



frickeblöcks

heimat / küche / wein

Davor & Dazu

Duett vom Weideochsen

Bouillonterrine & Tatar / Meerrettichschmand /
Kartoffelschmand
14,50

Fjordlachs

Hüttenkäse / Avocado / Grapefruit /
Kopfsalatherzen / Radieschen
13,00

Vorspeisenquartett (ab 2 Personen)

Kleines Tatar & Merrettichschmand /
Fjordlachs & Hüttenkäse /
Eingeweckte Steinpilze & luftgetrockneter Schinken /
Geschäumtes Senfsüppchen
Was Leckeres in die Mitte zum gemeinsamen Schnabbulieren!
Definitiv ein Fricke-Blöcks-Klassiker!
Pro Person: 11,90

Geschäumte Senfsuppe

Pochiertes Eigeld / Rauchaal / Nussbuttercroutons
7,90

Salate

Wintersalat „Fricke Blöcks Style“

Geröstete Nüsse / Rote Beete / Bittersalate /
Himbeervinaigrette
10,50

+ Gorgonzola ^{OFF}	4,50
+ Fisch des Tages	13,00
+ Ziegenkäse ^{OFF}	4,50
+ Oliven & Schafskäse ^{OFF}	4,50
+ Maishähnchenbrust	9,00

Hauptsache

Fisch: Täglich frisch!

Fangfrisch / Ständig neu
Tagespreis

Geschmorte Kalbshaxe

Majoran / Ofenfenchel / Cremige Polenta
24,00

Maispouardenbrust

Kraut & Rüben / Olivenöl / Kräutersalat
23,00

OFF

(Ohne Fleisch & Fisch)

Spinatpressknödel

Bergkäse / Schwarze Walnüsse / Junger Lauch /
Waldpilze
17,50

Graupenrisotto

Estragon / Junger Kohl / Getrüffeltes Kartoffelschaum
16,50

Lieblingsgericht

Der Luxus des Einfachen.

Kalbfleischpflanzerl

Röstzwiebeln / Rahmwirsing /
Kartoffel-Schnittlauch-Püree
17,50

Original Wiener Schnitzel

vom norddeutschen Wiesenkalb
In geklärter Butter gebraten
Kartoffel-Nussbutterstampf / Rahmgurkensalat
21,90

Überraschungsmenü

Entscheidungen dieser Tragweite fallen
Ihnen stets schwer?

Dann fordern Sie unsere Küche doch heraus und
geben Sie uns einmal mehr die Gelegenheit Sie zu
überraschen!

3 Gänge:	38,50
4 Gänge:	47,00
5 Gänge:	54,00

Danach

Liebesknochen von der Haselnuss

Milchschokolade / Zwei mal Blutorange
9,50

Schokoladenmalheur

Honig & Nussbuttererde / Beeren
6,50

Dessertvariation

*Alles was Großmutter's Süßkucherei
und die gehobene Patisserie so hergeben.
Ständig neu.*
11,00

Unsere Lieblingspralinen

5 süße Versuchungen
*Für den Einen sind es die süßesten Versuchungen seit es Pralinen gibt.
Für den Anderen auch.*
6,00

Rohmilchkäse von der Hofkäserei Jacob

Heimatsenf / Frisches Brot
Zum Wein. Zum Bier. Oder wenn einfach kein „Jieper“ auf Süßes da ist.
10,50

Lieblingsaperitif

Pflaumenkick

Pflaumenwein, Maracujalikör, Rum,
Limettensaft, Ginger Ale

Süß, herb & fruchtig. Eiskalt und doch
wärmend. Der Star unter den Winteraperos.

0,21 | 7,90

