

## „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<br>ÜBERRASCHUNGSMENÜ                                                                                                  | 69 81 93 |
| WEINBEGLEITUNG                   | 0,1l pro Gang                                                                                                                             | 29 38 47 |
| FRÜHLINGSZEIT IST<br>HERZENSZEIT | Portulak<br>Gegrillter Spargel   Weintraube<br>Croutons   Gartenkresse<br>Geröstete Sonnenblumenkerne<br>Rhabarbervinaigrette   Rhabarber | 15 19    |
| LA DOLCE VITA                    | Wildkräuter<br>Ziegenkäse   Olive   Feige<br>Marcona Mandel   Frenchdressing                                                              | 15 19    |
| SURF & TURF -<br>FREIWERK STYLE  | Gebeizter Müritz Saibling „Ikejime“<br>Gebackenes Spanferkel   Mandarine<br>Meerrettich   Kohlrabi   Saiblingskaviar                      | 21       |
| BÜFFELMILCH                      | Büffel Burrata aus Kampaninen<br>Grüner Spargel   Bunte Tomate<br>Schafgarbe   Aceto Balsamico 13 Jahre                                   | 24       |

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

|                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                |     |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| SIGNATURE BY<br>FREIWERK                        | RINDERFILET ROSSINI   BEEFTEA<br>MALZBROT   TATAR   ENTENSTOPFLEBER<br>ENTENSCHMOR-RAVIOLI   SAUCE RICHE<br>PERIGORD TRÜFFEL<br>KARAMELLISierter SELLERIE<br>GEBACKENE KARTOFFEL                                                               | 79€ |
| UNSER WILD AUS<br>EIGENER JAGD<br>ROSA UND ZART | Rosa Wildrücken<br>Portweinjus   Gepickelte Radieschen<br>Gartenerbse   Gebackene Speckbohnen<br>Weiße Zwiebel   Pommes Croquettes                                                                                                             | 47  |
| VON DER WEIDE                                   | Rosa Salzwiesenlamm<br>Glasierter Mairübchen   Grüner Spargel<br>Lammbaucharancio   Sariette<br>Frischkäse-Feigen-Ravioli                                                                                                                      | 44  |
| UNSER WILD AUS<br>EIGENER JAGD                  | Hainfelder Wildgulasch<br>Breite Bohnen   Krause Glucke<br>Semmelknödel                                                                                                                                                                        | 32  |
| UNSER WILD AUS<br>EIGENER JAGD                  | Wildburger „Ritter von Kempfski“<br>vom Brötchen bis zum Patty<br>-aus eigener Herstellung-<br>Brioche   Bacon Jam „JP“<br>Taleggio   Walnussmayonnaise<br>Eisbergsalat   Rote Zwiebel   Preiselbeere<br>Eingelegte Gurke   Süßkartoffelpommes | 27  |

|                                                 |                                                                                                                                                                                  |     |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| DER BESTE SEINES<br>FACHS                       | Käseauswahl   Affineur Waltmann<br>Erlangen<br>Früchtebrot   Chutney<br>Piemonteser Haselnuss<br>-am Tisch präsentiert-                                                          | 22  |
| DER KLASSIKER                                   | Crème Brûlée<br>Eis   Crumble<br>-am Tisch flambiert-                                                                                                                            | 14  |
| TAUSENDBLATT                                    | Blätterteig Mille-feuille<br>Rhabarber   Himbeere   Holunderblüte<br>Madagaskar Bio Vanille                                                                                      | 13  |
| UNFASSBAR GUT!<br>DAS PASST IMMER<br>NOCH `REIN | Steirisches Heumilch - Vanilleeis Nockerl<br>Zillertaler "Heumilch" Rahm<br>Madagaskar Bio Vanille<br>Kürbiskernöl „Berghofer – Mühle“<br>Steirische Karamellisierte Kürbiskerne | 11  |
| UNSER EIS                                       | Eis<br>Mal dies und mal das...                                                                                                                                                   | 5,5 |
| UNSER SORBET                                    | Sorbet<br>Mal dies und mal das...                                                                                                                                                | 6   |

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