



Vorspeisen & Kleinigkeiten

Rindercarpaccio im Kräutermantel vom Holsteiner Weiderind Olivenöl/ Meersalz/ mariniertes Wildkräutersalat/ Parmesan/ Kapernäpfel	12,50
Bruscetta Tomatenwürfel/ Knoblauch/ Basilikum	6,50
Vitello tonnato Kalbsrücken/ getrüffelte Thunfischsoße/ Wildkräutersalat/ Kapernäpfel	11,90
Karamellisierter Ziegenkäse auf Rote-Beete Carpaccio Orangen-Olivenöl/ Wildkräutersalat/ Crème Fraiche/ Walnüsse	12,50

Vegetarisch & vegan

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

Für unsere Kids (bis 14 Jahre)

Chicken Crossies Gebratenes Gemüse/ Steak-House Pommes	7,50
Spaghetti/ hausgemachte Tomatensauce	6,00
Hähnchenbrust Gebratenes Gemüse/ Röstkartoffeln	9,00
Kleines Schweineschnitzel Gebratenes Gemüse/ Steak-House Pommes	7,50

Unsere Hauptspeisen gibt es auch als Seniorenportion. Sie erhalten dann einen Rabatt von 3,00€ auf das bestellte Gericht.



Hauptgerichte

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

Fisch & Meeresfrüchte

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

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



Unsere beliebten Steaks

Rumpsteak vom Holsteiner Weiderind/ Kräuterbutter (von besten Rindern aus Schleswig-Holstein)	ca. 250g ca. 350g	19,00 27,00
Flanksteak vom US-Beef IBP, von der Packers Farm in Iowa (saftiges US-Fleisch und kräftig im Geschmack)/ Kräuterbutter	ca. 250g ca. 350g	20,00 28,00
FR-Spezial Rib-Eye Steak von unserem BIO-Rindfleisch/ Kräuterbutter	ca. 300g ca. 400g	23,00 31,00
FR-Spezial „Surf & Turf“ Rinderfilet von unserem BIO-Rindfleisch/ Halber, gegrillter Langustenschwanz/ Kräuterbutter/ Cocktailsauce		34,00
Rinderfilet von unserem BIO-Rinderfleisch/ Kräuterbutter (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 3,50€
 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

Antipastiplatte „klein“ Eingelegte Gemüsevariationen/ Oliven/ Pimentos de Padron/ eingelegter Schafskäse/ Ajoli/ hausgebackenes Brot		10,50
Antipastiplatte „groß“ Eingelegte Gemüsevariationen/ Oliven/Pimentos de Padron/ eingelegter Schafskäse/ Parmaschinken/ Vitello tonnato/ verschiedene Dips/ hausgebackenes Brot		19,50
Tapasplatte „klein“ Dattel im Speckmantel/ Hähnchenspieß/ kanarische Kartoffeln/ Hackbällchen in pikanter Tomatensauce/ Chorizo/ eingelegter Schafskäse/ Oliven/ Garnelen/ hausgebackenes Brot/ verschiedene Dips		12,00
Tapasplatte „groß“ Eingelegte Gemüsevariationen/ Oliven/ eingelegter Schafskäse/ Pimentos de Padron/ Datteln im Speckmantel/ Hackbällchen in pikanter Tomatensauce/ Hähnchenspieße/ Kanarische Kartoffeln/ Chorizo/ Garnelen/ hausgebackenes Brot/ verschiedene Dips		22,00



Aperitif, Secco & Schaumwein

FR-Blanc de Noir Secco	0,1l 4,20 0,75l 21,50
Riesling Gutssekt/ Flaschengärung/ Weingut Wegeler/ Rheingau/ Deutschland	0,75l 24,50
Martini Bianco	5cl 3,80
Sandemann Sherry/ Fino/ Medium/ Sweet	5cl 3,80
Aperol Spritz/ Aperol/ Secco/ Mineralwasser/ Orange	0,2l 6,50
Hugo/ Holunderblütensirup/ Secco/ Mineralwasser/ Minze	0,2l 6,50
Wilde Marie/ Lillét Blanc/ Thomas Henry Wild Berry/ Secco/ Früchte	0,2l 6,50
Aperitivo Rosato/ Ramazotti Rosato/ Secco/ Mineralwasser/ Basilikum	0,2l 6,50
Fresh Camapri/ Campari/ Secco/ Thomas Henry Bitter Lemon/ Blutorange	0,2l 6,50

Fassbier & Flaschenbier

König Pilsener vom Fass	0,25l 2,80	0,4l 4,20
Alsterwasser	0,25l 2,80	0,4l 4,20
Maisels Weisse Hefeweizen Naturtrüb, alkoholfrei, oder dunkel		0,5l 4,80
König Pilsener alkoholfrei		0,33l 3,20
Dithmarscher Dunkel		0,33l 3,20
Dukstein		0,5l 4,90

Softgetränke, Säfte & Schorlen

Coca Cola	0,2l 2,20	0,4l 4,20	Orangensaft	0,2l 2,40	0,4l 4,50
Coca Cola Zero	0,2l 2,20	0,4l 4,20	Apfelsaft	0,2l 2,40	0,4l 4,50
Fanta	0,2l 2,20	0,4l 4,20	Kirschsaft	0,2l 2,40	0,4l 4,50
Mezzo Mix	0,2l 2,20	0,4l 4,20	Bananensaft	0,2l 2,40	0,4l 4,50
Sprite	0,2l 2,20	0,4l 4,20	Maracujasaft	0,2l 2,40	0,4l 4,50
<u>Thomas Henry:</u>			Rhabarbersaft	0,2l 2,40	0,4l 4,50
Bitter Lemon	0,2l 2,50	0,4l 4,80	Traubensaft	0,2l 2,40	0,4l 4,50
Ginger Ale	0,2l 2,50	0,4l 4,80	KiBa	0,2l 2,40	0,4l 4,50
Tonic Water	0,2l 2,50	0,4l 4,80	Saftschorle	0,2l 2,40	0,4l 4,50



Mineralwasser

Acqua Morelli Mineralwasser, sprudel	0,25l 2,30	0,75l 6,00
Acqua Morelli Mineralwasser, still	0,25l 2,30	0,75l 6,00

Heißgetränke

Tasse Kaffee	2,30	Milchkaffee	3,80
Espresso	2,30	Latte Macchiato	3,80
Doppelter Espresso	3,20	Espresso Macchiato	2,80
Cappuccino	3,00	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

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



Offene Roseweine

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

Offene Rotweine

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