



Danke Jungs für den 1 Platz!



Was kommt nun?

16. März Weinprobe 30,00€ pro Person „Drei Winzerinnen laden zum Speed Dating“

Tina Pfaffmann stellt Weine aus ihrem Hause vor & Landhaus Freemann Spezialitäten aus der Pfalz

Tinel Blondelet stellt Weine aus ihrem Hause vor & Landhaus Freemann Spezialitäten von der Loire

Lidewij van Wilgeb stellt Weine aus ihrem Hause vor & Landhaus Freemann Spezialitäten aus dem Languedoc

Freuen sie sich mit uns, den „Weinfreunden Düsseldorf“ und „Getränke Doppstadt“ auf einen unterhaltsamen Abend

18 März Wein- & Käseprobe 30,00€ pro Person „2 Winzer gegen einen Käsehändler“

Daniel Matter/ Rheinhessen, *Tom Bauer*/ Pfalz stellen ihrer Weine vor.

Andreas Ludwig/ Angermund „gibt seinen Käse dazu“

Freuen sie sich mit uns, den „Weinfreunden Düsseldorf“ und „Getränke Doppstadt“ auf einen unterhaltsamen Abend

20 März – 14 April

„99 Km“

„Tour de Menü“

Alle Zutaten, die wir in diesem Menü verarbeiten, stammen aus dem Umkreis von 99 Km.

Speisen aus: Iserlohn, Eifel, Essen, Ratingen, Willich, Dorsten, Essen, Düsseldorf, Leichlingen

Getränke: Düsseldorf (Schlüssel Alt), Hamminkeln (van Nahmen Säfte) & Ahr (Weine), Dorsten (Wasser)

	Menü 39,50	Vegi Menü 33,50	Ohne 11,00	Mit 15,00
1 Gang	Ziegenfrischkäse	Ziegenfrischkäse	Boskoop	Riesling
2 Gang	Forellenfilet Lila Möhre - Rhabarber	Bärlauchsuppe Kartoffel - Ei	Rhabarberschorle	Blanc de Noir
3 Gang	Hirsch Bärlauch - Spitzkohl - Kartoffel	Rote Bete Graupen - Spinat - Möhre	Morellenfeuer	Schlüssel Alt
4 Gang	Apfel - Honig - Quark	Apfel - Honig - Quark	Secco Apfel Quitte	Riesling Edelsüß

21 & 22 April

„Osterbrunch“

Achtung: Bitte frühzeitig buchen, solange es noch Plätze gibt!!! Erwachsene 29,50 / Kinder 14,50

Chef's Choice Degustationsmenü

setzt während der „Tour de Menü“ aus

Schnuppern 4 Gänge 20,- Netter Abend 7 Gänge 35,- Alles 10 Gänge 50,- (nur tischweise zu bestellen)

Jeden Sonntag „Kehraus Menü“

ab 17.00 Uhr

Küchenchef Christoph Paas serviert ein 3-Gang-Menü nach seiner Wahl für 18,50€ pro Person.

Jeden Sonntag „Brunch“

21,50 pro Person (Kinder bis 130 cm 12,50)

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

Suppen

Schwarzwurzel	Schaumsuppe mit Blutwurstchips & ABB Senf		5,00
Clam Chowder	US Muschel-Kartoffel-Suppe	gr. Portion 15,50	8,50
Rinderkraft	Brühe mit Wurzelgemüse & Maultaschen	gr. Portion 11,50	7,50

Vorspeisen & kalte Gerichte

Freemann	Salat Honig Ingwer Dressing		8,20
Kalbszunge	Mariniert mit Feldsalat und Trüffelvinaigrette		13,50
Ziegenkäse	Blattsalat, gebr. Kürbisscheiben, Walnüssen & Beerenvinaigrette		13,50
Rehrücken	Gebratener mit Fenchel- Blutorangensalat & Sauerkirschengelee		16,50
Lachs	Zweierlei, Tatar & gebeizt mit Meerrettich Mousse und Gurkengelée		14,50
Rindercarpaccio	Rucola & Parmesan mit Spaghetti Arrabiata+	6,50	14,50
Vitello Tonnato	Andersrum! 1/2 roher Thunfisch, Kalbsfleisch, etc.		15,50
Octopus	Variation		15,50
Rindertatar	Kleinem Salat	gr. Portion 19,90	14,00
allez retour	Kurz angebraten mit getrüffelten Landhaus Pommes	gr. Portion 23,50	17,50

Fleischlos schön

Rosmarinpolenta	gebratenen Pilzen und Portweinschaum		14,50
Knödel	Variation Spinat - Rote Beete – Pilze – Käse in Nußbutter		16,50
Trüffel	Pasta „wie es euch gefällt“		16,50
Ravioli	Gorgonzola und Birne		16,90

Fisch & Meeresfrüchte

Regenbogenforelle	Vom Ratinger Forellenhof Schreiber mit Rosmarinkartoffeln und kl. Salat		18,50
Forellenfilet	Pastinaken Püree, Wild Reis Nussbutter Schaum und Lauchzwiebelsalat		23,50
„Fish & Chips“	Freemann Style		19,80
Skrei	Gebr. Filet mit Muscheln – Fenchel – Kartoffelstroh – Dashi Burre Blanc		25,50
Spaghetti	Muscheln & Oktopus		18,50
Rote Meerbarbe	Bärlauchrisotto, Pepperonata, Tomatenchutney		22,50

Fleisch ist mein Gemüse

Wildschwein	Rücken, Pancetta, Kartoffel- Olivenpüree, Romanesco und Kirschtomate		23,50
Lamm	Stelze (geschmort), Gemüse Cous Cous mit Dörrobst, Joghurt, Raz el Hanout		21,90
Kalb	Leber Berliner Art, Kartoffel Püree, Schmorzwiebeln, Apfel		23,50
Ochsenbäckchen	Kräuterknöpfe und Allerlei von der Möhre		20,50
Persisches Hähnchen	(2 Tage mariniert in Safran, etc.) mit Cranberryreis & Joghurt-Gurkensalat		18,50
Wiener Schnitzel	(Kalb) mit Landhauspommes & Gurkensalat	kl. Portion 17,50	21,50
Steaks vom 800° Grill	Schwarzwurzeln, Drillingen, Kräuterbutter oder Pfeffersauce		Basis 9,50
	Mit 250 gr. Rumpsteak		+ 22,00
Dry Aged Steaks	Mit 600 gr. Dry Aged Kalbs Tomahawk Steak		+ 30,00
siehe Steaktafel	Mit 180 gr. Rinderfilet (Ladys cut)		+ 25,00

Süßes & Salziges

Apfel-Gersten Crumble	Schokoladenerde & Brombeereengelee		7,50
Windbeutel	W. Schoko- Kardamomeis, Milkschokoladenmousse & Kirsch- Chiliragout		8,50
Schokoladensouffle	Birnenkompott, Anne Style		7,50
Blutorangenparfait	Honig, Hüttenkäse, Brandyganache		7,50
Käse	Ludwig's Angermunder Brettel Jause mit Chutneys & Fruchtensorten		12,50

Zahlungsmöglichkeiten: Bar oder EC Karte

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