



Herzlich willkommen

bei
Ursula Curland
und dem Team der

„Friedrichshöhe“

Winterküche

unser Wintermenü:

Pastinaken-Rosenkohl-Cremesuppe

1/2 Ente an Orangensauce
dazu Apfelrotkraut und Kartoffelklöße

Zimteis mit warmen Kirschen und Sahne

Espresso oder Cappuccino

29,00 €

als Vorspeise oder für den kleinen Hunger:

Pastinaken-Rosenkohl-Cremesuppe

5,50 €

Bunter Salat mit Granatapfel, Walnüssen und Ziegenfrischkäse
in Portwein Ahornsirup

10,00 €

gegrillte Hähnchenbrust
auf buntem Salat mit Joghurt Dressing

11,00 €

eine halbe Ente an Orangensauce
dazu Apfelrotkraut und Kartoffelklöße

18,50 €

Entenbrust auf Zwetschgen-Portweinsauce mit Granatapfel
dazu Broccoli in Mandelbutter und Kartoffelzapfen

20,00 €

eine Gänsekeule
dazu Apfelrotkraut und Salzkartoffeln

17,50 €

Hirschkalbsbraten in Schattenmorellensauce
dazu Preiselbeerbirne, Apfelrotkraut und Kroketten 19,50 €

Wildschweinbraten in Honig-Ingwer-Sauce
dazu Preiselbeerbirne, Rosenkohl mit Speck
und Macairekartoffeln 19,50 €

Hirschgeschnetzeltes in Walnuss - Zwetschgensauce
dazu Preiselbeerpfirsich, Klöße und Rosenkohl mit Speck 17,50 €

Wildragout mit Waldpilzen
dazu Preiselbeerbirne, Spätzle und Salatteller 16,00 €

Hasenrückenfilet an Waldpilzrahm
dazu Preiselbeerpfirsich, Salatteller und Spätzle 28,00 €

Rumpsteak mit Senferuste
dazu Broccoli in Mandelbutter und Kroketten 23,50 €

Rinderfilet mit karamellisierten Cherrytomaten
an Pfefferrahm und Kartoffelzapfen 28,00 €

hausgemachte Rinderroulade
mit Apfelrotkraut und Klößen 16,00 €

ausgewählt für unsere Senioren:


1/4 Ente an Orangensauce
dazu Apfelrotkraut und Kartoffelklöß 14,50 €

der süße Schluß

Germknödel
mit Pflaumenmus gefüllt, dazu warme Vanillesauce 4,50 €

Kaiserschmarrn
mit Rumrosinen und Puderzucker 5,00 €

„Winterzeit“
Zimteis mit Sahne an hausgemachtem Armagnac - Pflaumen 6,50 €

(und das  fährt allein nach Haus 😊)

Suppen

Huehnerbruehe mit Einlage	4,50 €
Ungarische Gulaschsuppe	5,00 €
Tomatencremesuppe mit Mozzarella	5,00 €
Franzoesische Zwiebelsuppe mit Croutons und Kaese ueberbacken	5,00 €
Waldpilzsuppe	5,50 €

Salate

Gemischter Salatteller	4,00 €
Gebratene Putenbruststreifen auf frischen Blattsalaten mit Tomaten, Gurken, Paprika, Mais, Oliven und Peperoni; mit Balsamicovinaigrette mariniert, dazu Joghurtdressing und Toast	12,00 €
2 Scampispiesse auf frischen Blattsalaten mit Tomaten, Gurken, Paprika, Mais, Oliven und Peperoni; mit Balsamicovinaigrette mariniert, dazu Joghurtdressing und Toast	13,50 €
Bauernsalat Eisbergsalat, Weiskraut, Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven, Schafskaese und Thunfisch; dazu Vollkornbrot	12,00 €

Vorspeisen

Sechs Schnecken mit Knoblauch - Kraeuter - Butter und Toast	6,50 €
Raeucherlachs mit Preiselbeersahne auf Kartoffelpuffer	9,00 €

Kleinigkeiten

Currywurst mit Pommes frites und Salatbeilage	7,00 €
Leberkaese aus der Pfanne mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Salatbeilage	9,50 €
Hausgemachtes Sauerfleisch vom Nacken mit Bratkartoffeln, Gewuerzgurke und Salatbeilage	10,50 €
Bauernfruehstueck mit Schinken, dazu Bratensauce, Gewuerzgurke und Salatbeilage	9,50 €
Camembert, paniert und gebacken mit Preiselbeeren, Toast, Butter und Salatbeilage	8,50 €
Toast Grobmuetterchen kleines Rumpsteak mit Champignon - Zwiebel - Sauce, Toast und Salatbeilage	12,50 €
Toast Italia Schweinerueckensteak mit Tomaten und Kaese ueberbacken, Toast und Salatbeilage	11,50 €

Fuer unsere Senioren

Geschnetzeltes in Rahmsauce, mit Champignons, dazu Reis und Salatbeilage	10,50 €
Schollenfilet paniert, dazu Salzkartoffeln und Salatbeilage	12,00 €

Liebe Senioren, sollten Sie einen anderen Wunsch haben, sprechen Sie mit
uns.

Von vielen unserer Gerichte laesst sich auch eine kleinere Portion zubereiten.

Fisch

Seelachsfilet paniert dazu Salzkartoffeln und Salatbeilage	12,50 €
Lachsfilet an Ricotta - Krautersauce auf Bandnudeln, dazu Salatteller	18,00 €
Scholle Finkenwerder Art dazu Salzkartoffeln und Salatteller	19,00 €
Forelle blau oder Muellerin mit Butter, Salzkartoffeln und Salatteller	19,00 €

Vegetarisches

Kartoffeltaschen mit Frischkaesefuellung auf buntem Salatbett; dazu Sauerrahm	12,00 €
Kräuterpfannkuchen - Burger mit Gemüse, Cherrytomaten, Zwiebeln und Käse gefüllt dazu Süßkartoffelwedges und Sauerrahm	12,50 €
Bandnudeln mit Tomaten, Oliven und Paprika in Olivenoel	10,00 €

Schwein

Schnitzel Wiener Art

mit Gemüse und Salzkartoffeln

14,00 €

Schnitzel Holsteiner Art

dazu Canapés, Spiegelei, Gemüse und Pommes frites

15,00 €

Zwiebelschnitzel

mit Bratkartoffeln und Salatteller

15,00 €

Schnitzel Jaeger Art

mit Pommes frites und Salatteller

15,00 €

Cordon Bleu

dazu Pommes frites und Salatteller

16,00 €

Unsere Schnitzel werden alle paniert!

Auf Wunsch braten wir es fuer Sie aber auch natur!

Grillhaxe

mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

12,50 €

Steak Bauern Art

mit Pfifferlingen in Rahmsauce, Gemüse und Bratkartoffeln

17,50 €

Filet Gisela

mit Champignons in Schnittlauch - Rahmsauce,
Pommes frites und Salatteller

17,50 €

Schweinemedallions

mit Tomatenscheibe, Basilikum und Mozzarella gratiniert,
dazu Roesti und Salatteller

18,00 €

Rind

Wir verarbeiten fuer unsere Steaks ausschließlich argentinisches Rindfleisch mit 200 Gramm Rohgewicht. das reicht Ihnen nicht? Sagen Sie uns Ihre Wunschgröße und Sie bekommen es.

Rumpsteak mit Kraeuterbutter 21,00 €

Rumpsteak mit geduensteten Zwiebeln 21,00 €

Rumpsteak mit in Butter geschwenkten Champignons 22,00 €

Filetsteak mit Kraeuterbutter 24,50 €

Filetsteak mit in Butter geschwenkten Champignons
25,50 €

Filetsteak mit Pfeffersahnesauce 25,00 €

Waehlen Sie Ihre Bratstufe zwischen
englisch, medium und durch;

kombinieren Sie mit:
Speckbohnen oder Salatteller sowie

Pommes frites, Kroketten oder Rosmarinkartoffeln

Rinderleber
mit Zwiebeln und Apfelringen
dazu Salzkartoffeln und Salatteller 13,00 €

Vom Kalb

Zuericher Geschnetzeltes
mit Champignons in Rahmsauce,
dazu hausgemachte Butterspaetzle und Salatteller 17,00 €

Spezialitäten des Hauses

Pusztafeuer

Geschnetzeltes in wuerziger Sauce mit Zwiebeln, Paprika und Champignons, dazu Reis

15,00 €

Grillteller

Rindersteak, Schweinesteak, Putensteak, Rinderleber und Bratwuerstchen auf Butterbohnen, dazu Grilltomate, Krauterbutter und Pommes frites

17,50 €

Walliser Geschnetzeltes

feines Rindergeschnetzeltes, mit Pfifferlingen in Rahmsauce, dazu Roesti und Salatteller

17,00 €

Steakteller

1 Rindersteak, 2 Schweinesteaks, Grilltomate, Krauterbutter Gemuese und Roesti

16,50 €

Filettopf

1 Rinderfilet, 2 Schweinefilets, Champignons á la creme, Spiegelei, Gemuese und Bratkartoffeln

19,00 €

Ab zwei Personen

Spezialplatte

4 Rinder- und 4 Schweinesteaks, Grilltomate, dazu in Butter geschwenkte Champignons, Gemuese, Sauce Hollandaise und Herzoginkartoffeln

pro Person

20,00 €

Geflügel

1/2 Hähnchen mit Pommes frites und Salatbeilage	9,00 €
Putengeschnetzeltes in leichter Currysahne mit Zuckerschoten und Möhren an Bandnudeln	15,50 €
Putenbraten in Rahmsauce dazu Gemüse und Kroketten	15,00 €
Putensteak Dijon mit Pfifferlingen in Estragonrahm mit Dijonsenf, dazu Gemüse und Roesti	17,50 €
Toskana paniertes Putenschnitzel mit Tomaten und Mozzarella überbacken dazu Bandnudeln und Salatteller	16,50 €

Vom Lamm

Lammbraten aus der Keule in Thymiansauce dazu Speckbohnen und Salzkartoffeln	17,50 €
---	---------

Wild

Hirschkalbsbraten in Schattenmorellensauce dazu Preiselbeerbirne, Apfelrotkraut und Kroketten	19,50 €
Wildschweinbraten in Honig-Ingwer-Sauce dazu Preiselbeerbirne, Apfelrotkraut und Macairekartoffeln	19,50 €
Wildragout mit Waldpilzen dazu Preiselbeerbirne, Butterspätzle und Salatteller	17,50 €

