

Speisenkarte Sommer 2026

Chef's in Town am 27 Sep. 12. - 15.00 Uhr Kochen & Essen für Kinder & Eltern im Landhaus Freemann
Kinder Ticket inkl. Kochset bestehend aus Schürze, Schneidebrett, Messern, etc. 30,-
Erwachsene (mindestens einer pro Kind) **30,-** Vorverkauf unter info@free-mann.de

Chef's in Town am 27 Sep. 16. - 21.00 Uhr Grillweltmeister Klaus Breinig zu Besuch im Nordpark
Er grillt mit uns Fischspezialitäten von Zealandia, je nach Wetterlage Suppe/ Ceviche – Schwertfisch Steak vom Grill –
Lachs vom Zedernholz wir liefern Beilagen & Sounds **pro Person 35,-** Vorverkauf unter info@nordpark.cafe

Suppen

Wassermelonen - **Gazpacho** mit Fetaespuma & Minzöl 8,50

Pfifferling Schaumsuppe mit Trüffelcrème & Schnittlauchöl 9,50

Brot & Dip oder Bio Olivenöl 3,50

Vorspeisen & kalte Gerichte

Ganzer **Kopfsalat** mit Zitronendressing, gebr. Pfifferlingen, Frühlingslauch, Radieschen, etc. 14,50

Rinder Tartar Klassisch oder allez retour 19,50 + Freemann **Pommes** 6,- + **Trüffel - Parmesan** Pommes 8,-

Burrata mit geeister Zitrone, Kohlrabi & gepfeffelter Erdbeersalat 16,00

Argentinische **Flank Steak** Scheibe mit Chimichuri, eingelegtem Gemüse & Limette 18,50

Zucchini-puffer mit Zitronen – Minze - Joghurt, buntem Tomatensalat & Rucola 16,50

Oktopus Duett - Carpaccio, Oktopus Salat, etc. 18,50

Kleiner gemischter **Blattsalat** mit Gurken, Tomaten, Schalotten & saisonalem Hausdressing 7,50

Fleischlos schön

Gebackener **Blumenkohl** mit Hummuscrème, Petersilien - Kapernsalsa & Tahin - Berberitzen - Joghurt 24,50

Tagliatelle **Pfifferlinge** mit Zitronenthymian, Babyspinat & confierten Kirschtomaten 23,50

Gefüllte **Süßkartoffel** mit Avocado, Feta, Tomate, Limette & Basilikumöl 24,00

Home made Spaghetti mit **Madeira - Trüffelsauce**, Babyspinat, Kräutersaitling & gehobeltem Trüffel 25,50

Fisch & Meeresfrüchte

Ganze **Dorade** mit Kirschtomaten Ragout, Rosmarin Kartoffeln & kleinem Salat 28,50

Gebratener **Oktopus** mit rotem Linsenpüree, Romanesco & Orangen-Beurre blanc 28,50

Wolfsbarschfilet mit mediterranem Gemüse im Pergamentpapier gegart 27,50

Forellenfilet mit Zitronenrisotto & Zuckerschotensalat 26,50

Fleisch ist mein Gemüse

Persische Kikok Hühnerbrust 48h in Safran mariniert mit geb. Gemüse Couscous & Tahin - Joghurt Sauce 27,50

Gebratenes **Ibericofilet** im Kräutermantel mit Zitronengnocchi & Pfifferlingssauce 30,50

Black Beef Curry mit Kartoffeln, Chili, Limette, etc. 28,50

ca. 200 gr. **Roastbeef** mit Pfifferlings Tarte, Pimientos de Padron & Kräuterbutter 35,-

ca. 180gr. **irisches Rinderfilet** mit Pfifferlings Tarte, Pimientos de Padron & Kräuterbutter 36,-

Wiener **Kalbsschnitzel** mit Landhauspommes & Gurkensalat 32,- kleine Portion 26,-

Süßes & Salziges

Café Gourmand mit drei wechselnden Desserts & Espresso 12,50

Sous - vide - Ananas mit Miso-Caramel, Kokos-Crunch & Passionsfrucht Sorbet 10,50

Schoko - Mango - Schnitte mit Mango Chili Ragout, Joghurt Eis & Pistazien Crunch 11,00

Mango- oder Passionsfrucht Sorbet mit Vodka & Prosecco 9,50

1 Kugel hausgemachtes **Vanille Eis** 4,- Espresso **Affogato** 6,- **Affogato & Grappa** 10,-

Für Kids

Tortellini mit Käse Sahne Sauce & gekochtem Schinken 10,50

Nürnberger **Würstchen** Spieß mit Kartoffel Püree 9,50

Pasta mit Butter 6,- oder mit Tomatensauce 8,50

Bio Chicken Nuggets + Freemann Pommes 13,-

Allergene/Zusatzstoffe Liste reichen wir gerne auf Anfrage oder sprechen Sie einfach mit dem Küchenchef. Alle **Angaben** sind in **Euro**, wir akzeptieren **alle** gängigen europäischen **Karten** & Barzahlung **Doggybag** – der Umwelt zur Liebe pro Einwegverpackung 2,00. Aus organisatorischen & personellen Gründen können wir **keine Änderungen der Speisen** vornehmen – wenn doch & nach Absprache mit der Küche **min. 4,- je Änderung**