

„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
FRÜHLINGSZEIT IST HERZENSZEIT	Portulak Gegrillter Spargel Weintraube Croutons Gartenkresse Geröstete Sonnenblumenkerne Rhabarbervinaigrette Rhabarber	15 19
LA DOLCE VITA	Wildkräuter Ziegenkäse Olive Feige Marcona Mandel Frenchdressing	15 19
SURF & TURF - FREIWERK STYLE	Gebeizter Müritz Saibling „Ikejime“ Gebackenes Spanferkel Mandarine Meerrettich Kohlrabi Saiblingskaviar	21
BÜFFELMILCH	Büffel Burrata aus Kampaninen Grüner Spargel Bunte Tomate Schafgarbe Aceto Balsamico 13 Jahre	20

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

SIGNATURE BY FREIWERK	RINDERFILET BEEFTEA NATURAL FOIE GRAS FRENCHTOAST RINDERTATAR ENTENSCHMOR-RAVIOLI THAISPARGEL ENTENARANCHINO VANILLEMÖHRE	79€
DIE MILKAKUH KANN MEHR ALS NUR SCHOKI	Geschmortes Kalbsbäckchen Portweinjus Gepickelte Radieschen Gartenerbse Pommes Croquettes Weiße Zwiebel Morchelrahm	43
VON DER WEIDE	Rosa Salzwiesenlamm Glasierte Mairübchen Grüner Spargel Lammaucharancino Sariette Frischkäse-Feigen-Ravioli	44
UNSER WILD AUS EIGENER JAGD	Hainfelder Wildgulasch Breite Bohnen Krause Glucke Semmelknödel	32
UNSER WILD AUS EIGENER JAGD	Wildburger „Ritter von Kempfski“ vom Brötchen bis zum Patty -aus eigener Herstellung- Brioche Bacon Jam „JP“ 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
TAUSENDBLATT	Blätterteig Mille-feuille Rhabarber Himbeere Holunderblüte Madagaskar Bio Vanille	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.