotkrumen | Paprika |
Ruccola | Cockailtomaten | Minimozzarella

Pastrami & Salat/ 12,5 €

Pastrami aus eigener Herstellung | bunter Salat |
Honig-Senf dressing | gebeiztes Eigelb

Hähnchen-Knusper / 11,5 €

zerlei Dipp | wildes Salatbouquet |
Früchte der Saison

GERNE SERVIEREN WIR IHNEN ALLE
VORSPEISEN UND SALATE AUCH ALS
GRÖßERE "HAUPTGERICHT-
PORTION"

AUFPREIS: 6€

STEAK

Steak aus dem Roastbeef / 29,5 € "Der Klassiker"

Ca. 280g | hausgemachte Kräuterbutter | Bratkartoffeln |
Speckbohnen

Steak aus dem Roastbeef / 32,5 € "Die BBQ Version"

ca. 300g | 3erlei hausgemachte BBQ-Soßen | gegrillter Mais |
MacCheese und ordentlich Steakpfeffer

Medaillon vom Rinderfilet / € 39,5 "Die edele Version"

Ca. 200g | hausgemachte Sc. Bearnaise |
hausgemachte Herzoginkartoffeln | karamellisiertes Gemüse

Gebratenes Tartar vom Filet / € 35,5 € "Kross und roh"

ca. 200g | Bratkartoffeln | gebratene Pilze | wilder Salat Salat

Wir bieten an verschiedenen Terminen "Steak-Spezial-Abende" an an denen Sie 3 unterschiedliche Steaks in einem Menü genießen können

GARSTUFEN

BLEU

Außen stark geröstet und innen kalt und roh.

ENGLISCH | STARK BLUTIG

Außen stark geröstet und karamellisiert. Die Kerntemperatur liegt zw. 45°C und 47°C. Das Fleisch ist noch roh, die Fleischsäfte sind dunkelrot.

MEDIUM RARE | BLUTIG

Außen stark geröstet und karamellisiert. Die Kerntemperatur liegt zw. 50°C und 52°C. Der Fleischkern ist noch roh und die Säfte sind hellrot.

MEDIUM | ROSA (À POINT)

Außen stark geröstet und karamellisiert. Die Kerntemperatur liegt zw. 55°C und 60°C. Bei mittlerer Hitze auf den Punkt „rosa“ gegart.

WELL DONE / DURCH

Außen stark geröstet und karamellisiert.

Das Fleisch ist bis zum Kern durchgebraten, wenig saftig.

Kann man machen – is' aber aber nicht mehr so Geil!

WILD | BURGER | BBQ

Surf & Turf vom Hirsch € 35,5 "Heimat trifft Meer"

Hirschrücken | Riesengarnelen | Trüffelpüree | Kohlrabi | Ajvar

Frischbier's Fish & Chips € 16,5 "Asien Style" Burger

Lachs von der Holzplanke | Terijaky Majo | Kartoffelchips | Colaslaw

Frischbier's Bacon Bomb € 16,5 Der "Mein Lokal, Dein Lokal" Burger

ca. 200g Rinderpatty | hausgemachte BBQ-Soßen | Bacon | Röstzwiebeln | Südkartoffelpommes | Coleslaw

Frischbier's Dreifaltigkeit € 23,5 Das Heiligtum des American BBQ

Ribs St. Louis Cut | Beef Brisket | Pulled Pork | MacCheese | Coleslaw | hausgemachte BBQ-Soßen | Maisbrotmuffin

KLASSIKER UND KREATIVES AUS DER PFANNE

Schnitzel "Wiener Art" € 14,9

Aus dem Schweinerücken | Pommes | Salat

Frischbier's "Cordon Bleu" € 17,5

Aus dem Schweinerücken | Chorzio | Bergkäse | Pommes | Salat

Cordon Bleu "Surf & Turf" € 28,5

Aus dem Roastbeef | Garnelen | Mango-Chili Crème Fraiche | Pommes | Salat | 2 Dips

Cordon Bleu "mediterran" € 21,5

Aus dem Schweinerücken | Gemüsefüllung | Fetakäse | Serranoschinken | Pommes | Salat

VEGETARISCH

Frische Fettuccine € 14,5 BBQ-Vegan Style

Gegrilltes Gemüse | Tomaten-BBQ Soße | Oliven | Schmorzwiebeln |

Vegan Crispy Burger € 16,5 "No Chicken Style"

zerlei BBQ Soße | Tomaten | Salat | Schmorzwiebeln | Süßkartoffelpommes

SÜSSER ABSCHLUSS

Geeister Capuccino € 7,5 Der beschwipste Traum

Vanilleeis | Schokosorbet | Kaffeesabayone | Milchschaum

Crêpe Suzette € 10,5 "So süß, so lecker"

Crêpe | Orangenfilets | Grand Marnier | Sahne

Frischbier's Erdbeertraum € 8,5 "Eton Mess"

Vanilleeis | frische Erdbeeren | Baiser | Erdbeersoße | Sahne

Parfait von frischem Himbeeren € 8,5 "Halbgefroren... kühl... fruchtig"

Himbeerparfait | frische Früchte | Sahne | weißes Schokocouillis

EIN GANG IST NIE GENUG

Ein ganz besonderes Angebot

Wählen Sie aus unserer Karte ein
3-Gänge Menü
(Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

und wir servieren Ihnen einen der
folgenden Aperitif auf's Haus

Sangria Francés Cocktail

Rotwein | Lillet Rouge | Ramazotti | Orangen |



Lillet Wild Berry

Sekt | Lillet Blanc | Schweppes Wild Berry |
Beeren | Minze



Gin Tonic "Alpako Zero"

Alkoholfreier Gin Alpako Zero | Tonic Water |
Gurke | Minze | Limette



DRINKS & MORE

Sangria Francés Cocktail € 8,5

Rotwein | Lillet Rouge | Ramazotti | Orangen |

Lillet Wild Berry €6,5

Sekt | Lillet Blanc | Schweppes Wild Berry |
Beeren | Minze

Gin Tonic "Alpako Zero" € 12,5

Alkoholfreier Gin Alpako Zero | Tonic Water | Gurke |
| Minze | Limette

Aperol Spritz € 6,5

Aperol | Sekt | Soda | | Orange | Minze

Déja vu "Tonic" € 8,5

Oriental Déja vu | Tonic Water | Grapefruit | |
Rosmarin | Limette

Aperol Paloma € 10

Tequila | Grapefruitsaft | Orangenlikör | | Aperol |
Limejuice

KLASSIKER

Campari-Orange € 4,5

Campari | Orangensaft | Eiswürfel | | Orange

Pastis de la Sarre € 4,5

Pastis Bernhard | Eiswürfel | Karaffe Wasser

Kir Royal € 6,5

Winzersekt | Cassislikör

Vermouth "Old Fashion" € 5,5

Martini weiß oder rot | Eiswürfel

Sherry € 6,5

Bodegas Iglesias Letrado

Vermouth "Gran Reserva" € 8,5

Bodegas Escudero

OHNE SCHNICKSCHNACK

Glas Sekt € 4,5

Berhard Massard | trocken

Glas Champagner € 15

Vve Cliquot Ponsardin | Brut

Glas Crémant Zero € 6,5

Emilie Laurance | Loire

Glas Rosalia Prosecco Rosé € 6,5

Tenuta Giusti | Spumante Extra Dry

GERSTENSAFT AUS FASS UND FLASCHE

Bitburger Pils vom Fass

0,3L € 3,50
0,4L € 4,00

Benediktiner Weizen

hell | dunkel | alkoholfrei
0,5L € 5,50

Karlsberg UR Pils

0,33L € 3,50

Gründels fresh

0,33L € 3,50

Bit Radler 0,0

0,33L € 3,50

Bit Radler

0,33L € 3,50

Bit 0,0

0,33L € 3,50

Kandi Malz

0,33L € 3,50

ALKOHOLFREIES

Coca Cola

0,2L € 2,5

Coca Cola light

0,2L € 2,5

Coca Cola Zero

0,2L € 2,5

Mezzo Mix

0,5L € 4,5

Fanta

0,2L € 2,5

Sprite

0,2L € 2,5

Apfelschorle

0,25L € 2,5

Orangensaft

0,25L € 2,5

Gerolsteiner

medium | classic | still
0,25L € 2,5

Gerolsteiner

medium || still
0,75L € 6,5

DIGESTIF

Flüssiges Gold aus dem Schwarzwald

Scheibel

Alte Zeit "Edel Williams"
€ 13,5



Alte Zeit "Edel Himbeerbrand"
€ 13,5

Alte Zeit "Edel Mirabell"
€ 13,5

Alte Zeit "Abbricot Brandy "
€ 13,5

Edles Fass "Nussler"
€ 8,5

Feine Destilate aus dem Hause Penth in Landsweiler



Williams Birnenbrand
€ 4,5

Himbeer Likör
€ 4,5

Mirabellenbrand
€ 4,5

Torstens Lieblings Gin Tonic

Agnes Green Gin
Penth / Landsweiler
€ 10,5



Monkey 47
Schwarzwald Dry Gin
€ 10,5

Gine Mare
Spanien
€ 10,5

Gin Tonic "Alpako Zero"
€ 12,5

Alkoholfreier Gin Alpako Zero | Tonic Water | Gurke |
| Minze | Limette

Tonic Water

Thomas Henry
€ 4

Schweppes
€ 3,5

Fever Tree
€ 4,5

Offene Schaumweine

Emilie Laurance Brut
Orchidées, Loire-Sekt

weiss
0,10 l € 3,5

Rosalia Prosecco „Rosé“ D.O.C. Spumante Extra Dry
Tenuta Giusti, Veneto

rosé
0,10 l € 3,5

„Blanc de Blanc“ Crémant Brut
Weingut Agritiushof/ Saar

weiss
0,10 l € 4,5

Offene Weißweine

„Grauburgunder“ Gutswein BIO
Weingut Thörle

weiss
2022 0,25 l € 8,5

„Weinall“ Riesling Kabinett „Oberemmeler Karlsberg“
Weingut Agritiushof & Weinall

weiss
2021 0,25 l € 9

Lucky Wines „Sauvignon Blanc“ trocken
Weingut Schönlaub & Lars Leistenschneider

weiss
2022 0,25 l € 8,5

Offene Roséweine

Rosé „Rosa Berg“ QW „Oberemmeler Rosenberg“
Weingut Agritiushof

rosé
2022 0,25 l € 8,5

„Cereja“ Langhe Rosato D.O.C.
Tenuta Carretta, Piemonte

rosé
2022 0,25 l € 8,5

Offene Rotweine

„Les Terrasses“ Régis Boucabeille BIO
Côtes du Roussillon-Villages AC

rot
2018 0,25 l € 8,5

„Patù“ Primitivo Salento IGT
Tenuta Giustini, Apulien

rot
2021 0,25 l € 8,5

Lucky Wines „loop“ Navarra D.O.
Bodegas Caudalia & Lars Leistenschneider

rot
2016 0,25 l € 11,5

Schaumweine

Emilie Laurance Brut
Orchidées, Loire-Sekt

weiss
0,10 l € 3,5

Rosalia Prosecco „Rosé“ D.O.C. Spumante Extra Dry
Tenuta Giusti, Veneto

rosé
0,10 l € 3,5

„Blanc de Blanc“ Crémant Brut
Weingut Agritushof/ Saar

weiss
0,10 l € 4,5



Champagner „Maxime“ Millésime -Grand Cru- Brut 2015
Champagne Launois/ Champagne

weiss
0,75 l € 90

Deutsche Weine

Flasche

Obermosel

Elbling „alte reben“ BIO
Öko-Weinbau Welter

weiss
2021 0,75 l € 24



Saar

„Weinall“ Riesling Kabinett „Oberremmeler Karlsberg“
Weingut Agritushof & Weinall

weiss
2021 0,75 l € 26,5



Rosé „Rosa Berg“ QW „Oberremmeler Rosenberg“
Weingut Agritushof

rosé
2022 0,75 l € 24



Mittelmosel

„Rätzelhaft“ FIO Wines

Dirk & Daniel Niepoort mit Philipp Ketteren

weiss

2020

0,75 l

€ 25



Terrassenmosel

„Riesling“ VDP Gutswein trocken

Weingut Beate & Matthias Knebel

weiss

2021

0,75 l

€ 29



Nahe

Scheurebe QW Trocken

Weingut Albert Gälweiler, Sankt Katharinen

weiss

2022

0,75 l

€ 24



Lucky Wines „Grauburgunder -S-“ Trocken

Weingut Gälweiler & Lars Leistenschneider

weiss

2019

0,75 l

€ 25,5

Pfalz

Lucky Wines „Sauvignon Blanc“ trocken

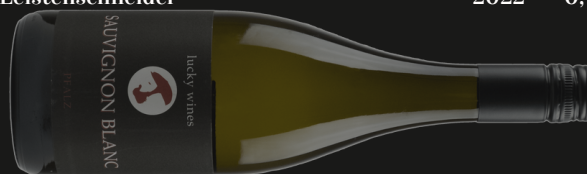
Weingut Schönlaub & Lars Leistenschneider

weiss

2022

0,75 l

€ 24



Grauer burgunder

Weingut Tina Pfaffmann

weiss

2022

0,75 l

€ 25

„Fingerprint“ Grauburgunder*** trocken

Weingut Schönlaub, Gleiszellen

weiss

2013

0,75 l

€ 31,5

St. Laurent*

Weingut Schönlaub, Gleiszellen

rot

2015

0,75 l

€ 24,5

„Fingerprint“ Sankt Laurent*** trocken

Weingut Schönlaub, Gleiszellen

rot

2012

0,75 l

€ 31,5



Rheinessen

„Grauburgunder“ Gutswein BIO Weingut Thörle	weiss 2022	0,75 l	€ 24
Chardonnay „Réserve“ Weingut Thörle	weiss 2021	0,75 l	€ 48
Spätburgunder „Probstey“ Lagenwein Weingut Thörle	Rot 2014	0,75 l	€ 50



Französische Weine

Loire

„Sancerre“ AC Domaine Thierry Merlin Cherrier	weiss 2022	0,75 l	€ 29
---	----------------------	--------	------



Rhône

„Florentin“ -Plan de Dieu- Côtes du Rhône villages La Bastide Saint Vincent	rot 2020	0,75 l	€ 24
---	--------------------	--------	------



„Châteauneuf du Pape“ AC BIO Domaine L'Or de Line	rot 2015	0,75 l	€ 55
---	--------------------	--------	------

Provence

„Estérelle“ Rosé Château du Rouët	rosé 2018	0,75 l	€ 26
---	---------------------	--------	------

„AC Bandol“ Rouge Domaine Les Luquettes	rot 2020	0,75 l	€ 39
---	--------------------	--------	------



Bourgogne

„Fourchaume“ Chablis 1er Cru BIO
Domaine Guillaume Vrignaud

weiss
2019 0,75 l € 59



„Les Petites Picotins“ Savigny les Beaune
Domaine Martin-Dufour

rot
2020 0,75 l € 59

Languedoc Roussillon

"Les Terrasses" Régis Boucabeille BIO
Côtes du Roussillon-Villages AC

rot
2018 0,75 l € 24

"Monte Nero" BIO
Côtes du Roussillon-Villages AC

rot
2016 0,75 l € 35



„Château La Roca“
Côtes du Roussillon AC

rot
2020 0,75 l € 24

Süd-West

„Montus“ Préstige
Château Montus

rot
1999 0,75 l € 110



Bordeaux

Château Penin „Grande Sélection“
Bordeaux Supérieur

rot
2016 0,75 l € 26

Château L'Évêché
Saint-Émilion Grand Cru AC

rot
2009 0,75 l € 90



Château Grange-Neuve
Pomerol AC

rot
2018 0,75 l € 60

Bordeaux

Château Saransot-Dupré
Lustrac-Médoc AC

rot
2016 0,75 l € 36

Italienische Weine

Veneto

„Colle dei Tigli“ Bianco del Veneto IGT
Cantine Lenotti, Bardolino

weiss
2022 0,75 l € 24

„Lugana“ DOC
Terre di Maria Pia

weiss
2022 0,75 l € 26



„Chiaretto di Bardolino“ Classico DOC
Cantine Lenotti, Bardolino

rosé
2022 0,75 l € 24

„Capomastro“ Veneto Rosso IGP
Cantine Lenotti, Bardolino

rot
2021 0,75 l € 24

„Massimo“ Veneto Rosso IGT / Cabernet / Merlot
Tenuta Giusti

rot
2019 0,75 l € 33



„Amarone della Valpolicella“ D.O.C.G. Classico
Tenuta Giusti

rot
2018 0,75 l € 120



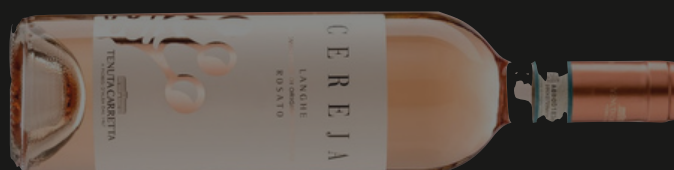
Piemont

„Cayega“ Roero Arneis D.O.C.G.
Tenuta Carretta, Piemonte

weiss
2022 0,75 l € 25

„Cereja“ Langhe Rosato D.O.C.
Tenuta Carretta, Piemonte

Rosé
2022 0,75 l € 25



Piemont

Barolo "Canubi" D.O.C.G.
Tenuta Carretta

rot
2016 0,75 l € 90



Alto Adige (Südtirol)

"Rieder" Lagrein D.O.C.
Castelfeder

rot
2021 0,75 l € 30



Apulien

"Patù" Primitivo Salento IGT
Tenuta Giustini, Apulien

rot
2021 0,75 l € 25

"Anime 6" Puglia Rosso IGT
CignoMoro

rot
2021 0,75 l € 45



Toscana

"Casino delle vie" Rosso
Il Palagio, toscana

rot
2018 0,75 l € 45



Spanische Weine

Rioja

„Becquer“ blanco Reserva (Barrique) Rioja D.O.Ca.
Bodegas Escudero

weiss
2019 0,75 l € 26



Tempranillo „Roble“ Rioja D.O.Ca.
Bodegas Tritium

rot
2020 0,75 l € 24



„Solar de Becquer“ Crianza Rioja D.O.Ca.
Bodegas Escudero

rot
2018 0,75 l € 45

Ribera del Duero

„Vincenta Mater“ Ribera del Duero D.O.
Bodegas Tudanca

rot
2016 0,75 l € 44



Navarra

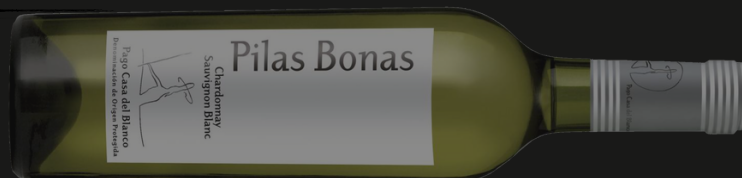
Lucky Wines „loop“ Navarra D.O.
Bodegas Caudalia & Lars Leistenschneider

rot
2016 0,75 l € 34

Pago Casa del Blanco

„Pilas Bonas“ Chardonnay-Sauvignon blanc
Bodegas Pago Casa del Blanco

weiss
2022 0,75 l € 24



„Quixote“ Merlot-Tempranillo-Petit Verdot
Bodegas Pago Casa del Blanco

rot
2017 0,75 l € 26



Mallorca

„Terra de Marès“
Bodegas Bordoy

rot
2018 0,75 l € 80



Portugiesische Weine

Douro

„Fabelhaft“ Tinto
Niepoort

rot
2021 0,75 l € 25



Alle Preise einschließlich Bedienung und Mehrwertsteuer!