



Danke für den 1 Platz!



Was kommt im Frühjahr?

Spargel

Das Wetter macht es möglich – der Spargel ist da!

Wir verwenden ausschließlich Düsseldorfer Spargel. Die köstlichen weißen und grünen Stangen stammen von den einzigen drei Düsseldorfer Spargelfeldern in Wittlaer.

Erdbeeren

Wenn sich das Wetter dieses Jahr weiter so entwickelt, ist die Erdbeeren-Ernte auch nicht mehr weit. Unser Küchenteam testet schon die ersten süßen & salzigen Rezepte.

Freemann`s Gärtchen: „wir bauen selbst an“

Gegenüber auf der Oberdorfstraße bauen wir seit diesem Jahr unser eigenes Obst, Gemüse, Kräuter & Honig an. Natürlich können wir nicht unseren gesamten Bedarf damit abdecken, aber es ist ein Anfang. Mal schauen, was sich in unserem Garten so ganz ohne Chemie & Gülle tut. Freuen Sie sich mit uns auf einen blühenden fruchtbaren Garten und entsprechenden Gartenfesten ab dem Sommer.

Biergarten

Die Möbel stehen, der Grill wartet auf Würstchen, der Smoker auf Rippchen und wir auf Sonne und Temperaturen über 20 Grad.

Unter alten Kastanien und Ahornbäumen haben wir dieses Jahr wieder verschiedene Bereiche aufgebaut: Die beliebte Restaurantterrasse für à la Carte, den Spielplatzbereich mit Strandliegen. Der klassische Biergarten mit Getränke- und Grillstation lädt mit „keine Speise über 5,00 Euro“ zu vielen leckeren Kleinigkeiten und Grillspezialitäten.

Neu ist das Podest mit Loungebereich.

Chef`s Choice Degustationsmenü (nur tischweise zu bestellen)

Nur zum „Schnuppern“	4 Gänge	20,- pro Person
Netter Abend	7 Gänge	35,- pro Person
Neugierig auf die ganze Karte	10 Gänge	50,- pro Person

Jeden Sonntag „Kehraus Menü“ ab 17.00 Uhr

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

Jeden Sonntag „Brunch“

21,50€ pro Person (Kinder bis 130 cm 12,50€) , Ostern und Weihnachten 29,50/ 14,50€

Wir freuen uns auf ihre Mail info@free-mann.de
oder ihren Anruf unter 0211-173040

Suppen

Spargel	Crèmesuppe/ Bärlauchnocke/ Estragonschaum	6,00
Ur Möhre	Curry/ Rhabarber/ Hummerschaum	8,50
Rinderkraft	Brühe/ Wurzelgemüse/ Maultaschen	7,50

Vorspeisen & kalte Gerichte

Freemann	Salat/ Honig/ Ingwer Dressing	8,20
Kartoffelquiche	Sauerrahm/ Zwiebelconfit/ Salat	9,80
Ziegenkäse	Salat/ Beerendressing/ Spargel / Thymianhonig	13,50
Salat Nicoise	Thunfisch/ Anchovis/ Kapern/ Bohnen/ Artischocken/ Ei/ Römersalat/ ...	15,50
Trüffel	Lachscarpaccio/ Dinkel/ Spargel / Zitrone	15,50
Lachs	Geschichtet/ Frischkäse/ Meerrettich/ Avocado/ Spargel -Erdbeersalat	14,50
Vitello Tonnato	Andersrum!/ halbroher Thunfisch, Kalbsfleisch, etc	15,50
Octopus	Salat/ Carpaccio/ gebraten	15,50
Rindertatar	Am Tisch angerichtet/ Salat	gr. Portion 19,90
allez retour	Angebraten/ Trüffel/ Landhaus Pommes	gr. Portion 23,50

Fleischlos schön

Grüner Spargel	Tagliatelle/ Zitronen Thymian/ Kirschtomaten/ gereifter Ziegenkäse	15,50
Risotto	Safran/ gebratener Spargel / Kräuter Emulsion	16,50
Trüffel	Pasta „wie es euch gefällt“	16,50
Ravioli	Bärlauch/ Feta / Junger Spinat/ Zitronen- Butterschaum	16,90
Spargel	Hollandaise/ Butter/ neue Kartoffeln	16,50
	+ Schinkenauswahl	6,50
	+ Kalbsschnitzel	9,50
	+ Lachs	9,50

Fisch & Meeresfrüchte

Regenbogenforelle	Vom Ratinger Forellenhof Schreiber/ Rosmarinkartoffeln/ kl. Salat	18,50
Forellenfilet	Junger Spinat/ Rote Beete/ Perlgrauen/ Sauerampfer	22,50
Wels	Bratkartoffeln/ Speck/ Zwiebeln/ Mangold	25,50
„Fish & Chips“	Freemann Style	19,80
Spaghetti	Muscheln & Oktopus	18,50
Rote Meerbarbe	Bärlauchrisotto/ Pepperonata/ Tomatenchutney	23,50

Fleisch ist mein Gemüse

Tafelspitz „Modern“	Kalb/ Wurzelgemüse/ Kartoffel-Kren-Püree	23,50
Tagliata	Rind/ Rucola/ Kirschtomaten	17,50
Lamm “Marrakesh”	Geschmort/ Gemüse Cous Cous/ Dörrobst/ Joghurt	21,90
Kalb	Leber Berliner Art/ Kartoffel Püree/ Schmorzwiebeln/ Apfel	23,50
Ochsenbäckchen	Kohlrabi/ Radieschen/ Kartoffel- Kräuterpüree	20,50
Ginger Chicken	Gemüse/ Thaicurry/ Duftreis	18,50
Wiener Schnitzel	Kalb/ Landhauspommes/ Gurkensalat	kl. Portion 17,50
Steaks vom 800° Grill	„Pimientos de Padron“/ Drillingen/ Kräuterbutter oder Pfeffersauce	Basis 9,50

Weitere Dry Aged Steaks siehe Steaktafel

Mit 250 gr. Rumpsteak	+ 22,00
Mit 600 gr. Dry Aged Kalbs Tomahawk Steak	+ 30,00
Mit 180 gr. Rinderfilet (Ladys cut)	+ 25,00

Süßes & Salziges

Erdbeer, Rhabarber	Frischkäse/ Tartelette/ Rhabarber Sorbet/ Frische Erdbeeren	8,50
Weisse Schokolade	Parfait/ Mohn/ Rhabarber Ragout	7,50
Schokoladensouffle	Ananas Chutney/ Kokos Eis	8,50
Käse	Ludwig's Angermunder Brettel Jause mit Chutneys & Fruchtensorten	10,50

Zahlungsmöglichkeiten: Bar oder EC Karte

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