

## Vorspeisen



- Gebackener Hirtenkäse** *-vegetarisch-*  
mit zweierlei Knoblauchsaucen und Röstbrot Eur 8,00
- Carpaccio vom Angus-Ochsen**  
mit römischem Pesto, Grana Padano und gerösteten Kernen Eur 11,50
- Gratinierte Weinbergschnecken "verkehrt"**  
Rinderfilet- und Roastbeefwürfel in Knoblauchbutter  
mit Kräutern und Käse gratiniert – sehr lecker- Eur 12,50
- Unsere „Alsterschwalbe“**  
Ein besonders mildes Matjesfilet auf Frank's Saftkornbrot  
mit einem Löffel Hausfrauensauce und Preiselbeeren Eur 7,50

## Suppen

- Godshorner Festtagssüppchen** Eur 6,50
- Samtsüppchen von Pfifferlingen** *-vegetarisch-*  
mit einem Sahnetupfer serviert Eur 7,50
- Süppchen von italienischen Flaschentomaten**  
mit einem luftigen Sahnehäubchen *-vegetarisch-*  
dergleichen mit Jacobsmuscheln und Champignons als Einlage Eur 5,50  
Eur 9,50

## Frick's Salatvergnügen

- Knackiger Salat der Saison mit Sauce Vinaigrette ...**
- ... und gebackenem Hirtenkäse mit sizilianischem Pesto *-vegetarisch-* Eur 13,00  
... und Geflügelspießchen und süßer Chilisauce Eur 13,00  
... „à la Strindberg“  
mit gebratenen Roastbeefscheiben unter Senf-Zwiebelkruste Eur 16,50
- Variation von Salaten der Saison mit frischen Pfifferlingen**  
Sauce Vinaigrette, Grillspeck und allerlei gerösteten Kernen Eur 14,50



## Deftig-Kräftig-Niedersächsisch

### **Zwei panierte Landjuwel-Schnitzel „Förster Art“**

mit einer Champignonrahmsauce, marinierten Salaten und Bratkartoffeln

Eur 16,50

### **Zwei panierte Landjuwel-Schnitzel „nach Tante Mine“**

mit zwei Spiegeleiern und Bratkartoffeln

Eur 16,50

### **„Unser Cordon Bleu“**

mit Kräuterbutter, hausgemachter Sauce Bearnaise französischen Erbsen in Schinkensahne und Bratkartoffeln

Eur 18,00

### **Aus dem Grillofen ...**

Zwei saftige S c h a s c h l i k vom Schwein – nur Fleisch & Zwiebeln – langsam im eigenen Saft gegart, mit unserer speziellen Barbecuesauce, Krautsalat und pommes frites

Eur 17,50

## Neptun lässt grüßen ...

### **Norweger Lachsfilet vom Grill**

mit Kräuterbutter, römischem Pesto, süßer Chilisauce knackigen Salaten und Knoblauchbrot

Eur 28,00

### **Pochiertes Lachsfilet „Duclair“**

in weißer Champagnersauce mit Dillspitzen, einem Icebergsalat in lieblichem Joghurtdressing und Heidekartoffeln

Eur 28,00

### **Besonders milde Matjesfilets „Sylter Art“**

mit Apfel-Zwiebel-Gurkenschmand und Bratkartoffeln serviert ...

... zwei Filets

Eur 13,50

... drei Filets

Eur 16,50

### **..... oder auch gern auf „Englische Art“**

mit Zwiebeln, grünen Speckböhnchen und Salzkartoffeln

Eur 16,50

Liebe Gäste,  
im Rahmen des neuen Lebensmittel-Kennzeichnungs-Gesetzes sind wir verpflichtet auf Allergene in unseren Speisen hinzuweisen. Sämtliche unten genannte Allergene können in allen unseren Speisen und Getränken enthalten sein:  
1 Glutenhaltige Getreide; 2 Krebstiere; 3 Eier; 4 Fisch; 5 Erdnüsse; 6 Sojabohnen;  
7 Milch (einschl. Laktose); 8 Schalenfrüchte; 9 Sellerie; 10 Senf; 11 Sesamsamen;  
12 Schwefeloxid und Sulphite; 13 Lupinen; 14 Weichtiere.  
**Bei Allergien und Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter, sie geben Ihnen Auskunft, bzw. Einblick in unsere Dokumentationsmappe.**

Wenn du denkst alles ist keinen Pfifferling mehr wert,  
bei uns – da ist es umgekehrt !



**Frische Pfifferlinge mit feinen Bandnudeln**

Schalotten, Knoblauch und gehobeltem Parmesan

Eur 18,50

**Probieren Sie einmal:**

**Allerbestes Black-Angus-Rindsgoulasch mit frischen Pfifferlingen**

auf feinen Bandnudeln im Pastateller serviert

Eur 18,50

**Eine schöne Portion ausgesuchte frische Pfifferlinge**  
mit Kräuterbutter und goldbraunen Bratkartoffeln

serviert mit . . . . .

zwei panierten Schnitzeln vom Schweinerücken  
*für den kleinen „Fleischhunger“ mit einem Schnitzel*

Eur 24,50  
Eur 20,50

zwei naturgebratenen Schweinefilets

Eur 24,00

einem herzhaft gewürzten Rumpsteak

Eur 37,00

einem Black-Angus – Filetsteak

Eur 39,00

einem „Cordon Bleu“

Eur 28,00

**„Frick's Deli“**

Eine Portion Pfifferlinge mit einem Black-Angus-Tournedo,  
einem goldbraunen Schnitzel und einer sautierten Riesengarnele  
mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln ..... Eur 35,00

Unsere Weinempfehlung:

2017er **Grauburgunder „Vierlig“ extra trocken**

Heitersheimer Maltesergarten

Erz.Abfüllung Weingut Zähringer, Markgräfler Land

EUR 27,50



## Unsere Black-Angus-Steaks

### „Odin’s Nachtmahl“

Drei herzhaft zubereitete Rumpsteakschnitten verschieden zubereitet mit Kräuterbutter, Hirtenkäse, geröstetem Baguette und einem Tomatensalat mit American Dressing

Eur 24,50

### Rumpsteak „Tiroler Art“

mit geschmorten Zwiebeln, geschmolzenen Tomaten Grillspeck, Sauce Bearnaise und pommes frites

Eur 26,50

### Unser „Scheiterhaufen“

Black-Angus Filetsteak auf pommes frites mit geschmorten Zwiebeln, Sauce Bearnaise und verschiedenen marinierten Salaten

Eur 28,50

### „Siebenbürger Grillteller“

Drei pikante Medaillons auf Bratkartoffeln mit Kräuterbutter, Grillspeck und verschiedenen marinierten Salaten

Eur 23,50

### Serbischer Fleischspieß

Pikant gewürztes Rind- und Schweinefleisch mit Grillspeck und geschmorten Zwiebeln, scharfer Speziialsauce, pommes frites, Hirtenkäse und Krautsalat

Eur 20,50

## Unsere Desserts

**Gezuckerte Erdbeeren** mit Vanilleeiscreme und Sahne

Eur 7,50

**Heiß geliebt !!! Unser Coupe Danmark**

Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne

Eur 7,50

**Panna Cotta mit einem Salpicon von Erdbeeren und Minze**

Eur 9,00

**Warmes Schokoladenkuchlein**

mit Amarena-Kirscheis, Vanillesauce, einem Tupper Sahne und Haferkrokant

Eur 9,50

**Braunes Schokoladenmousse**

mit gezuckerten Erdbeeren und Vanillesauce

Eur 9,00

