

ERLEBNISRESTAURANT EVENTLOCATION GÄSTEZIMMER

# Frischbier's

EST. 2000  
FAMILIE FRISCHBIER

## Crossfire Cuisine – Die neue Sprache des Feuers

Das ist kein BBQ, wie du es kennst.  
Und kein Fine Dining, wie man es erwartet.

Das ist Crossfire Cuisine – ein neuer Weg. Authentisch. Direkt. Und voller Charakter.

Wir kochen mit Feuer. Nicht nur mit Pipetten.

Die Inspiration kommt aus der ganzen Welt:

- Die Langsamkeit des texanischen Briskets
- Die Würze des koreanischen BBQs
- Die Gluttradition Südamerikas

...verbunden mit besten Zutaten aus der Region – oder direkt aus den Ursprungsländern der jeweiligen Gerichte. Gekocht wird instinktiv, handwerklich und mit Leidenschaft.

Crossfire Cuisine steht für:

Internationale Aromen

Traditionelle Garmethoden über Holz, Glut & Rauch

Produkte direkt vom Hof, vom Feld, vom Metzger

Gerichte mit Geschichte – ehrlich, intensiv, unvergesslich

**Hier entsteht keine reine Showküche. Hier entsteht Geschmack. Mit Feuer. Mit Haltung.**

---

Ein Konzept ist nur so gut wie das Team dahinter.

Das Frischbier's-Team besteht heute aus 14 engagierten Mitarbeiter\*innen – viele sind seit Jahren dabei.

Anja, Chefin der kalten Küche und verantwortlich für Vorspeisen und Desserts, gehört seit den Hubertushof-Tagen zur festen Crew.

Der neue Küchenchef Christian Renkel ist kein Unbekannter: Einst als Jungkoch bei Frischbier gestartet, kehrt er nun mit wertvollen Erfahrungen zurück – zuletzt arbeitete er über vier Jahre im 2-Sterne-Restaurant „Esplanade“ in Saarbrücken.

Auch im Service und in der Ausbildung tut sich etwas: Im September beginnt Maya K.K. ihre Ausbildung zur Hotelfachfrau. Sie ist längst Teil des Teams – nun wird aus Mitarbeit eine Karriere.

ERLEBNISRESTAURANT EVENTLOCATION GÄSTEZIMMER

# Frischbier's

EST. 2000  
FAMILIE FRISCHBIER

Mittagstisch

Keine Zeit? Kein Problem

Wählen Sie unser  
wöchentlich wechselndes  
Mittagsmenü

Schnell & lecker



Unser Menü zum Auftakt  
am 13. und 16. Oktober

“No Beef” Tatar  
“Classic Style” mit geräuchertem  
Tofusrispy & Salat

Steak aus dem Roastbeef  
mit gebratenen Bio-Pilzen,  
Kräuterbutter und Bratkartoffeln  
**oder**

Fettuccine mit gebratenen  
saarbrücker Biopilzen à la Crème

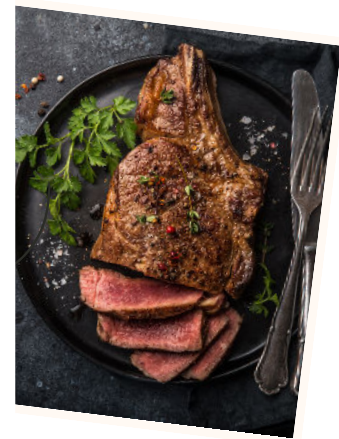
Tarte Tatin  
an Vanilleeis

**2-Gänge ohne Dessert**

€ 29,00

**3 Gänge**

€ 39,00



Welches Gericht ist  
dein Favorit?

ERLEBNISRESTAURANT EVENTLOCATION GÄSTEZIMMER

# Frischbier's

EST. 2000  
FAMILIE FRISCHBIER

## Kalte Vorpseisen

Pulled Pork Nachos

Über Buchenholz geräuchert | 2erlei Dipp | Cheddar-Käse

€ 12,50

\*\*

Tartar vom Rinderfilet

Handgeschnitten | Klassisch mariniert | Kürbiscrunsh

€ 18,50

\*\*

“No Beef” Tartar

Hausgemachtes Tartar | Klassisch mariniert |  
Crispy vom hausgeräucherten Räuchertofu

€ 18,50



\*\*

“Herbstspaziergang”

Erleben Sie eine bunte Auswahl hausgemachter Vorspeisen  
die die Vielfalt unserer Küche, der Region und der Saison  
widerspiegeln.

Am besten zu Zweit genießen...

€ 22,50

auch gerne



auch gerne



ERLEBNISRESTAURANT EVENTLOCATION GÄSTEZIMMER

# Frischbier's

EST. 2000  
FAMILIE FRISCHBIER

## Kalt-warme Vorspeisen

Feldsalat & Ente à l'Orange  
Über schwarzem Tee und Kirschbaum gegrillte Entenbrust |  
Orangendip | Orangenspalten | hausgemachtes Kräuteröl  
€ 15,50

\*\*

Saarländische Soufflée Tarte  
Hüttersdorfer Kartoffeln | Saarbrücker Biopilze | Lisdorfer  
Feldsalat  
€ 14,50



\*\*

Suppe aus dem Lisdorfer Bio-Kürbis  
Garnelen-Edelfischspieß | hausgemachtes Kräuteröl  
€ 8,50

auch gerne



ERLEBNISRESTAURANT EVENTLOCATION GÄSTEZIMMER

# Frischbier's

EST. 2000  
FAMILIE FRISCHBIER

## Hauptgerichte

Steak aus dem Roastbeef "Klassik"  
Bratkartoffeln | hausgemachte Kräuterbutter | Speckbohnen  
€ 33,50

\*\*

Rücken vom Salzgraslamm  
Maronen-Walnusskruste | Flagoletbohnen | Rosmaringrenaille  
€ 36,50

\*\*

Rücken vom Hirsch "Surf & Turf"  
Erdkohlrabi-Kartoffelmousseline | Riesengarnele | Bio-Pilzgarten  
€ 36,50

\*\*

Filet vom Rind  
NollyPrat Schalotten | Gemüse-Bacon Roll | Dauphinekartoffeln  
€ 40,50

ERLEBNISRESTAURANT EVENTLOCATION GÄSTEZIMMER

# Frischbier's

EST. 2000  
FAMILIE FRISCHBIER

## Hauptgerichte

Frischbier's Bacon Bomb, "Mein Lokal, Dein Lokal" Burger  
Rinderpatty | Sweet-BBQ Soße | frittierte Zwiebeln | Bacon |  
Wedges | Cole Slaw  
€ 19,50

\*\*

Frischbier's Fish & Chips Burger  
Gesmoktes Lachssteak | Terijaki Mayo | Tortillachips  
€ 20,50

\*\*

"No Bone" Ribs Japan Style  
Im Dutchoven gegart | Asia Marinade | 2erlei BBQ Soße | Wedges  
| Cole Slaw  
€ 25,50

\*\*

Frischbier's Cordon Bleu  
Chorizo gesmoked | Bergkäse | Wedges | Salat  
€ 24,50

ERLEBNISRESTAURANT EVENTLOCATION GÄSTEZIMMER

# Frischbier's

EST. 2000  
FAMILIE FRISCHBIER

## Vegetarische Hauptgerichte



Frische Pasta

Saarbrücker Bio Pilze | Crème | Crispy vom Räuchertofu  
€ 14,50

\*\*

Frischbier's Vegan Bomb Burger

“No Chiken” Patty | Röstzwiebeln | BBQ Soße | Wedges | Cole Slaw  
€ 19,50



ERLEBNISRESTAURANT EVENTLOCATION GÄSTEZIMMER

# Frischbier's

EST. 2000  
FAMILIE FRISCHBIER

## Desserts

Geeister Cappuccino "Der beschwipste Traum"  
Vanilleeis | Schokosorbet | Kaffeesabayone | Milchschaum  
€ 9,50

\*\*

Crêpe Suzette  
Crêpe | Orangenfilets | Grand Marnier | Vanilleeis | Sahne  
€ 12,50

\*\*

Parfait von der gebrannten Mandel  
Mandelparfait | warme Früchte | Wewiße Schokocreme | Sahne  
€ 12,50

\*\*

Frischbier's Heiße auf Eis  
Vanilleeis | heiße Beerenfrüchte | Eierlikör {extra} | Sahne  
€ 9,50

\*\*

Lauwarme "Tarte Tatin"  
Karamellisierte Äpfel | Zimt-Zucker | Vanilleeis  
€ 11,50

auch gerne 