

„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

81 | 93

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

WEINBEGLEITUNG

0,1l pro Gang

38 | 47

STARTER

SOMMERZEIT IST HERZENZEIT

Spinatsalat

15 | 19

Pfifferlinge | Knuspriger Speck

Croutons | Gartenkresse

Geröstete Sonnenblumenkerne

Marillenvinaigrette | Marille

LA DOLCE VITA

Wildkräutersalat

15 | 19

Ziegenkäse | Olive | Feige

Marcona Mandel | Frenchdressing

SURF & TURF - FREIWERK STYLE

Gebeizter Müritz Saibling „Ikejime“

21

Gebackenes Spanferkel | Pfirsich

Meerrettich | Kohlrabi | Saiblingskaviar

BÜFFELMILCH

Büffel Burrata aus Campaninen

20

Bunte Tomaten | Basilikum | Malzbrot

Aceto Balsamico 13 Jahre

SOUPS

EUGENE HAROLD
(MR.) KRABS

Krustentierbisque

18

Croustillant | Spinat

Ravioli | Cognac

SCHWAMMERL

Pfifferlingssamtsuppe

14

Croutons | Speck | Kräuter

MAIN

VEGETARISCH

Risotto Acquerello

31 | 38

Pfifferlinge | Braune Butter | Mascarpone

Marille | Piemonteser Haselnuss | Feta

Parmigiano Reggiano 24 Monate

VEGETARISCH

Pasta „Paccheri“

24 | 31

Zitronen Nage | Bärlauch | Erbse |

Brokkoli Grüner Spargel | Kenia Bohne

Kaiserschote | Geröstete Bucheckern

Pecorino

VEGAN

Knuspriger geräucherter Seidentofu

25 | 32

Fregola Sarda | Geröstete Spitzpaprika

Scharfe Cashewkerne | Bunte Tomaten

MAL DIES
MAL DAS

Fang des Tages

41

Aprikosen Beurre Blanc | Spinat

Spinat Gnocchi „Berliner Manufaktur“

KLASSIKER

Souffliertes Ostsee Lachsfilet

44

Berliner Püüü | Gartenerbse

Bunte Radieschen | Flusskrebs

SIGNATURE BY FREIWERK	RINDERFILET BEEFTEA GESCHMORTES SHORT RIB FRENCHTOAST RINDERTATAR BOHNENCASSOULET SPITZPAPRIKA	79
DIE MILKAKUH KANN MEHR ALS NUR SCHOKI	Geschmortes Kalbsbäckchen Gepickelte Radieschen Gartenerbse Pommes Croquettes Weiße Zwiebel Portweinjus Morchelrahm	43
VON DER WEIDE	Rosa Salzwiesenlamm Glasierter Rübchen Grüner Spargel Lammbaucharancio Sariette Frischkäse-Feigen-Ravioli	44
HENRIETTE	Stubenküken Cordon bleu Glasierter grünes Gemüse Kartoffelgratin Madeirajus	39
SWEETS		
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 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.

„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 | Kümmelschüttelbrot

18

KNÖDEL & SCHWAMMERL

Dreierlei Semmelknödel
Bergkäse | Spinat | Zwiebel & Speck
Pfifferlinge in Schnittlauchrahm

26

UNSER WILD AUS EIGENER JAGD

Geschmortes 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