

ERLEBNISRESTAURANT EVENTLOCATION GÄSTEZIMMER

Frischbier's

EST. 2000

Kulinarische Frühstückslektüre

Das Beste um in den Tag zu starten



Frühstück im Frischbier's

Die Basics

„Das kleine süße“

€ 10,50 / Person

2 Knusprige Brötchen, 1 Croissant ein gekochtes frisches Ei, Butter, Quark, feine Konfitüre, Honig, Nuss-Nougatcrème, Salat von frischen Früchten, Orangensaft

„Frischbiers Klassik Frühstück“

€ 13,50 / Person

2 knusprige Brötchen, ein Croissant nach Wahl, Butter, ein gekochtes frisches Ei, feine Konfitüre, Honig, Quark, frischer Obstsalat, Aufschnitt, Käse, Orangensaft

„Käse und Früchte“ (vegetarisch)

€ 10,50 / Person

Leckere Käsesorten mit frischen Früchten, feine Konfitüre, Honig, Nutella, 2 knusprige Brötchen, 1 Croissant, Butter, Orangensaft

„Frischbier's Gourmetfrühstück für 2 Personen“

€ 19,50/ Person

Ein Korb mit knusprigen Brötchen und Croissants, Butter, Konfitüre, Honig, Nutella, Quark, frischer Obstsalat, Eier nach Wahl (siehe Eierkarte), Aufschnitt, Schinken, verschiedene Käsesorten, hausgeräucherter Lachs, Orangensaft, Winzersekt, 1 Kaffeespezialität nach Wahl



On-Tops für noch mehr Genuss

Getränke

Café Crème	€ 2,20
Latte Macchiato	€ 2,80
Cappuccino	€ 2,80
Café au Lait	€ 2,80
Tee (Teekarte auf Anfrage)	€ 2,20
Heiße Schokolade	€ 2,80
Orangensaft	€ 2,50
Frisch gepresster Orangensaft	€ 3,50
Multi-Vitaminsaft	€ 2,50
Winzersekt	€ 4,50

Speisen

Rührei Natur aus 2 frischen Eiern	€ 3,50
Kräuterrührei aus 2 frischen Eiern	€ 4,00
Rührei mit krossen Bacon aus 2 frischen Eiern Omelette	€ 6,50
mit frischen Pilzen aus 2 frischen Eiern Omelette Natur	€ 8,50
aus 2 frischen Eiern	€ 6,50
Omelette mit gekochtem Schinken (2 Eier)	€ 8,50
1 Spiegelei	€ 2,00
1 Amerikanisches Spiegelei	€ 2,00
1 Ei im Glas	€ 2,00
1 Ei Benedikt	€ 6,50
1 Weich gekochtes Ei	€ 1,40
1 Hart gekochtes Ei	€ 1,40
2 American Pancakes	€ 4,50
1 frische Bisquitwaffel	€ 2,50
Frisches Bauernbrot getoastet mit Avocadotopping	€ 6,50
Zusätzliches Brötchen (versch. Sorten)	€ 0,90
Zusätzliches Croissant	€ 1,90



Fitness & Fun (Bowls & Müsli)

Himbeer-Smoothie Bowl

aus Himbeeren, Quark, Mandelmilch
Topping: Heidelbeeren, Haferflocken,
Chiasamen

€ 5,50

Frischer Joghurt

mit klassischem Getreidemüsli & frischen
Früchten

€ 3,50

Schokomüsli mit wenig Zucker
mit Frischmilch

€ 3,00

€ 3,50

Beerenmüsli

mit Joghurt und frischen Früchten.

Adelmanns Champagnerbrot getoastet mit Avocadotopping

€ 4,50

Kids-Breakfast

1 Brötchen

Aufschnitt oder Marmelade oder Nutella

€ 6,00

2 Bunte Pancakes



Frischbier's Frühstück-Raclette

Ab 4 Personen:
Frühstücksraclette (Nur auf Vorbestellung)

Klassisches Frühstück mit

- Brötchen
- Croissants
- Konfitüre
- Nutella
- Aufschnitt
- Aufschnittkäse
- Butter
- Orangensaft

Dazu könnt ihr aus folgenden Varianten wählen:

(Ab 4-7 Personen eine Variante wählbar. Ab 8 Personen 2 Varianten wählbar)

All Around € 24,90/P

- Würstchen
- Eier für Spiegeleier
- Eier für Omelette
- Frische Kräuter
- Paprikawürfel
- Bacon
- Pancaketeig
- Ahornsirup
- Zimt und Zucker

Only Sweet: € 16,50/P

- Pancaketeig
- Ahornsirup
- Erdnussbutter
- Frische Früchte
- Dunkle Schokoladendrops
- Zimt und Zucker

All American: € 25,00/P

- Bacon
- Eier für Omelette
- Eier für Spiegelei
- Baked Beans
- Kartoffelwürfel
- Tomatenwürfel
- Racelettekäse
- Pancaketeig
- Cornbread

DRINKS & MORE

NACH DEM FRÜHSTÜCK... DER APERITIF

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 Blanc de Blanc € 4,5

Weingut Agritiushof | 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

Offene Schaumweine

Emilie Laurance ZERO
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