

## „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>HOMAGE ANS GRILL ROYAL</b>	Kopfsalatherz im Ganzen Knuspriger Speck   Croutons Geröstete steirische Kürbiskerne Gartenkresse   Radieschen Granatapfelvinaigrette	18
<b>DIE KUH MACHT MUH FREIWERK STYLE</b>	Kalbsbries Topinambur   Birne   Pekannuss Petersilie   Champagneressig	22
<b>FISCH &amp; CHIPS</b>	Ostseelachs Tatar   Kartoffelrösti   Frisée Lachskaviar   Wilddörfleisch   Gurke	24
<b>DIE ZIEGE MACHT MÄH</b>	Crottin de Chavignol Geeiste Mousse   Rote Bete   Walnuss Granny Smith Apfel   Limette	26

<b>UNSER WILD AUS EIGENER JAGD KLAR &amp; KRÄFTIG</b>	Essenz vom Hainfeldwild Grießnockerl   Wurzelgemüse Eierstich   Kräuter   Wildcarpaccio	16
<b>DES BAUERN LIEBSTE RÜBE</b>	Topinambur Velouté   Essig aus den Ardennen Speck aus dem Alpbachtal Trauben   Traubenkernöl	14
<b>GERNE AUCH VEGETARISCH</b>	Risotto Acquerello Reserve 8 Jahre Blattpetersilie   Perlzwiebel   Pastinake Parmigiano Reggiano 24 Monate Mascarpone   Sauerrahmbutter	26 33
<b>FREIWERK „HAND MADE“ GERNE AUCH VEGETARISCH</b>	Fusilli Rote Zwiebel   Braune Butter   Pecorino Nonpareilles Kapern   Aubergine   Salbei Marille	24 31
<b>VEGAN</b>	Geräucherter Seidentofu Limonenseitlinge   Mangold Schwarzkümmel   Süßkartoffel	25 32
<b>MAL DIES MAL DAS</b>	Fang des Tages Beluga Linsen   Wurzelwerk   Pernod Aceto Balsamico di Modena 13 Jahre	41
<b>ZEITREISE – EIN NACHTAKTIVER EINZELGÄNGER</b>	Seezungen Röllchen Kaiserschote   Staudensellerie Fenchel   Rote Laura   Glatte Peterle	48

<b>SIGNATURE BY FREIWERK</b>	<b>RINDERFILET   BEEFTEA   TATAR KRÄUTERSEITLING   SCHMORRAVIOLI WILDER BLUMENKOHL   FRENCH TOAST GEBACKENE KARTOFFEL MARK`SKLÖBCHEN   PERIGORD TRÜFFELJUS</b>	74
<b>LIESBETT VON DER ALM</b>	Kalbsfilet Geräucherte Rote Spitzpaprika Pistazienkräutermantel   Zucchini Pilze   Gebackene Schmorkrapfen Bretonische Artischocke	47
<b>UNSER WILD AUS EIGENER JAGD</b>	Rosa Wildrücken Karamellisierter Sellerie   Kartoffelroulade Wildravioli   Moosbeeren	44
<b>UNSER WILD AUS EIGENER JAGD</b>	Hainfelder Wildgulasch Semmelknödel   Grünkohl Gebackene Austernpilze	32
<b>UNSER WILD AUS EIGENER JAGD</b>	Wildburger „Ritter von Kempfski“ vom Brötchen bis zum Patty -aus eigener Herstellung- Brioche   Knuspriger Schweinebauch 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>SCHOKOLADE FRAGT NICHT, SCHOKOLADE VERSTEHT</b>	Schokolade   Schokolade   Schokolade Rum   Piemonteser Haselnuss Schwarze Feige	18
<b>UNFASSBAR GUT! DAS PASST IMMER NOCH `REIN</b>	Steirisches Heumilch - Vanilleeis Nockerl Zillertaler "Heumilch" Rahm Madagaskar Bio Vanille Kürbiskernöl „Berghofer – Mühle“ Steirische Karamellisierte Kürbiskerne	11
<b>UNSER EIS</b>	Eis Mal dies und mal das...	5,5
<b>UNSER SORBET</b>	Sorbet Mal dies und mal das...	6