

Chefs in Town am Sonntag, den 28. September um 17.00 Uhr ist die Steiermark zu Gast bei uns!

3 Steirische Sterne Köche & unser Küchenteam servieren ein **9 Gänge Menü** mit Aperitif, Digestif, Wasser & Espresso **85,-**
Mit entsprechender Alkoholfreier oder Weinbegleitung + **25,-** Reservierungen unter info@free-mann.de bis zum 26. Sep.

Suppen

Topinamburschaumsuppe mit Petersilienöl und Knoblauch- Croutons	8,00
Mais- Curryschaum mit gebratener Riesengarnele und Crispy- Chili- Öl	9,50
Brot & Dip	3,50

Vorspeisen & kalte Gerichte

Ganzer Kopfsalat mit Radieschen, Schnittlauch & Hausdressing	9,50
	mit Tagliata 26,50
als leichter Hauptgang	mit Kikok Hähnchenbrust 22,50
	mit Forellenfilet 20,50
Gebackener Ziegenkäse mit Feldsalat Granatapfeldressing und Kernen	16,50
Süßsauer eingelegter Hokkaidokürbis auf Rindercarpaccio mit Sonnenblumenkern-Pesto und Rucola	18,50
Geräucherte Entenbrust mit Tomaten Chutney, Friséesalat und Karamellisierten Walnüssen	17,50
Gebratene Jakobsmuscheln mit Spitzkohlsalat und Passionsfruchtdressing	18,50
Asia Salad mit Teriyaki marinierten und gebr. Rindfleischstreifen	18,50
Rinder Tatar , mediterran angemacht mit Sardellen, Kapern, ½ getrockneten Tomaten, Basilikum, Parmesan, Schalotten & Peperoncini	21,50
	+ Pommes 5,00
	+ Trüffel Pommes 7,00

Fleischlos schön

Südtiroler Pilzgulasch mit gebratenen Spinat – Serviettenknödeln	22,50
Halber Butternutkürbis gefüllt mit Spinat, Salzzitrone und Fetakäse und Dijon- Senfcreme	19,50
Hausgemachte Pasta, mit Rauchpaprikasugo , konfiertem Paprika und Pinienkernen	19,50
Kürbis Risotto , Schwarzer Trüffel und halbtrocknete Tomaten	23,50

Fisch & Meeresfrüchte

Gebratenes Zanderfilet auf Belugalinsengemüse und Morchel Schaum	24,50
Rotes Thai Seafoodcurry , mit Basmatireis und viel Gemüse	26,50
Forellenfilets mit Karottenmousse, Zuckerschotensalat und Mini Mais	25,50
Gebratenes Kabeljaufilet , auf Spinatsalat, Stockfisch- Kartoffelpüree und Krustentierschaum	26,50

Fleisch ist mein Gemüse

Halbe Bauernente , Bohnen Gemüse, Kartoffelkroketten und Orangensauce	26,50
Kalbsleber , „Berliner Art“ mit geschmorten Zwiebeln und Kartoffelpüree	26,50
Marinierte Kikok Hähnchenbrust mit Gemüse- Bulgur und Salzzitronendip	26,00
Wildgoulasch mit Sauerkirschen und hausgemachten Spätzle	24,50
Wiener Schnitzel mit Landhauspommes & Gurkensalat	kleine Portion 26,00 32,00
Steak au frites , serviert mit Landhaus Pommes & Sauce Bearnaise	Rinderfilet ca. 180g 32,50
	oder Tagliata ca. 180g 27,50
	oder Entrecote ca. 350g 35,50

Süßes

I Kugel hausgemachtes Eis 3,00	Espresso & Vanille Eis «Affogato» 6,-	Affogato & Grappa 9,50,-
Scorpino Limonensorbet, Vodka & Prosecco		8,50
Pflaumen Pavlova , mit Vanille creme Pflaumenragout und Baiser		9,50
Crème Brûlée , Brombeer- Feigenragout und Salted Caramell Eis		9,50
Schokoladentraum Soufflé & dunkle Schoko Mousse auf Vanille Crème Spiegel		10,00
Café Gourmand , drei wechselnde Komponenten & Espresso		10,00

Für Kids (für Erwachsene doppelte Portion & Preis)

Tortellini mit Käse Sahne Sauce & gekochtem Schinken	10,50	Pasta mit Butter oder mit Tomatensauce	6,00
Nürnberger Würstchen Spieß mit Kartoffel Püree	9,50	Freemann's Kikok Nuggets mit Pommes	12,00

Beilagen Änderung ab 3,50

Doggybag – der Umwelt zur Liebe pro Einwegverpackung 2,00

Die **Allergene- & Zusatzstoffe Liste** reichen wir gerne auf Anfrage oder sprechen Sie einfach mit unserem Küchenchef

Zahlungsmöglichkeiten: Bar oder mit Debit Card