

„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
SOMMER IM HERZEN	Wildkräutersalat Holunderblütenvinaigrette Erbse Grüner Apfel Croutons Gartenkresse Radieschen Geröstete Sonnenblumenkerne	13 18
PIFFERLINGSZEIT	Spinatsalat Marinierte Pfifferlinge Pinienkerne Pfirsich Honig-Senf Dressing Knuspriger Speck Ziegenkäse	14 19
SURF & TURF - FREIWERK STYLE	Geräucherte Forelle Blutwurst Sommergemüse 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
KÜHL & ERFRISCHEND	Wassermelonenkaltschale Walnuss Schwarzkümmel Basilikum Piment ´d Espelette Champagneressig	14
VEGETARISCH	Risotto Acquerello Reserve 8 Jahre Blattpetersilie Pfifferlinge Cashewkerne Parmigiano Reggiano 24 Monate Mascarpone	26 33
FREIWERK „HAND MADE“ VEGETARISCH	Ma(r)kkaroni Berliner Püüü Gerösteter Brokkoli Kaiserschoten Rübchen Kerbel	24 31
VEGAN	Geräucherter Seidentofu Ravioli Bärlauch Sauerteig Gebratener Kopfsalat Himbeeressig Muscovadozucker	25 32
MAL DIES MAL DAS	Fang des Tages Gartenerbse Kaiserschote Berliner Püüü Marinierte Radieschen Kohlrabi Junger Spinat Bouillabaisse	41
KLASSIKER	Pochierte Edelfischnockerl Blumenkohl Vanille Möhre Birne Kandierte Zitrone Piment d`Espelette Hamburger Krabbensoße	41

SIGNATURE BY FREIWERK	RINDERFILET BEEFTEA TATAR PFIFFERLING SCHMORRAVIOLI GRÜNER SPARGEL FRENCH TOAST GEBACKENE KARTOFFEL MARK`S KLÖBCHEN VANILLEMÖHRE	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 Pfiifferlinge	32
UNSER WILD AUS EIGENER JAGD	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

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
ERDBEERZEIT	Erdbeere Marsala Zabaione Ahornsirup aus Vermont	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 Mal dies und mal das...	5,5
UNSER SORBET	Sorbet Mal dies und mal das...	6

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