

# „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.

<b>DREI   VIER   FÜNF</b>	<b>SURPRISE   SURPRISE ÜBERRASCHUNGSMENÜ</b>	69   81   93
<b>WEINBEGLEITUNG</b>	<b>0,1l pro Gang</b>	29   38   47
<b>FRÜHLINGSZEIT IST HERZENSZEIT</b>	Portulak Gegrillter Spargel   Weintraube Croutons   Gartenkresse Geröstete Sonnenblumenkerne Rhabarber vinaigrette   Rhabarber	15   19
<b>LA DOLCE VITA</b>	Wildkräuter Ziegenkäse   Olive   Feige Marcona Mandel   Frenchdressing	15   19
<b>SURF &amp; TURF - FREIWERK STYLE</b>	Gebeizter Müritz Saibling „Ikejime“ Gebackenes Spanferkel   Mandarine Meerrettich   Kohlrabi   Saiblingskaviar	21
<b>BÜFFELMILCH</b>	Büffel Burrata aus Kampanien Grüner Spargel   Bunte Tomate Schafgarbe   Aceto Balsamico 13 Jahre	20

<b>UNSER WILD AUS EIGENER JAGD KLAR &amp; KRÄFTIG</b>	Essenz vom Hainfeldwild Cranberry   Wurzelgemüse Pistazien Maultasche   Kräuter	16
<b>GARTENSCHOTE</b>	Erbsensamtsuppe Schinkensandwich   Minze   Croutons	14
<b>VEGETARISCH</b>	Risotto Acquerello Karamellisierte Spargel Bärlauch   Braune Butter   Mascarpone Wachsweiches Bio Ei Parmigiano Reggiano 24 Monate	31   38
<b>VEGETARISCH</b>	Pasta „Paccheri“ Zitronennage   Bunte Möhre   Kerbel Geröstete Bucheckern   Pecorino	24   31
<b>VEGAN</b>	Leipziger Allerlei Erbse   Möhre   Beelitzer Spargel   Kohlrabi Blumenkohl   Morchel   Grießnockerl Bärlauch	25   32
<b>VEGAN</b>	Knuspriger geräucherter Seidentofu Bunte Linse   Kokos   Sauerampfer Vanillemöhre   Glasiertes Frühlingsgemüse	25   32
<b>MAL DIES MAL DAS</b>	Fang des Tages Aprikosen Beurre Blanc   Bunte Bete Spinat Gnocchi „Berliner Manufaktur“ Senfkohl	41
<b>KLASSIKER</b>	Souffliertes Ostsee Lachsfilet Leipziger Allerlei   Erbse   Möhre   Spargel Kohlrabi   Blumenkohl   Morchel Flusskrebs   Grießnockerl   Bärlauch	44

<b>SIGNATURE BY FREIWERK</b>	<b>RINDERFILET   BEEFTEA   FOIE GRAS FRENCHTOAST   RINDERTATAR ENTENSCHMOR-RAVIOLI   THAISPARGEL ENTENARANCHINO   VANILLEMÖHRE</b>	79€
<b>DIE MILKAKUH KANN MEHR ALS NUR SCHOKI</b>	Geschmortes Kalbsbäckchen Portweinjus   Gepickelte Radieschen Gartenerbse   Pommes Croquettes Weiße Zwiebel   Morchelrahm	43
<b>VON DER WEIDE</b>	Rosa Salzwiesenlamm Glasierte Mairübchen   Grüner Spargel Lammaucharancino   Sariette Frischkäse-Feigen-Ravioli	44
<b>UNSER WILD AUS EIGENER JAGD</b>	Hainfelder Wildgulasch Breite Bohnen   Krause Glucke Semmelknödel	32
<b>UNSER WILD AUS EIGENER JAGD</b>	Wildburger „Ritter von Kempiski“ vom Brötchen bis zum Patty -aus eigener Herstellung- Brioche   Bacon Jam „JP“ Taleggio   Walnussmayonnaise Eisbergsalat   Rote Zwiebel   Preiselbeere Eingelegte Gurke   Süßkartoffelpommes	27
<b>DER BESTE SEINES FACHS</b>	Käseauswahl   Affineur Waltmann Erlangen Früchtebrot   Chutney Piemonteser Haselnuss -am Tisch präsentiert-	22
<b>DER KLASSIKER</b>	Crème Brûlée Eis   Crumble -am Tisch flambiert-	14
<b>TAUSENDBLATT</b>	Blätterteig Mille-feuille Rhabarber   Himbeere   Holunderblüte Madagaskar Bio Vanille	13

**UNFASSBAR GUT!  
DAS PASST IMMER  
NOCH `REIN**

Steirisches Heumilch - Vanilleeis Nockerl 11  
Zillertaler "Heumilch" Rahm  
Madagaskar Bio Vanille  
Kürbiskernöl „Berghofer Mühle“  
Steirische Karamellisierte Kürbiskerne

**UNSER EIS**

Eis 5,5  
Mal dies und mal das...

**UNSER SORBET**

Sorbet 6  
Mal dies und mal das...

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