

„Echt Genussvoll“ Unser à la carte Angebot

Im **FreiWerk** ist Leidenschaft unsere Geheimzutat und man kann diese in jeder unserer Lieblings-Kreationen auch wirklich schmecken.

Unsere sorgfältig ausgewählten Produzenten und Bauern stecken unfassbar viel Liebe in ihr Handwerk. So legen sie gemeinsam mit uns besonderen Wert auf Nachhaltigkeit. Wussten Sie außerdem, dass das Wild aus unserer Jagd in den eigenen Wäldern rund um Stolberg stammt? Damit werden wir Ihnen **Echt** Freude bereiten.

DREI VIER FÜNF	SURPRISE SURPRISE ÜBERRASCHUNGSMENÜ	69 81 93
WEINBEGLEITUNG	0,1l pro Gang	29 38 47
WINTERLICH	Wildkräutersalat Apfelvinaigrette Kürbis Grüner Apfel Croutons Gartenkresse Radieschen Geröstete Kürbiskerne	13 18
POPEYES LIEBLING	Spinatsalat Ziegenkäse Honig-Senf-Dressing Knuspriger Speck Pinienkerne Marone	14 19
SURF & TURF - FREIWERK STYLE	Tatar vom Rinderfilet Kartoffelrösti Sauerrahm Schnittlauch Saiblingskaviar	21
ICH BIN SO SATT - ICH MAG [K]EIN BLATT	Crottin de Chavigniol Blumenkohl Perigord Trüffel Frisée Piemonteser Haselnuss	24

UNSER WILD AUS EIGENER JAGD KLAR & KRÄFTIG	Essenz vom Hainfeldwild Cranberry Wurzelgemüse Pistazien Maultasche Kräuter	16
MARONI CREMIG	Maronen Velouté Esskastanie Orange Wacholder	14
VEGETARISCH	Risotto Acquerello Perigord Trüffel Braune Butter Parmigiano Reggiano 24 Monate Mascarpone Kerbel	31 38
VEGETARISCH	Rote Bete Gnocchi „Berliner Manufaktur“ Rote Bete Walnuss Ziegenkäse Sautierter Grünkohl geröstete Bucheckern	24 31
VEGAN	Geräucherter Seidentofu Austernpilze Marone Bitterorange Gebackener Jahrgangs Sauerteig Karamellisierter Radicchio	25 32
MAL DIES MAL DAS	Fang des Tages Kohlrabi Berliner Püüü Romanesco Fermentierter Knoblauch Noilly Prat Kürbisgnocchi „Berliner Manufaktur“	41
KLASSIKER	Pochierte Edelfischnockerl Blumenkohl Vanille Möhre Birne Kandierte Zitrone Piment d`Espelette Hamburger Krabbensoße	41

SIGNATURE BY FREIWERK	OLDENBURGER ENTE DUCKTEA SAUERTEIG LEBERTERRINE TRAUBEN SCHMORRAVIOLI FRISÉE CALVADOS FERMENTIERTER ROTKOHL KRÄUTERSEITLINGE GEFÜLLTE THÜRINGER KARTOFFELKLÖßE	74
DIE MILKAKUH KANN MEHR ALS SCHOKI	Rosa Rinderfilet <i>180g Rohgewicht</i> Rosenkohlblätter Portweinjus Gebackene Speckbohnen Pommes Croquettes	52
ALFRED JODOKUS KWAK	Stubenküken Blumenkohl Topinambur Kaiserschote Trüffelnocchi „Berliner Manufaktur“	44
UNSER WILD AUS EIGENER JAGD	Hainfelder Wildgulasch Semmelknödel Sautierter Grünkohl Knusprige Austernpilze	32
UNSER WILD AUS EIGENER JAGD	Wildburger „Ritter von Kempfski“ vom Brötchen bis zum Patty -aus eigener Herstellung- Brioche Knuspriger Schweinebauch Taleggio Walnussmayonnaise Eisbergsalat Rote Zwiebel Preiselbeere Eingelegte Gurke Süßkartoffelpommes	27

DER BESTE SEINES FACHS	Käseauswahl Affineur Waltmann Erlangen Früchtebrot Chutney Piemonteser Haselnuss -am Tisch präsentiert-	22
DER KLASSIKER	Crème Brûlée Eis Crumble -am Tisch flambiert-	14
HENSEL & GRETEL	Lebkuchen Spekulatius Blutorange Honigkraut	13
UNFASSBAR GUT! DAS PASST IMMER NOCH `REIN	Steirisches Heumilch - Vanilleeis Nockerl Zillertaler "Heumilch" Rahm Madagaskar Bio Vanille Kürbiskernöl „Berghofer – Mühle“ Steirische Karamellisierte Kürbiskerne	11
UNSER EIS	Eis Mal dies und mal das...	5,5
UNSER SORBET	Sorbet Mal dies und mal das...	6

Nussallergien können aufgrund von Spuren in vielen Lebensmitteln leider nicht berücksichtigt werden.