„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. Wusstens 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

QUERFELDEIN	Feldsalat Croutons | Knuspriger Speck Geröstete Sonnenblumenkerne Birnenchutney | Birnendressing	15 | 19
WINTER ROMANTIK	Chicoréesalat Walnuss | Orange | Gorgonzola Dolce Gartenkresse | Orangendressing	15 | 19
SURF & TURF - FREIWERK STYLE	Gelbschwanzmakrele Dashi | Wasserkastanie | Yuzu Krosser Schweinebauch aus dem Alpbachtal | Koriander	21
SWEET LITTLE BUTTERNUT	Butternut Kürbis Steirische Kerne | Mirabelle | Friséesalat Berghofer Manufaktur Öl	19

SOUPS

IT´S THE GREAT PUMPKIN – CHARLIE BROWN

Samtsuppe vom Hokkaido Kürbis 13
Steirische Kerne | Kürbiskernöl
Ingwer | Taleggio Cracker

SCHWAMMERL

Steinpilz Velouté 14
Croutons | Speck | Kräuter

MAIN

VEGETARISCH / VEGAN MÖGLICH

Risotto Acquerello 31 | 38
Chicorée | Braune Butter | Mascarpone
Winterbirne | Pekannuss | Belper Knolle
Parmigiano Reggiano 24 Monate

VEGETARISCH

Pasta „Paccheri“ 24 | 31
Orangennage | Walnuss | Rosenkohl
Kandierte Bitterorange | Marone

VEGETARISCH

Kürbis Gnocchi „Berliner Manufaktur“ 25 | 32
Hokkaido | Knuspriger Austernpilz
Steirisches Öl | Kürbiskerne | Ingwer
Karamellisierter Radicchio

MAL DIES MAL DAS

Fang des Tages 39
Aprikosen- Salbei- Polenta
Karamellisierter Kopfsalat | Himbeeressig
Piemonteser Haselnuss

KÖNIG DER MEERE

Rotbarbe 44
Glasierter Spitzkohl | Nonpareille Kaper
Rosine | Schnittlauch | Pernod
Annabelle Kartoffel | Sandwich

VON DER WEIDE

Rosa Rinderfilet *180g* 58
Speckrosenkohl | Madeirajus
Steakhouse Pommes „Trüffelstyle“
Parmesan | Kleiner Caesar

DIE MILKAKUH KANN MEHR ALS NUR SCHOKI

Geschmortes Ochsenbäckchen 43
Selleriecreme | Apfel | Portweinzwiebel
Kohlröschen | Demiglace

BUGS BUNNY

Kaninchen 44
Pastinake | Moosbeere | Esskastanie
Kartoffelkrokette

HENRIETTE

Cordon Bleu vom Stubenküken 39
Bergkäse | Südtiroler Schinken
Vanille Möhre | Steinchampion
Rosenkohl I Kartoffelpüüüü

SWEETS

DER BESTE SEINES FACHS

Käseauswahl | Affineur Waltmann Erlangen 22
Früchtebrot | Chutney
Piemonteser Haselnuss
-am Tisch präsentiert-

SCHOKI FRAGT NICHT SCHOKI VERSTEHT

Flüssiger Schokoladenkuchen 14
Mandarine | Cremeeis

DER SÜßE WINTER

Mirabelle 13
Ingwer | Vanillecreme
Tartelette | Baiser

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
Steinchampignon | 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 | Sauerteigbrot	18
KNÖDEL & SCHWAMMERL	Dreierlei Semmelknödel Bergkäse | Spinat | Zwiebel & Speck Pfifferlinge in Schnittlauchrahm	26
UNSER WILD AUS EIGENER JAGD	Geschmorter Wildgulasch Steinchampignon | 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
DER KLASSIKER	Crème Brûlée Eis | Crumble -am Tisch flambiert-	14