

„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
FRÜHLING IM HERZEN	Wildkräutersalat Holunderblütenvinaigrette Erbse Grüner Apfel Croutons Gartenkresse Spargel Radieschen Geröstete Sonnenblumenkerne	13 18
JAMES & OCTOPUSSY	Oktopus Edamame Hoisinsoße Sesam Chili Koriander Limette	22
SURF & TURF - FREIWERK STYLE	Geräucherte Forelle Blutwurst Frühlingsgemüse Mostrich Bärlauch Pinienkerne	21
BELLA ITALIA	Gorgonzola Dolce Focaccia Frisée Rhabarber Gurke Chalkidiki Olive Rosmarin	19

UNSER WILD AUS EIGENER JAGD KLAR & KRÄFTIG	Essenz vom Hainfeldwild Eierstich Wurzelgemüse Wildfleischklößchen Kräuter	16
VEGETARISCH	Risotto Acquerello Reserve 8 Jahre Beelitzer Spargel Polnische Butter Parmigiano Reggiano 24 Monate Mascarpone Erbsen	26 33
FREIWERK „HAND MADE“ VEGETARISCH	Ma(r)kkaroni Berliner Püüü Gerösteter Brokkoli Kaiserschoten Rübchen Kerbel	24 31
VEGETARISCH GERNE AUCH VEGAN	Geräucherter Seidentofu Ravioli Bärlaughollandaise Sauerteig Gebratener Kopfsalat Himbeeressig Muscovadozucker	25 32
MAL DIES MAL DAS	Fang des Tages Gartenerbse Kaiserschote Spargel Berliner Püüü Marinierte Radieschen Kohlrabi Junger Spinat Bouillabaissesud	41
GOLDBUTT AUS DEM HOHEN NORDEN	Nordsee Schollenröllchen Blumenkohl Vanille Möhre Birne Kandierte Zitrone Piment d`Espelette Hamburger Krabbensoße	43
SIGNATURE BY FREIWERK	RINDERFILET BEEFTEA TATAR KRÄUTERSEITLING SCHMORRAVIOLI GRÜNER SPARGEL FRENCH TOAST GEBACKENE KARTOFFEL MARK`s KLÖBCHEN VANILLEMÖHREN	74

VON DER ALM	Rosa Kalbsfilet Salbei Mais Salsiccia Rübchen Portweinschalotten Cremige Polenta Aprikosen Beurre Blanc	42
UNSER WILD AUS EIGENER JAGD	Rosa Wildrücken aus dem Hainfeldforst Gerösteter Porree Glasierte Trauben Bäckerinkartoffel Madeirajus	41
UNSER WILD AUS EIGENER JAGD	Hainfelder Wildgulasch Semmelknödel Grüne Bohnen Egerlinge	32
UNSER WILD AUS EIGENER JAGD	Wildburger „Ritter von Kempski“ vom Brötchen bis zum Patty -aus eigener Herstellung- Brioche Knuspriger Schweinebauch 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
SCHOKOLADE FRAGT NICHT, SCHOKOLADE VERSTEHT	Weißer Schokolade Rhabarber Geröstetes Granola Himbeere Madagaskar Bio Vanille	15

**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.