

„Echt Genussvoll“ Unser à la carte Angebot

Wir im FreiWerk sind davon überzeugt, dass man Leidenschaft als das gewisse Etwas schmecken kann. Daher ist sie die Geheimzutat in all unseren Genuss-Kreationen. Auch unsere sorgfältig ausgewählten Produzenten und Bauern stecken unfassbar viel Liebe in ihr Handwerk. So legen sie gemeinsam mit uns besonderen Wert auf Nachhaltigkeit und Regionalität. Wussten Sie außerdem, dass das Wild aus unserer Jagd in den eigenen Wäldern rund um Stolberg stammt? Mit all dem Wissen um die Herkunft unserer Produkte, die wir hier vor Ort für Sie frisch verarbeiten, werden wir Ihnen **Echt** Freude bereiten.

DREI VIER FÜNF	SURPRISE SURPRISE ÜBERRASCHUNGSMENÜ	54 66 78
WEINBEGLEITUNG	0,1l pro Gang	21 28 35
SOMMER SALAT	Endivie Pfifferling Aprikose Geröstete Sonnenblumenkerne Croutons Knuspriger Bacon	12 16
SURF & TURF - FREIWERK STYLE	Rosa Kalbstafelspitz Venusmuschel Fenchel Dillblüte Cevichesud	17
SUMMERFEELING	Ostseelachs „Caiprinha Style“ Limette Minze Wasabi Gurke Miso Lachskaviar	19
DIE KUH MACHT MUH	Burrata „Gut Kremmen“ Bunte Tomate Basilikum Piment d`Espelette Tomatenextrakt	18

UNSER WILD KLAR & KRÄFTIG	Essenz vom Hainfeldwild Eierstich Wurzelgemüse Wildleberknödel	13
SOMMERLICH ERFRISCHEND	Geeiste Gazpacho Olive Pinienkerne Schwarzkümmel Geräucherte Spitzpaprika Essig aus den Ardennen	12
VEGETARISCH	Steinpilz Gnocchi Steinpilz Cashew Kerne Braune Butter Karamellierter Radicchio	23 30
VEGAN	Geräucherter Seidentofu Pak Choi aus Magdeburg Sesam Pfifferling Aubergine	22 29
VEGAN	Iranischer Sadri Reis Duftreis Medjoul Dattel Pistazie Wilder Brokkoli Zimt aus Vietnam Scharfe Tomate	24 31
MAL DIES MAL DAS	Fang des Tages Gartenerbse Spinat Ravioli Kaiserschote Marinierte Radieschen	37
FISCHKLOPS	Pochierte Fisch Nockerl Leipziger Allerlei „Freiwerk Style“ Kalbsfuß Grüner Spargel Pfifferling Flusskrebs Gartenerbse Meerrettich	33

SIGNATURE BY FREIWERK	RINDERFILET BEEFTEA TATAR STEINPILZ BLUMENKOHL VANILLE CONFIERTE KARTOFFEL SCHMORRAVIOLI MALZBROT	54
BAUER ARTHUR	Hochlandschwein Kartoffelkrapfen Gartenerbse Junge Radieschen Demi Glace	33
GOCKEL VOM OCHSENSCHLÄGER BAUERNHOF	Freiland Gockel Steinpilz Junge Möhre Blumenkohl Fregola Sarda Burgunderjus	36
UNSER WILD	Hainfelder Wildgulasch Semmelknödel Pfifferling Schnittlauchrahm	27
UNSER WILD	Wildburger „Ritter von Kempski“ vom Brötchen bis zum Patty -aus eigener Herstellung- Brioche Knuspriger Schweinebauch Taleggio Zitronenmayonnaise Eisbergsalat Rote Zwiebel Süßkartoffelpommes	23
DER KLASSIKER	Crème Brûlée Eis Crumble	12
SCHOKOLADE FRAGT NICHT – SCHOKOLADE VERSTEHT	Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern Himbeere Sorbet	13
DER BESTE SEINES FACHS	Käseauswahl Affineur Waltmann Erlangen Früchtebrot Chutney am Tisch präsentiert	18