



## Vorspeisen & Kleinigkeiten

<b>Rindercarpaccio im Kräutermantel vom Holsteiner Weiderind</b> Olivenöl/ Meersalz/ mariniertes Wildkräutersalat/ Parmesan/ Kapernäpfel	11,90
<b>Bruscetta</b> Tomatenwürfel/ Knoblauch/ Basilikum	6,00
<b>Vitello tonnato</b> Kalbsrücken/ getrüffeltes Thunfischsoße/ Kapernäpfel/ italienischer Sommertrüffel	13,50
<b>Karamellierter Ziegenkäse auf Rote-Beete Carpaccio</b> Orangen-Olivenöl/ Wildkräutersalat/ Crème Fraiche/ Walnüsse	12,50

## Vegetarisch & vegan

<b>Hausgemachtes Risotto</b> Erbsen/ Möhren/ Zuckerschoten/ Wildkräutersalat/ Parmesan	14,90
<b>Gelbes Thai-Curry</b> Kokossauce/ Wokgemüse/ Jasminreis (vegetarisch)	14,50
<b>Quinoa-Pilzpflanze</b> Waldpilze/ Kräutersaitlinge/ Blattspinat/ Salsa Verde (vegan)	15,50

## Für unsere Kids (bis 13 Jahre)

<b>Chicken Crossies</b> Gemischtes Gemüse/ Steak-House Pommes	7,50
<b>Spaghetti/ Bolognese</b>	6,00
<b>Hähnchenbrust</b> Gemischtes Gemüse/ Röstkartoffeln	9,00
<b>Kleines Schweineschnitzel</b> Gemischtes Gemüse/ Steak-House Pommes	7,50



## Hauptgerichte

<b>Currywurst vom Schlachter Gerstand</b> Hausgemachte Sauce/ Steak-House Pommes	8,90
<b>Sauerfleisch vom Susländer Schwein</b> Remouladensauce/ Bratkartoffeln/ Wildkräutersalat	15,50
<b>Roastbeef „rosa“ vom Holsteiner Weiderind</b> Kalt serviert/ Remouladensauce/ Bratkartoffeln/ Wildkräutersalat	19,00
<b>Schnitzel „Wiener Art“ vom Susländer Schwein</b> Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat/ Wildkräutersalat/ Preiselbeeren	16,00
<b>Wildkräutersalat „mariniert“</b> Hausgemachtes Dressing/ Orange/ geröstete Pinienkerne/ hausgebackenes Brot	9,50
• Mit Hähnchenspießen	14,50
• Mit Ziegenkäse im Knuspermantel/ Mangochutney	14,90
• Mit Rinderstreifen	18,50
<b>Waldpilzpfanne</b> Schweinefiletmedaillons/ Waldpilze/ Kräutersaitlinge/ Wildkräutersalat/ Röstkartoffeln/ Pesto	18,90
<b>FR-Spezial Rinderburger</b> 200g Rindfleisch/ hausgemachte Sauce/ Salat/ Tomate/ Gurke/ glacierte Zwiebeln Cheddar Cheese/ Bacon/ hausgebackenes Burger-Brötchen	14,00
+ Steak-House Pommes	3,00
+ Süßkartoffelpommes/ Trüffelmayonnaise	5,00
+ Cole Slaw	3,50
<b>Gelbes Thai Curry</b> Kokossauce/ Wokgemüse/ Jasminreis	
• Mit Hähnchenstreifen	17,50
• Mit Rinderstreifen	19,50

## Fisch & Meeresfrüchte

<b>Filet vom Fjordlachs „auf der Haut gebraten“</b> Risotto/ Erbsen/ Möhren/ Zuckerschoten/ Wildkräutersalat/ Parmesan	21,50
<b>Spaghetti „Aglio e Olio“</b> Zweierlei Garnelen/ Olivenöl/ Knoblauch/ Cherrytomaten/ Parmesan	19,50

*- Unsere wöchentlich wechselnden Gerichte -  
Diese finden Sie auf der ersten Seite unserer Speisekarte*



## Unsere beliebten Steaks

<b>Rumpsteak vom Holsteiner Weiderind/ Kräuterbutter</b> (von besten Rindern aus Schleswig-Holstein)	ca. 250g ca. 350g	19,00 27,00
<b>Flanksteak vom US-Beef IBP, von der Packers Farm in Iowa</b> (saftiges US-Fleisch und kräftig im Geschmack)/ Kräuterbutter	ca. 250g ca. 350g	20,00 28,00
<b>FR-Spezial Rib-Eye Steak von unserem BIO-Rindfleisch/ Kräuterbutter</b>	ca. 300g ca. 400g	23,00 31,00
<b>FR-Spezial „Surf &amp; Turf“</b> Rinderfilet von unserem BIO-Rindfleisch/ Halber, gegrillter Langustenschwanz/ Kräuterbutter/ Cocktailsauce		34,00
<b>Rinderfilet von unserem BIO-Rinderfleisch/ Kräuterbutter</b> (Aufgewachsen im Kreis Segeberg/ ganzjährig draußen)	ca. 180g ca. 250g	21,00 29,00

### Beilagen

Hausgemachte Sauce Bearnaise 2,50€/ Blattspinat 4,00€  
 Gebratene Pilze & Zwiebeln 3,50€/ Steak-House Pommes 3,00€  
 Bratkartoffeln 3,50€/ Süßkartoffelpommes mit Trüffelmayonnaise 5,00€  
 Pfannengemüse 4,00€/ Cole Slaw 3,50€  
 Wildkräutersalat 4,00€/ Ofenkartoffel mit Sour Creme 4,00€

## Tapas & Antipasti

<b>Antipastiplatte „klein“</b> Eingelegte Gemüsevariationen / Oliven / Pimentos de Padron / eingelegter Schafskäse / Ajoli / hausgebackenes Brot		10,50
<b>Antipastiplatte „groß“</b> Eingelegte Gemüsevariationen / Oliven /Pimentos de Padron / eingelegter Schafskäse / Parmaschinken / Vitello tonnato / verschiedene Dips / hausgebackenes Brot		19,50
<b>Tapasplatte „klein“</b> Dattel im Speckmantel / Hähnchenspieß / kanarische Kartoffeln / Hackbällchen in pikanter Tomatensauce / Chorizo / eingelegter Schafskäse / Oliven / Garnelen / hausgebackenes Brot / verschiedene Dips		12,00
<b>Tapasplatte „groß“</b> Eingelegte Gemüsevariationen / Oliven / eingelegter Schafskäse / Pimentos de Padron / Datteln im Speckmantel / Hackbällchen in pikanter Tomatensauce / Hähnchenspieße / Kanarische Kartoffeln / Chorizo / Garnelen / hausgebackenes Brot / verschiedene Dips		21,00



## Aperitif, Secco & Schaumwein

<b>FR-Blanc de Noir Secco</b>	0,1l 4,00 0,75l 21,50
<b>Riesling Gutssekt/ Flaschengärung/ Weingut Wegeler/ Rheingau/ Deutschland</b>	0,75l 24,50
<b>Martini Bianco</b>	5cl 3,80
<b>Sandemann Sherry/ Fino/ Medium/ Sweet</b>	5cl 3,80
<b>Aperol Spritz/ Aperol/ Secco/ Mineralwasser/ Orange</b>	0,2l 6,50
<b>Hugo/ Holunderblütensirup/ Secco/ Mineralwasser/ Minze</b>	0,2l 6,50
<b>Wilde Marie/ Lillét Blanc/ Thomas Henry Wild Berry/ Secco/ Früchte</b>	0,2l 6,50
<b>Aperitivo Rosato/ Ramazotti Rosato/ Secco/ Mineralwasser/ Basilikum</b>	0,2l 6,50
<b>Fresh Camapri/ Campari/ Secco/ Thomas Henry Bitter Lemon/ Blutorange</b>	0,2l 6,50

## Fassbier & Flaschenbier

<b>König Pilsener vom Fass</b>	0,25l 2,80	0,4l 4,00
<b>Alsterwasser</b>	0,25l 2,80	0,4l 4,00
<b>Maisels Weisse Hefeweizen</b> Naturtrüb, alkoholfrei, oder dunkel		0,5l 4,60
<b>König Pilsener alkoholfrei</b>		0,33l 3,20
<b>Dithmarscher Dunkel</b>		0,33l 3,20
<b>Dukstein</b>		0,5l 4,80

## Softgetränke, Säfte & Schorlen

Coca Cola	0,2l 2,20	0,4l 4,20	Orangensaft	0,2l 2,40	0,4l 4,40
Coca Cola Zero	0,2l 2,20	0,4l 4,20	Apfelsaft	0,2l 2,40	0,4l 4,40
Fanta	0,2l 2,20	0,4l 4,20	Kirschsaff	0,2l 2,40	0,4l 4,40
Mezzo Mix	0,2l 2,20	0,4l 4,20	Bananensaft	0,2l 2,40	0,4l 4,40
Sprite	0,2l 2,20	0,4l 4,20	Maracujasaft	0,2l 2,40	0,4l 4,40
<b>Thomas Henry:</b>			Rhabarbersaft	0,2l 2,40	0,4l 4,40
Bitter Lemon	0,2l 2,50	0,4l 4,50	Traubensaft	0,2l 2,40	0,4l 4,40
Ginger Ale	0,2l 2,50	0,4l 4,50	KiBa	0,2l 2,40	0,4l 4,40
Tonic Water	0,2l 2,50	0,4l 4,50	Saftschorle	0,2l 2,40	0,4l 4,40



## Mineralwasser

Acqua Morelli Mineralwasser, sprudel	0,25l 2,30	0,75l 5,90
Acqua Morelli Mineralwasser, still	0,25l 2,30	0,75l 5,90

## Heißgetränke

Tasse Kaffee	2,30	Milchkaffee	3,80
Espresso	2,30	Latte Macchiato	3,80
Doppelter Espresso	3,20	Espresso Macchiato	2,80
Cappuccino	2,80	Glas Tee	3,00
		Heiße Schokolade	3,00

*Für die Kaffeespezialitäten verwenden wir ausschließlich unsere hauseigenen FR-Kaffee- und Espressobohnen (gerbstofffrei & säurefrei).*

## Spirituosen

Jubiläums Aquavit	2cl	2,50	Obstler	2cl	3,80
Linie Aquavit	2cl	2,50	Williams Birne	2cl	4,00
Helbing Kümmel	2cl	2,50	Waldhimbeere	2cl	4,00
Jägermeister	2cl	2,50	Grappa Stravecchia	2cl	4,80
Sambuca	2cl	2,50	Grappa La Trentina	2cl	4,80
Ouzo	2cl	2,30	Grappa Amarone	2cl	7,50
Ramazotti	2cl	2,50	Grappa im Holzfass gereift	2cl	9,50
	4cl	4,00	Herbes de Mallorca	4cl	4,50
Vodka	2cl	2,50	Carlos 1, Brandy	4cl	8,50
Baileys	4cl	4,00	Rum Metusalem	4cl	8,50
Berentzen Plum	2cl	2,00	Tullamore Dew / Ballentines	4cl	4,50
Arnbitter	2cl	3,00	Campari	5cl	4,50

*Weitere Spirituosen auf Anfrage.*

## Hauseigene FR-Spirituosen

FR-Himbeergeist	2cl	4,50
FR-Eierlikör „Kindergeburtstag“	2cl	3,00
FR-Schokoladenlikör	2cl	3,00



## Offene Weißweine

<b>2020er FR-Blanc de Noir, Hauswein</b>	0,1l 2,80	0,2l 5,60	0,75l 19,50
Weingut Schneider / Pfalz / Deutschland Trocken / fruchtig / leicht / wenig Säure			
<b>2020er Weißer Burgunder Spätlese</b>	2,70	5,40	18,50
Weingut Schneider / Pfalz / Deutschland Trocken / frisch und mineralisch / helle Früchte			
<b>2019er Riesling</b>	3,00	6,00	1,0l 24,50
Weingut Wegeler / Rheingau / Deutschland Trocken / rassige Säure / Zitrusfrüchte			
<b>2019er Grauer Burgunder</b>	2,80	5,60	1,0l 23,50
Weingut Hensel / Pfalz / Deutschland Trocken / leichte Säure / mineralisch / viel Frucht			
<b>2020er Sauvignon Blanc</b>	2,90	5,80	20,00
Weingut Anselmann / Pfalz / Deutschland Trocken / angenehme Säure / Aromenfeuerwerk			
<b>2019er Satrico, Chardonnay / Trebbiano / Sauvignon</b>	3,20	6,40	22,50
Casale del Giglio / Aprilia / Italien Trocken / Frisch und fruchtig / etwas kräftiger			
<b>2020er Scheurebe</b>	2,60	5,20	1,0l 22,50
Weingut Anselmann / Pfalz / Deutschland Halbtrocken / leichte Süße und viel Frucht / dezente Säure			
<b>2020er Morio Muskat</b>	2,50	5,00	1,0l 21,50
Weingut Anselmann / Pfalz / Deutschland Lieblich / Zusammenspiel vieler Aromen / keine Säure			
<b>Weißweinschorle</b>	2,40	4,80	
Lieblich / halbtrocken / trocken			



## Offene Roseweine

<b>2020er Portugieser Weißherbst</b>	0,1l 2,50	0,2l 5,00	1,0l 21,50
Weingut Schneider / Pfalz / Deutschland Halbtrocken / frisch und süffig / wenig Säure			
<b>2019er Rose – Merlot / Cabernet Sauvignon</b>	3,20	6,40	22,50
Weingut Hensel / Pfalz / Deutschland Trocken / starker Charakter / wenig Säure / ein Aromenspiel			

## Offene Rotweine

<b>2020er FR-Spätburgunder Spätlese, Hauswein</b>	0,1l 2,90	0,2l 5,80	0,75l 20,00
Weingut Schneider / Pfalz / Deutschland Trocken / etwas kräftig mit wenig Säure / helle, rote Früchte			
<b>2020er Dornfelder</b>	2,70	5,40	18,50
Weingut Anselmann / Pfalz / Deutschland Feinherb / angenehme Restsüße / viel Frucht / süffig			
<b>2020er Dornfelder</b>	2,50	5,00	1,0l 21,50
Weingut Anselmann / Pfalz / Deutschland Lieblich / ohne Säure / wenig Tannine / kräftig im Geschmack			
<b>2018er Shiraz</b>	3,10	6,20	21,50
The Big Five / Darling Cellars / Coastal Region / Süd-Afrika Trocken / kräftig / Tanninreich / wenig Säure			
<b>2018er Merlot</b>	2,70	5,40	18,50
Sieur D'Arques / Pays D'Oc / Frankreich Trocken / dunkle Kirschen / kandierte Früchte / leichte Tannine			
<b>2017er Primitivo Sangiovese</b>	3,20	6,40	22,50
Gran Maestro / Apulien / Italien Trocken / intensiv und voller Körper / weiche Tannine			