

Was kommt bis Weihnachten!?

Freemann Gärtchen: „wir bauen selbst an“

Gegenüber auf der Oberdorfstraße bauen wir Obst, Gemüse, Kräuter & Honig an. Natürlich können wir nicht unseren gesamten Bedarf damit abdecken, aber es ist ein Anfang. Mal schauen, was sich da so ganz ohne Chemie & Gülle tut. Freuen Sie sich mit uns auf einen blühenden fruchtbaren Garten mit ungewöhnlichen Kräutern, Blüten & alten Obstsorten

Wald Wiese Wein

Nun ist es wieder so weit, Wildschwein & Hirsch aus dem Wald. Pilze von den Lichtungen, Federweißen aus dem Weinberg und ganz viele andere Leckereien aus unserer Küche.

Gans & Tanz

Ab dem 1. November bieten wir wieder unsere beliebten Gänsespezialitäten an. Vom Gänseburger bis zur klassischen Gans mit Beilagen. Jeden Donnerstag gibt es zusätzlich noch einen DJ der im bistro für uns auflegt. Natürlich gibt es wieder unser Gänsetaxi und am 24. Dez. bieten wir wieder die Weihnachtsgans to go.

Jeden Sonntag „Kehraus Menü“ ab 17.00 Uhr

Küchenchef Christoph Paas serviert ein 3-Gang-Menü nach seiner Wahl 18,50 € pro Person. Sie können zwischen Fisch, Fleisch oder Vegetarisch wählen, alles Weitere ist „Überraschung“

Jeden Sonntag „Brunch“

21,50 € pro Person von 10.30 – 14.00 Uhr (Kinder bis 130 cm 12,50 €)

Süßes & herzhaftes zum Frühstück: Smoothie bowl, Cerealien, Joghurt, Obst, Salate, Käse & Wurstplatten, hausgemachte Marmeladen und Honig z. T. aus eigener Produktion. Hierzu Hauslimonade oder Meinl Kaffee. Zwischendurch ein Rührei nach Ihrer Wahl. Zum Hauptgang je ein Vegetarisches, ein Fisch und ein Fleischgericht. Das Ganze endet am Dessertbuffet.

Achtung! Für den **1 & 2 Weihnachtstag** frühzeitig buchen 29,50/ 14,50 pro Person

Pastatag am 23. Dezember

Geschenke sind verpackt, die Weihnachtsgans ist im Freemann bestellt, der Baum ist geschmückt, die letzten Mails sind geschrieben, alles ist erledigt. Nun mit Freunden treffen. 5 x Pasta, 1 x DJ und viel Spaß sind die drei Zutaten für einen schönen Abend

Wir freuen uns auf Ihre Mail oder Anruf

info@free-mann.de

0211-173040

DEG Winterwelt powered by Freemann

Vom **15. Nov.** 2019 bis zum **12. Jan.** 2020 wird die **DEG Winterwelt** wieder auf der **Königsallee** stehen und mit seiner riesigen Eisfläche groß & klein erfreuen.. Wir betreiben diesjährig die Füchschen-Alm. Ab sofort können Sie vom Eisstockschiessen bis zur Weihnachtsfeier oder einfach nur zum geselligen Beisammensein reservieren.

Mail: Gastro@DEG-Winterwelt.de

Tel. : 01520-411111

Suppen

Steinpilzschaum	Croutons	6,50
Paprika	geröstet/Joghurt/ Mandeln	6,50

Vorspeisen & kalte Gerichte

Freemann Salat	Blattsalate/Hokkaido Kürbis/ Birne/ Pflaumen- Hoisin Dressing	9,80
Winzergedeck	Zwiebeltarte/ Feldsalat/ Kartoffel- Speckdressing	15,80
Burrata	Mango/ Limetten Zesten/ Zitronensaft/ Chili/ Petersilie/ Cashews	14,80
Ziegenkäsesalat	Linsen/ Feigen/ Nüsse/ Thymianhonig	13,80
Forelle	Ceviche/ Fenchel/ Orange	15,50
Hirsch	Schinken/ Feldsalat/ Marinierte Beete/ Apfel/ Meerrettich	15,50
Octopus Variation	Salat/ Carpaccio/ gebraten	16,50
Rindertatar	Nach Wunsch/ Salat	gr. Portion 19,90 15,00
allez retour	angebratenes Tatar/ getrüffelte Landhaus Pommes	gr. Portion 23,50 18,50

Fleischlos schön

Risotto	Erbsen/ Möhren/ Orange/ frittierten Kräutern	17,50
Aubergine	gefüllt/Provenzalisches Gemüse/ Ebly/ Käse	16,50
Trüffelpasta	gebratene Pilze/ Parmesan	17,50
Servietten Knödel	Gebraten/ Waldpilze/ Thymianschaum	18,50

Fisch & Meeresfrüchte

Regenbogenforelle	vom Ratinger Forellenhof Schreiber/ Drillinge/ Salat	19,50
Dorade	Kräuter/ Drillinge/ Tomaten/ Oliven	20,50
Forellen Filet	Blumenkohl/ Topinambur/Paprika Sud	23,50
Gambas	Gamba del Rai/ Stockfischpüree	22,80

Fleisch ist mein Gemüse

Halbe Ente	Wirsing Köpfchen/ Servietten Knödel/ Orangensauce	24,90
Wildschwein	Bolognese/ Pasta/ Frittierte Kräuter	16,50
Kalbsbäckchen	Kartoffel- Steinpilzpüree/ Kohlrabi	21,90
Tagliata	Rind/ Pasta Arrabbiata/ Rucola/ Parmesan	22,90
Hirschrücken	Nusskruste/ Pastinaken Püree/ Romanesco/ Holunder Jus	29,80
Wiener Schnitzel	Kalb/ Landhauspommes/ gemischter Salat	kl. Portion 18,50 22,50
Steaks vom Beefe	Bohnen Cassoulet/ Drillinge/	Basis 9,50
Weitere Dry Aged Steaks <i>siehe Steaktafel</i>	Mit 250 gr. Rumpsteak	+ 22,00
	Mit 700 gr. Dry Aged Kalbs Tomahawk Steak (1 h.)	+ 35,00
	Mit 180 gr. Rinderfilet (Ladys cut)	+ 25,00

Süßes & Salziges

Frischkäse Schnitte	Quitteneis/ Blaubeeren Gelee	8,50
Kaffee Gourmand	Espresso/ Dessertvariation	9,50
Schokoladensouffle	Valrhona Schokolade/ Johannisbeerragoût/ Kokos-Buttermilcheis	8,50
Käseplatte	überbackene Birne Gorgonzola/ Käseauswahl/	19,90
für 2 Personen	Obst/ Chutneys & Fruchtensorten	

Zahlungsmöglichkeiten: Bar oder EC Karte

Die Liste der **Allergene & Zusatzstoffe** reichen wir Ihnen gerne auf Anfrage