

ERLEBNISRESTAURANT EVENTLOCATION GÄSTEZIMMER

Frischbier's

EST. 2000



Kulinarische
Ostern 2024

Frischbier's

EST. 2000

Das Frühstück

Zunächst erwartet Sie ein großes Frühstücksbüffet mit allem was man für einen guten Start in den Tag braucht.
Wurst | Käse | Rühreiern mit Speck | gekochte Eier | Marmelade | Honig | Nutella | Fruchtjoghurt | Quark |
Fruchtsalat | und noch mehr... Das Brot (Bäckerei Adelman / Hüttersdorf
Croissants | Schokocroissants | Briochebrötchen | gemischte „Adis“

Die Vorspeisen

Bunte gefüllte Eier
Schinken-Spargelröllchen
Roastbeefröllchen mit Bio-Pilzen gefüllt Hähnchenfüeten aus dem Smoker an BBQ Dips Gefüllte
Champignons
Gefüllte Zucchini
Gemischte Anti Pasti
Scharfe Hackfleischbällchen
Quiche vom Grünen Spargel und Ziegenkäse Tomate-Mozzarella
Spaghettimuffos
Putenhappen im Speckmantel am Spieß
vegetarische Linsenfrikadellen
Thunfischcarpaccio
Hausgeräucherte Forelle & Hausgeräucherter Lachs Krabbencocktail

Panzanella (italienischer Brotsalat)
Bistener Frühlingslauchsalat lat mit gekochtem Ei
Waldorfsalat
Feldsalat mit Speck und Croutons und verschiedenen Dressings

Die Hauptgerichte

Medaillons aus dem Roastbeef mit Bärlauch-Kräuterkruste
und einer kräftigen Jus
und
Filet vom Landschwein "à la Wellington"
mit hausgemachter Sc. Bearnaise
und
Kabeljau Loins auf einem Bett
aus jungem Sahnegemüse
und
Auberginen-Cordon Bleu im Zuccinimantel
auf Ratatouillegemüse
Frische Fettuccine, Kartoffeln mit Rosmarinbutter, Gemischtes Saisongemüse

Desserts

Frische marinierte Erdbeeren mit Panna Cotta
Windbeutel mit verschiedener Füllung
Mousse au Chocolat
Eierlikörbällchen mit Kokos