

Vorspeisen

Matjesfilet auf Schwarzbrot 7,20 Euro

Melonenschiffchen 10,40 Euro
mit Parmaschinken und Baguette

Geschmolzener Schafskäse 9,10 Euro
mit buntem Pfeffer, frischem Paprika,
kleinen Tomaten & feinen Kräutern

Marktfrische Salate

Zu allen Salaten reichen wir warmes Baguette und Butter

...mit Hausdressing 7,80 Euro

...mit angemachtem Schafskäse 9,50 Euro

...mit pikant gewürzten
Hähnchenbruststreifen 10,70 Euro

...mit gewürztem, mariniertem Rindfleisch 13,10 Euro

Suppen

Italienischer Gemüseeintopf 4,20 Euro

Klare Hühnersuppe 4,80 Euro

mit viel leckerem, zartem Brustfleisch
und Gemüsestreifen

Immer wieder lecker!

Meine Goulaschsuppe, 5,30 Euro

gut und deftig,
viel drin und pikant- scharf

Karotten- Ingwercreme 5,40 Euro

fein gewürzt mit Mango und Sambalita

Kleine Bouillabaisse 7,30 Euro

für 2 Personen

11,90 Euro

von frischen Ostseefischen, mit altem Sherry
raffiniert gewürzt

Alle Suppen auch ausser Haus
für Ihre Feier

Immer wieder gerne gegessen

Currywurst ^{2,3,7,} mit Pommes frites	6,80 Euro
3 Spiegeleier mit leckeren Bratkartoffeln und knusprigen Speckscheiben ¹²	7,30 Euro
Feiner Wurstsalat ^{1, 2} mit Käsestreifen und Bratkartoffeln	7,40 Euro
Kaisersülze, die ganz Besondere ¹² mit Zwiebelbratkartoffeln und Remouladensauce	9,20 Euro

Aus der Region

Holsteiner Katenschinken ¹²	8,10 Euro
auf Schwarzbrot	
mit 2 Spiegeleiern	8,90 Euro
Käseteller reich garniert	9,70 Euro
Sauerfleisch	11,80 Euro
vom Schwein ohne Knochen ¹² ,	
mit Gewürzgurke und Bratkartoffeln	
Labskaus ¹²	13,90 Euro
mit Spiegelei, Rollmops	
und Roter Bete	
Schnitzel	14,20 Euro
Wiener Art,	
mit Champignonrahmsauce	
oder mit Paprikarahmsauce,	
dazu Bratkartoffeln und ein Salatteller	

Unsere Hausspezialitäten

Bauernfrühstück

10,80 Euro

mit gewürfeltem Katenschinken¹²
und Gewürzgurke

Gekräuterter Jungschweinenacken

14,10 Euro

dünn geschnitten mit Knoblauch,
Tomaten und Käse gratiniert,
dazu Kartoffelspalten

Gebratene Putenstreifen

15,20 Euro

an drei Saucen²,
dazu Kartoffelspalten mit Sour Cream
und bunten Salaten

Roastbeef „kalt“ rosa gebraten

18,20 Euro

dazu ein Salat Remoulade und
Zwiebelbratkartoffeln

Unsere Nudelecke

Spaghetti Bolognese 9,10 Euro
mit einem Salatteller

Tagliatelle 8,80 Euro
in würziger Käsecrème,
mit Basilikumpesto, dazu ein Salatteller

Lachslasagne 12,60 Euro
mit Sauerkraut, Kräuterrahm
und Crème Fraîche,
dazu ein Salatteller

Grüne Nudeln 14,10 Euro
mit Lachswürfeln in Hummerrahm
und einem Salatteller

Unsere Fischempfehlung

Dänische Sild- und Matjesvariation 15,10 Euro
mit Bratkartoffeln

Seelachsfilet pochiert, 15,30 Euro
in einer feinen französischen Senfsahne,
dazu Petersilienkartoffeln und Salat

Zanderfilet 18,70 Euro
auf der Haut knusprig gebraten,
mit frischen Kräutern,
Petersilienkartoffeln und Blattsalaten

Gourmaitre Garnelen 20,10 Euro
in würzigem Olivenöl gebraten,
mit frischen Tomaten und Paprika
dazu warmes Baguette

Dessert

<i>Gemischtes Sahnecremeeis</i>	<i>4,10 Euro</i>
<i>Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis</i>	<i>4,60 Euro</i>
<i>Rote Grütze mit Vanillesoße und flüssiger Sahne</i>	<i>4,90 Euro</i>
<i>Bourbon Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße</i>	<i>5,30 Euro</i>
<i>Dukatenbeutel gefüllt mit Walnusseis, auf Fruchtspiegel</i>	<i>5,60 Euro</i>
<i>Frischer Obstsalat auf Vanilleeis</i>	<i>6,30 Euro</i>

Alkoholfreie Getränke

		Euro
Coca Cola light ^{1,8,9,11,12}	0,2l	2,10
Softdrinks ^{1,11,12}	0,3l	2,60
Mineralwasser	0,3l	2,30
Apfelschorle	0,3l	2,60
Softdrinks ^{1,11,12}	0,4l	3,20
Mineralwasser	0,4l	2,90
Apfelschorle	0,4l	3,20
Diverse Säfte	0,2l	3,10
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic ¹⁰	0,2l	2,60
Flasche Mineralwasser	0,75l	5,30

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,10
Große Tasse Kaffee	2,40
Kännchen Kaffee	4,20
Espresso	2,10
Cappuccino	2,90
Glas Tee	2,10
Kännchen Tee	4,20
Heiße Schokolade mit Sahne	2,60
Pharisäer	6,50
Grog	4,80

Biere

Fassbiere

		Euro
Köstritzer Schwarzbier	0,3l	3,10
Köstritzer Schwarzbier	0,4l	4,00
Köstritzer Kellerbier	0,3l	3,10
Köstritzer Kellerbier	0,4l	4,00
König Pilsener	0,2l	2,00
König Pilsener	0,3l	3,10
König Pilsener	0,4l	3,80
Alsterwasser	0,3l	2,50
Alsterwasser	0,4l	3,40
Benediktiner Weizen	0,3l	3,10
Benediktiner Weizen	0,5l	4,40

Flaschenbiere

König Pilsener	0,33l	2,80
König Frei	0,33l	2,80
Köstritzer Schwarzbier	0,33l	2,80
Vita Malz	0,33l	2,80
Benediktiner Weizen Dunkel/Frei	0,5l	4,40

Alkoholische Getränke

		Euro
Sherry	5cl	3,50
Aperol Spritz	4cl	5,50
Campari ₁	4cl	4,10
Campari Orange ₁	4cl	4,80
Longdrink	4cl	5,80
Bommerlunder	2cl	2,20
Bommerlunder mit Pflaume	2cl	3,40
Johannsen's No. 6	2cl	2,20
Korn	2cl	1,90
Linie Aquavit	2cl	2,90
Jubiläums Aquavit	2cl	2,60
Wodka Absolut	2cl	3,10
Cognac VSOP	2cl	5,20
Grand Marnier	2cl	5,20
Whisky oder Bourbon	4cl	5,10
Whisky oder Bourbon	4cl	6,20
Grappa	2cl	2,60
Obstbrände	2cl	3,10
Fernet Branca ₁	2cl	2,40
Ramazotti	2cl	2,60
Baileys	2cl	2,60

Diverse Spirituosen und Cocktails
auf Anfrage

Jeden Sonntag unser großes
Frühstücksbuffet
ab 8.30 Uhr

Brot, Brötchen, Käse, Wurst, Schinken,
Matjes und Sild, Räucherlachs,
Obstsalat, Joghurt, Konfitüre, Honig,
Müsli, Cornflakes, Rührei, Würstchen, Speck,
Kaffee, Tee, Säfte, Mineralwasser
und Vieles mehr

pro Person 14,10 Euro

Bitte reservieren Sie unter
Telefon 04638-89450

Hinweise zu allergenen Stoffen bekommen Sie gerne
auf Anfrage in einer Übersicht

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Antioxidationsmittel
- 3 mit Geschmacksverstärker
- 4 gewachst
- 5 geschwärzt
- 6 geschwefelt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Süßungsmitteln
- 9 enthält Phenylalaninquelle
- 10 Chininhaltig
- 11 Koffeeinhaltig
- 12 mit Konservierungsstoff, bzw. konserviert

Herzlich Willkommen
im
Gasthaus Frörup
und
einen angenehmen
Aufenthalt

wünschen Ihnen

Elke und Jürgen Walter