



Degustationsmenü

Genießen Sie leckere Kreationen aus unserer Küche in Form
eines 4 oder 5 Gänge Menüs

Crèmesuppe von Lisdorfer Kopfsalat
mit einer Serranoschinkenrose

Duett von gebratener Jakobsmuschel und Garnele
auf gebratenem Mangold, napiert von einer Orangen-Vanillebutter

Hausgemachte Ravioli
gefüllt mit Saarbrücker Kräuterseitlingen
mit Frühlingskräutern und Sahne verfeinert

Rücken vom norddeutschen Weidelamm unter einer Kräuterkruste
dazu französische Flagoletbohnen und Pommes Macaire

Lauwarmer Rüblikuchen
an einem Ragout von frischen Erdbeeren

5-Gänge Menü:

€ 45,00 / Person

4-Gänge:

€ 39,50 / Person (Bitte wählen Sie eine
Vorspeise ab)



Suppen

Flusskrebs-Currycrèmesuppe
mit Zweierlei Krebsen

€ 7,50

Crèmesuppe vom Lisdorfer Kopfsalat
mit Serranoschinkenrose

€ 4,80

Pfifferlingssüppchen
verfeinert mit einem hausgemachten Basilikumöl

€ 5,00



Vorspeisen und Salate

Carpaccio von der gekochten Lammzunge verfeinert
mit „Bliesgauer Hanföl“ und pikanter Vinaigrette
€ 9,80

Duett von gebratener Jakobsmuschel und Garnele
auf gebratenem Mangold, napiert von einer Orangen-Vanillebutter
€ 13,50

Hausgemachte Ravioli
gefüllt mit saarländischen Kräuterseitlingen
napiert von einem Kräuterschaum
Vsp € 9,90

„Gemischte Sommersalate“
umrandet von hausgemachten Anti-Pasti
bestreut mit Pinienkernen und gehobeltem Parmesan
Vsp. € 7,80
Hptg. € 13,50

Wassermelonen-Fenchelsalat
mit Staudensellerie und Minimozzarella
Vsp. € 7,50
Hptg. € 12,50

„Der Sommerklassiker“
Süße Galia-Malonenbällchen mit Niepoort Tawny Portwein mariniert
dazu würziger Serranoschinken
Vsp. € 7,50
Hptg. € 12,50

„Knusperhähnchen“
mit Lisdorfer Lollo Rosso und Lollo Bionda sowie einem Joghurt-Knoblauchdressing
Vsp. € 7,50
Hptg. € 13,50



Hauptgerichte

Rücken vom Norddeutschen Jungschaf
unter einer Kräuterkruste
dazu französische Flagoletbohnen und Pommes Macaire
€ 22,50

Medaillon vom Hirschrücken „Surf and Turf“
auf einer weißen Schokoladensoße
mit gebratenen Riesengarnelen und Kohlrabipürree
€ 26,50

Hähnchenbrust-Saltimbocca
auf Lauchgemüse und Fettuccine
sowie einer Tomatenreduktion
€ 15,50

Medaillon aus dem deutschen Rinderfilet
napiert von einer Amaronejus
dazu reichen wir Meersalzkartoffeln mit frischem Rosmarin
und gebratenem Lauchzwiebelgemüse
€ 28,50

Doradenschnitte
an glacierten Karotten und einem Risotto
mit hausgemachter Pesto verfeinert
€ 23,80



Stellen Sie sich Ihr Steakgericht selbst zusammen

Premium-Roastbeef (€ 5,90 / 100g)
(Ohne Fettrand gebraten)

Premium-Rumpsteak (€ 5,00 / 100g)
(Mit herzhaftem Fettrand gebraten)

200g (eine Einstiegsgröße für den kleinen Hunger)
300g (die Standardgröße für unsere Steaks)
500g (hier werden auch gute Esser ohne viel Beilagen satt)

Entrecôte aus dem deutschen Rind (€ 5,50 / 100g)

Das Entrecôte ([Franz. entre](#) „zwischen“, [côte](#) „Rippe“) ist ein [Steak](#) aus dem [Zwischenrippenstück](#) oder der [Hochrippe](#) des [Rinds](#), ähnlich dem Rib-Eye-Steak bei der englischen Art der Fleischzerlegung.

300g (die Standardgröße für unsere Steaks)
500g (hier werden auch gute Esser ohne viel Beilagen satt)

Kartoffelbeilagen

Bratkartoffeln € 1,90
Pommes Frites € 1,80

Gemüse und Salat

frittierte Zwiebeln (meliert und knusprig braun) € 1,90
Knoblauch-Speckbohnen € 1,90
Beilagensalat € 2,50

Soßen

Pfeffersoße (pikant) € 2,10
Texanische Feuersoße (sehr sehr scharf) € 2,10
Hausgemachte Kräuterbutter € 1,10

Fragen Sie uns bezüglich der Steakbeilagen nach unserer saisonalen Empfehlung.



Rustikales und Schnäkes

Schnitzel aus dem Schweinerücken
„Zigeuner Art“ oder mit Rahmsoße
dazu Pommes frites und ein kleiner Beilagensalat
€ 12,80

Schnitzel aus dem Schweinerücken
„Wiener Art“
dazu Pommes frites und ein kleiner Beilagensalat
€ 11,80

Cordon-Bleu aus dem Schweinerücken
dazu Pommes frites und ein kleiner Beilagensalat
€ 13,50

Froschschenkel, knusprig in Knoblauch gebraten

Vors. € 12,50

Haupt. € 19,50

Froschschenkel gebraten, in Sauce Provencale

Vors. € 12,50

Haupt. € 19,50



Dessert

Hausgemachtes Kräuterparfait
an Erdbeersalat und weißer Knusperschokolade
€ 8,50

Helge Schneider sagte schon:
„Tu mal lieber die Möhrchen...“
Lauwarmer Rüblikuchen auf marnierten Früchten der Saison
€ 8,50

Dessert Deluxe
Spritziges Champagnersüppchen
mit Zitronensorbet und frischen Erdbeeren
€ 8,50

Geeister Cappuccino
(Hausgemachtes Schokoladorsorbet mit Kaffeesabayone und
Milchschaum)
€ 7,50



Jeden Freitag

können Sie aus diesen beiden köstlichen Menüs auswählen

Menü 1

Duo von Entrecote und Rinderhüfte
an einer Pfeffercrème und Kartoffelspalten

--

Zweierlei vom Roastbeef
"Steak aus dem Herzstück (ohne Fettrand gebraten)"
"Rumpsteak "Das Original" (mit Fettrand gebraten)

--

Filet vom deutschen Rind
dazu Grilltomate und Rosmarinkartoffeln

Preis: € 29,50 (2-Gänge - 4 Steaks ohne Filet)

Preis: € 35,50 (3-Gänge 4 Steaks plus Filet)

Menü 2

Carpaccio vom "Dry Age Rinderfilet"
napiert von einem aromatischen Olivenöl
und gehobeltem Parmesan

--

Mini-Steaks aus der Rinderhüfte
an einem Bouquet aus frischen Frühlingsalaten

--

Duo vom Roastbeef und Entrecote
an einer Portweinjus und Kartoffelspalten

--

Filet vom deutschen Rind
dazu Grilltomate und Rosmarinkartoffeln

Preis: € 29,50 (3-Gänge ohne Filet)

Preis: € 35,50 (4-Gänge mit Filet)

(Die servierten Steaks haben jeweils ein Rohgewicht von ca. 100g)

FRISCHBIER'S

H O T E L R E S T A U R A N T

Der passende Wein zum Essen

Um Ihnen die Auswahl etwas zu erleichtern, haben wir Ihnen hier ein paar Weinempfehlungen zu unserer aktuellen Speiseparte gemacht:

Weißweine:

Weißburgunder Weingut Agritiushof / Oberemmel / Saar	Karaffe 0,25L	€ 4,50
Grauburgunder Weingut Lergenmüller / Burrweiler / Pfalz	Karaffe 0,25L	€ 4,50
Riesling Weingut Agritiushof / Oberemmel / Saar	Karaffe 0,25L	€ 4,50
Riesling Clément Klur / Elsass	Karaffe 0,25L	€ 4,50
Riesling halbtrocken Weingut Gälweiler / Nahe	Karaffe 0,25L	€ 4,50
Rotschiefer Riesling Weingut Agritiushof / Oberemmel / Saar	Karaffe 0,25L	€ 7,50
Chardonnay Weingut Agritiushof / Oberemmel / Saar	Karaffe 0,25L	€ 6,50

Rosé

Dornfelder Rosé Weingut Agritiushof / Oberemmel / Saar	Karaffe 0,25L	€ 4,50
Chateau du Rouët „L'Esterell“ Cote de Provence / Frankreich	Karaffe 0,25L	€ 6,50

Rotwein

Chateau Haut Pougnon Bordeaux supérieur / Frankreich	Karaffe 0,25L	€ 4,50
Domaine de Peysson Cote du Rhone / Frankreich	Karaffe 0,25L	€ 4,50
Merlot Weingut Lergenmüller / Burrweiler / Pfalz	Karaffe 0,25L	€ 4,50
Dornfelder „Halbtrocken“ Weingut Lergenmüller / Burrweiler / Pfalz	Karaffe 0,25L	€ 4,50
„Les Terrasses“ de Regis Boucabeille Jean Boucabeille / Languedoc / Frankreich	Karaffe 0,25L	€ 6,50

FRISCHBIER'S

HOTEL RESTAURANT

Apéritif-Empfehlungen:

Martini weiß	5cl	€ 3,80
Martini rot	5cl	€ 3,80
Martini Extra dry	5cl	€ 3,80
Sherry halbtrocken „Amontillado“ Emilio Hidalgo	4 cl	€ 3,80
Campari mit Orangensaft	0,2L	€ 4,50
Campari „Soda“	0,2L	€ 4,20
Apéritif Bitter (ohne Alkohol) mit Orangensaft	0,2L	€ 3,50
Ricard mit Eis und Wasser	4 cl	€ 3,80
Pernod mit Eis und Wasser	4 cl	€ 3,80
Cynar Artischocken Bitter	4 cl	€ 3,80
„Tavny Port“ Niepoort	4 cl	€ 4,50
„Late Bottled Vintage Port“ 2004 Niepoort	4 cl	€ 5,50
„Vintage Port“ 2003 Niepoort	4 cl	€ 10,50
Veuve de Lalande Blanc de Blanc/ De Neuville / Loire / Frankreich	0,1L	€ 3,50
Vve de Lalande Rosé De Neuville / Loire / Frankreich	0,1L	€ 4,50
Kir Trockener Weißwein mit einem Schuss Cassis	0,1L	€ 4,50
Kir „Royal“ Trockener Sekt mit einem Schuss Cassis	0,1L	€ 5,50
Aperol-Schuss Trockener Sekt mit einem Schuss Aperol	0,1L	€ 5,50

Oder vielleicht ein kühles Bier vom Fass?

FRISCHBIER'S

HOTEL RESTAURANT

Und noch was delikates für nach dem Essen

Feine Obstbrände der Distillerie Hepp

Die Brennerei HEPP - Familienbetrieb im Dienste der Tradition. Nördlich von Straßburg, mitten im authentischen Elsass, am Fuße der Vogesen stellt Familie Hepp dank ihrem jahrhundertealten Know-How in ihrer Brennerei hochqualitative Brände her.

Williams 42% Distillerie Hepp / Elsass	2 cl	€ 2,80
Mirabell 45% Distillerie Hepp / Elsass	2 cl	€ 2,80
Framboise 45% Distillerie Hepp / Elsass	2 cl	€ 2,80
Kirsch 45% Distillerie Hepp / Elsass	2 cl	€ 2,80
Prunelle Sauvage „Les Plaisirs du Vergier“	2 cl	€ 3,50
Vieille Prune Distillerie Hepp / Elsass	2 cl	€ 3,50

Weitere Digestifempfehlungen:

Prunelle Sauvage „Derriere les Mur“ 42%	2 cl	€ 4,50
„My Grappa“ Lorenzo Inga 2 Jahre im Eichenfass gereift „Sanfter Grappa aus den Trauben Dolcetto, Barbera, Moscato, und Nebbiolo“	2 cl	€ 4,50
Cognac de Brillet „Reserve Extra“ de J.R. Brillet	2 cl	€ 3,50
Ramazotti mit Eis	4 cl	€ 4,00
Averna mit Eis	4 cl	€ 4,00
Fernet Branca	2 cl	€ 2,00
Doktor (2/3 Fernet 1/3 Pernod)	2 cl	€ 2,20
Sambuca Molinari	2 cl	€ 2,10

Oder aus unserem Eiskühlschrank

Malteser Aquavit	2 cl	€ 2,10
Linie Aquavit	2 cl	€ 2,10
Jägermeister	2 cl	€ 1,90
Donkaat	2 cl	€ 2,10

Ihr Digestif nicht dabei? Fragen Sie uns einfach. Denn nicht alles Spirituosen sind hier vermerkt. Und vielleicht haben wir ja auch noch eine tolle Empfehlung für Sie.