



**FRICK-TO-GO-AM-SONNTAG** 09.05. "Muttertag" & 16.05.

**leckere festliche Mittagessen to-go**

zum Abholen jeweils von 12:00 – 14:00 Uhr

**Frischer Stangenspargel**

mit zerlassener Butter, zwei Landjuwel-Schnitzeln aus der Schmiedepfanne und Petersilienkartoffeln € 24,50  
 .... lieber mit Fisch? .... gern auch mit gebratenem **Zanderfilet!** € 28,00

Für dieses Gericht brauchen Sie bitte bei Abholung einen passenden, großzügigen Topf für die entsprechende Anzahl an Spargelportionen. Jede Portion ist von uns per Hand mit einem Faden gebündelt. Zuhause muss der Spargel beim Anrichten nur mit einer Schere vom Faden befreit werden.

Leider können wir keine von uns hergestellte, warm aufgeschlagene Sauce Hollandaise außer Haus anbieten. Die lauwarmer Sauce wäre bis Zuhause leider kalt und beim Erhitzen würde sie gerinnen.



**Samtsüppchen von frischem Stangenspargel ... hmmm lecker ..... € 5,50**

**½ knusprige Godshorner Bauernente** – von uns für Sie ausgelöst- mit Äpfeln und Rosinen an eigener Sauce € 23,50

oder

**Zarte Lammkeule** in Sahnesauce mit einer Preiselbeerbirne € 22,50

oder

**Braisierte Black-Angus-Rindsroulade** im eigenen Saft gegart € 19,50

..... diese Gerichte servieren wir lieblichem Rotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen

**Unser „Cordon bleu“ vom Landjuwel-Schwein**

mit Kräuterbutter, franz. Erbsen in Schinkensahne und pommes croquettes € 17,50

**Goldbraun gebratenes Zanderfilet „Müllerin Art!**

mit zerlassener Butter, einem Sylter Salat und Salzkartoffeln € 24,00

**Frischlachsschnitte vom Grill**

-allerbeste Qualität, grätenfrei, nur aus der Mitte geschnitten- auf sämigem Ratatouillegemüse mit Kräuterbutter und leckerem Bulgur € 25,50

**auf besonderen Wunsch unserer Gäste ... auch gern ein Dessert:**

Bayrisch Creme mit Himbeersamt € 5,00

Oma's Sarotticreme mit Vanillesauce und geraspelter Valrhona Schokolade € 4,00

**Bitte bestellen Sie jeweils bis spätestens am davor liegenden Freitagabend**

telefonisch entweder über die Festnetznummer Frick's Hotel & Restaurant 0511 590 921 30

oder über die Mobilfunknummer Frau Karin Frick 0171 32 44 596

oder per WhatsApp Nachricht/SMS 0171 32 44 596 oder per Mail an: [info@fricks-hotel.de](mailto:info@fricks-hotel.de)

Bezahlung: Wir vertrauen Ihnen! Entweder zahlen Sie bitte passend bar bei Abholung.....

oder per EC bei Abholung .... wenn Sie möchten überweisen Sie bereits vorab auf unser Konto Dirk Frick, IBAN DE29 2505 0180 0022 0011 19, BIC SPKHDE2HXXX

Abholung: Die Essen werden von uns in Außer-Haus-Geschirr verpackt.

**Für Klöße und Rotkohl gern auch ihre eigenen Töpfe; für die ½ Enten gern ein Ofenblech!**

**Bitte bringen Sie für den Transport einen Korb, Box, Karton oder ähnliches mit.**