

„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 ÜBERRASCHUNGSMENÜ

81 | 93

WEINBEGLEITUNG

0,1l pro Gang

38 | 47

STARTER

SOMMERZEIT IST HERZENSGEZEIT

Spinatsalat
Pfifferlinge | Knuspriger Speck
Croutons | Gartenkresse
Geröstete Sonnenblumenkerne
Marillenvinaigrette | Marille

15 | 19

LA DOLCE VITA

Wildkräutersalat
Ziegenkäse | Olive | Feige
Marcona Mandel | Frenchdressing

15 | 19

SURF & TURF - FREIWERK STYLE

Gebeizter Müritz Saibling „Ikejime“
Gebackenes Spanferkel | Pfirsich
Meerrettich | Kohlrabi | Saiblingskaviar

21

BÜFFELMILCH

Büffel Burrata aus Kampanien
Bunte Tomaten | Basilikum | Malzbrot
Aceto Balsamico 13 Jahre

20

SOUPS

EUGENE HAROLD
[MR.] KRABS

Krustentierbisque
Croustillant | Spinat
Ravioli | Cognac

18

SCHWAMMERL

Pfifferlingssamtsuppe
Croutons | Speck | Kräuter

14

MAIN

VEGETARISCH

Risotto Acquerello
Pfifferlinge | Braune Butter | Mascarpone
Marille | Piemonteser Haselnuss | Feta
Parmigiano Reggiano 24 Monate

31 | 38

VEGETARISCH

Pasta „Paccheri“
Zitronennage | Erbse | Brokkoli
Grüner Spargel | Kenia Bohne | Pecorino
Kaiserschote | Geröstete Bucheckern

24 | 31

VEGAN

Knuspriger geräucherter Seidentofu
Fregola Sarda | Geröstete Spitzpaprika
Scharfe Cashewkerne | Bunte Tomaten

25 | 32

MAL DIES
MAL DAS

Fang des Tages
Aprikosen Beurre Blanc | Spinat
Spinat Gnocchi „Berliner Manufaktur“

39

KLASSIKER

Souffliertes Ostsee Lachsfilet
Berliner Püüü | Gartenerbse
Bunte Radieschen | Flusskrebs

44

VON DER WEIDE

Rosa Rinderfilet 180g
Pfifferling | Speckbohne | Portweinjus
Knusprige Steakhouse Pommes

58

DIE MILKAKUH KANN MEHR ALS NUR SCHOKI	Geschmortes Kalbsbäckchen Gepickelte Radieschen Gartenerbse Pommes Croquettes Morchelrahm Knuspriges Bohnenbündchen Weiße Zwiebel Portweinjus	43
--	---	----

VON DER WEIDE	Rosa Salzwiesenlamm Glasierte Rübchen Grüner Spargel Lammbaucharancio Sariette Frischkäse-Feigen-Ravioli	44
----------------------	---	----

HENRIETTE	Cordon Bleu vom Stubenküken Bergkäse Südtiroler Schinken Glasiertes grünes Gemüse Kartoffelgratin Madeirajus	39
------------------	---	----

SWEETS

DER BESTE SEINES FACHS	Käseauswahl Affineur Waltmann Erlangen Früchtebrot Chutney Piemonteser Haselnuss -am Tisch präsentiert-	22
-----------------------------------	---	----

SCHOKI GEHT IMMER	Flüssiger Schokoladenkuchen Portweinzwetschge Cremeeis	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

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 - Harzverliebt“

UNSER WILD AUS EIGENER JAGD

Kräftige Wildfleischbrühe 13
Wildleberknödel | Wurzelwerk | Dörrobst
Pfannkuchenstreifen | Kräuter

BROTZEIT

Harzer Brotzeit 18
Sülze | Hausmacher Wurst
Rote Zwiebel | Obazda vom Harzer Käse
Saure Gurke | Sauerteigbrot

KNÖDEL & SCHWAMMERL

Dreierlei Semmelknödel 26
Bergkäse | Spinat | Zwiebel & Speck
Pfifferlinge in Schnittlauchrahm

UNSER WILD AUS EIGENER JAGD

Geschmorter Wildgulasch 29
Pfifferlinge | Breite Bohne
Semmelknödel

UNSER WILD AUS EIGENER JAGD

Wildburger „Ritter von Kempfski“ 24
vom Brötchen bis zum Patty
-aus eigener Herstellung-
Brioche | Bacon Jam „JP“
Taleggio | Walnussmayonnaise
Eisbergsalat | Rote Zwiebel | Preiselbeere
Eingelegte Gurke | Süßkartoffelpommes

DER KLASSIKER

Crème Brûlée 14
Eis | Crumble
-am Tisch flambiert-

„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