

„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	27 36 45
RAPUNZEL RAPUNZEL	Feldsalat Feige Knuspriger Speck Geröstete Sonnenblumenkerne Kartoffeldressing Croutons	14 18
SURF & TURF - FREIWERK STYLE	Wildtatar Garnele Pflaume Eigelb Wasabi	22
COQUILLES ST. JACQUES	St. Jakobsmuschel Ahornsirup aus Vermont Limette Saiblingskaviar Kerbel	24
DIE ZIEGE MACHT MÄH	Crottin de Chavignol Blumenkohl Piemonteser Haselnuss Trüffelvinaigrette Knäckebrot	26

UNSER WILD AUS EIGENER JAGD KLAR & KRÄFTIG	Essenz vom Hainfeldwild Grießnockerl Wurzelgemüse Eierflädle Kräuter	16
DES BAUERN LIEBSTE RÜBE	Pastinake Velouté Sternanis Lübecker Marzipan Bratapfel	14
VEGETARISCH GERNE AUCH VEGAN	Risotto Acquerello Reserve 7 Jahre Marone Orange Liebstöckel Mandelmilch Mascarpone Parmigiano Reggiano 24 Monate	26 33
FREIWERKS LIEBLING VEGETARISCH	Ziegenkäse Feigenravioli Junger Spinat Mohn Braune Butter Pecorino Iranische Wilde Feige	24 31
VEGAN	Geräucherter Seidentofu Süßkartoffel Pistazie Rosine Jaipur Curry Senfkohl	25 32
MAL DIES MAL DAS	Fang des Tages Mograbieh Cous-Cous Zucchini Spitzpaprika Ras El Hannout Bouillabaisse Sud	41
FISCHKLOPS	Pochierte Fisch Nockerl Offene Lasagne Auberginencreme Glasiertes Herbstgemüse Noilly Prat Piment d` Espelette	39

SIGNATURE BY FREIWERK	RINDERFILET BEEFTEA TATAR KRÄUTERSEITLING TRÜFFELJUS BRETONISCHE POVERADE CONFIERTE KARTOFFEL SCHMORRAVIOLI FRENCH TOAST	72
LANGOHR	Beelitzer Kaninchen Tramezzini Glasierte Maronen Rosenkohl Kartoffelkuchen Pasteten Gewürz	40
UNSER WILD AUS EIGENER JAGD	Rosa Wild Rücken aus dem Hainfeldforst Rahmwirsing Gebackene Reiskroketten Moosbeerenjus	44
UNSER WILD AUS EIGENER JAGD	Hainfelder Wildgulasch Semmelknödel Pastinake Rosenkohl	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
SCHOKOLADE FRAGT NICHT, SCHOKOLADE VERSTEHT	Lauwarmer Schokoladenkuchen Flüssiger Kern Erdnusseis Mandarine	16
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