„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.

VIER | FÜNF	**SURPRISE | SURPRISE** **ÜBERRASCHUNGSMENÜ**	81 | 93
WEINBEGLEITUNG	**0,1l pro Gang**	38 | 47

STARTER

QUERFELDEIN	Feldsalat Croutons | Knuspriger Speck Geröstete Sonnenblumenkerne Birnenchutney | Birnendressing	15 | 19
WINTER ROMANTIK	Chicoréesalat Walnuss | Orange | Gorgonzola Dolce Gartenkresse | Orangendressing	15 | 19
SURF & TURF - FREIWERK STYLE	Gelbschwanzmakrele Dashi | Wasserkastanie | Yuzu Krosser Schweinebauch aus dem Alpbachtal | Koriander	21
SWEET LITTLE BUTTERNUT	Butternut Kürbis Steirische Kerne | Mirabelle | Friséesalat Berghofer Manufaktur Öl	19

SOUPS

IT´S THE GREAT PUMPKIN – CHARLIE BROWN	Samtsuppe vom Hokkaido Kürbis Steirische Kerne | Kürbiskernöl Ingwer | Taleggio Cracker	13
SCHWAMMERL	Steinpilz Velouté Croutons | Speck | Kräuter	14

MAIN

VEGETARISCH / VEGAN MÖGLICH	Risotto Acquerello Steinpilz | Braune Butter | Mascarpone Herbstbirne | Pekannuss | Belper Knolle Parmigiano Reggiano 24 Monate	31 | 38
VEGETARISCH	Pasta „Paccheri“ Orangennage | Walnuss | Rosenkohl Kandierte Bitterorange | Marone	24 | 31
VEGETARISCH	Kürbis Gnocchi „Berliner Manufaktur“ Hokkaido | Knuspriger Austernpilz Steirisches Öl | Kürbiskerne | Ingwer Karamellisierter Radicchio	25 | 32
MAL DIES MAL DAS	Fang des Tages Aprikosen- Salbei- Polenta Karamellisierter Kopfsalat | Himbeeressig Piemonteser Haselnuss	39
KÖNIG DER MEERE	Rotbarbe Glasierter Spitzkohl | Nonpareille Kaper Rosine | Schnittlauch | Pernod Annabelle Kartoffel | Sandwich	44

VON DER WEIDE	Rosa Rinderfilet *180g* Speckrosenkohl | Madeirajus Steakhouse Pommes „Trüffelstyle“ Parmesan | Kleiner Caesar	58
DIE MILKAKUH KANN MEHR ALS NUR SCHOKI	Geschmortes Ochsenbäckchen Selleriecreme | Apfel | Portweinzwiebel Kohlröschen | Demiglace	43
BUGS BUNNY	Kaninchen Pastinake | Moosbeere | Esskastanie Kartoffelkrokette	44
HENRIETTE	Cordon Bleu vom Stubenküken Bergkäse | Südtiroler Schinken Vanille Möhre | Pfifferlinge Rosenkohl l Kartoffelpüüüü	39

SWEETS

DER BESTE SEINES FACHS	Käseauswahl | Affineur Waltmann Erlangen Früchtebrot | Chutney Piemonteser Haselnuss -am Tisch präsentiert-	22
SCHOKI FRAGT NICHT SCHOKI VERSTEHT	Flüssiger Schokoladenkuchen Portweinzwetschge | Cremeeis	14
DER SÜßE HERBST	Mirabelle Ingwer | Vanillecreme Tartelette | Baiser	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.

„Echt Genussvoll – Unser Harzmenü“

DREI-GANG	Menü	54
WEINBEGLEITUNG	0,1l pro Gang	27

TYPISCH HARZ	Harzer Käsesalat Harzerkäse | Radieschen Apfelvinaigrette | Gartenkresse Geröstetes Brot | Zwiebel Kümmel | Senfkorn
UNSER WILD AUS EIGENER JAGD	GESCHMORTES WILDGULASCH PFIFFERLINGE | BREITE BOHNE SEMMELKNÖDEL
PRINZ EISENHERZ	ARME RITTER BRIOCHE | MARILLE | JOGHURTEIS

„Echt Genussvoll - Harzverliebt“

UNSER WILD AUS EIGENER JAGD	Kräftige Wildfleischbrühe Wildleberknödel | Wurzelwerk | Dörrobst Pfannkuchenstreifen | Kräuter	13
BROTZEIT	Harzer Brotzeit Sülze | Hausmacher Wurst Rote Zwiebel | Obazda vom Harzer Käse Saure Gurke | Sauerteigbrot	18
KNÖDEL & SCHWAMMERL	Dreierlei Semmelknödel Bergkäse | Spinat | Zwiebel & Speck Pfifferlinge in Schnittlauchrahm	26
UNSER WILD AUS EIGENER JAGD	Geschmorter Wildgulasch Pfifferlinge | Breite Bohne Semmelknödel	29
UNSER WILD AUS EIGENER JAGD	Wildburger „Ritter von Kempski“ vom Brötchen bis zum Patty -aus eigener Herstellung- Brioche | Bacon Jam „JP“ Taleggio | Walnussmayonnaise Eisbergsalat | Rote Zwiebel | Preiselbeere Eingelegte Gurke | Süßkartoffelpommes	24
DER KLASSIKER	Crème Brûlée Eis | Crumble -am Tisch flambiert-	14