

Muttertag 9. Mai Bestellungen ab jetzt bis zum 7. Mai unter 0211 – 173040 www.Free-mann.de

Muttertagmenü neun Gerichte in vier Gängen **pro Person 40,-**

Vorspeisenvariation bestehend aus,

Frühlingsalat - Humus mit rote Beetesalat - Labneh mit Lachscarpaccio - Spargel/ Erdbeeren Salat
Feines Spargelsüppchen

Spargelrisotto mit G/W Spargel & Bärlauchtropfen (mit Lachs Tranche oder Kalbsrahmgulasch + 9,00)
Dessert Trilogie bestehend aus, Beerenschnitte - Tiramisu - Erdbeeren Salat

Getränkeempfehlung: Prosecco von Mionetto - Riesling weißes Rauschen von Tesch

Bunter Frühlingsstrauß 18,50 Pflingstrosen Strauß 28,50

Eingewecktes zum „selber kochen“ im 400 ml Glas

24 h. Tomatensugo	wir empfehlen hierzu Pasta Spaghetti Nr. 3	6,50
Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Olivenöl, Thymian, Rosmarin, Chili, Salz, Pfeffer, Zeit		
Königsberger Klopse	wir empfehlen hierzu Salzkartoffeln oder Basmatireis	9,50
Kalbsfleisch, Kapern, Zwiebeln, Ei, Senf, Sahne, Butter, Mehl, Salz, Pfeffer, Muskatnuss		
Wildschweinbolo	wir empfehlen hierzu Pasta Mezzi Rigatoni	12,00
Wildschwein, Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl, Knoblauch, Chili, Thymian, Salz, Pfeffer		
Burgunderbraten	wir empfehlen hierzu Salzkartoffeln, Kartoffelpüree oder Rosmarinkartoffeln	15,00
Rindfleisch, Rotwein, Knoblauch, Zwiebeln, Sellerie, Möhre, Rosmarin, Lorbeer, P & S		
Boeuf Bourguignon	wir empfehlen hierzu Salzkartoffeln, Kartoffelpüree oder Rosmarinkartoffeln	13,50
Rindfleisch, Rotwein, Champignon, Zwiebeln, Sellerie, Möhre, Kräuter, S & P		
Kalbstaufspitz mit Meerrettichsauce & Bouillon Gemüse		15,00
Kalbsfleisch, Zwiebeln, Sellerie, Möhre, Wachholder, Lorbeer, Meerrettich, Weißwein, Algen, Sahne, Salz, Pfeffer		
Tomaten/ Kräuter Pesto	wir empfehlen hierzu Pasta Spaghetti Nr. 3 & eine Handvoll Rucola oder Hartgebäck	9,50
Tomaten, Knoblauch, Olivenöl, Thymian, Rosmarin, Chili, Salz Achtung das Pesto nicht erwärmen!		
Oliventapenade	wir empfehlen hierzu salziges Hartgebäck wie z. B. Tarelli, Grissini, etc. oder Drillinge	9,50
Oliven, Sardellen, Kapern, Knoblauch, Olivenöl, Thymian, Rosmarin, Chili, Achtung die Paste wie Pesto nicht erwärmen!		
Basilikum/ Schafskäse	wir empfehlen hierzu Pasta Spaghetti Nr. 3 & eine Handvoll Rucola oder Hartgebäck	12,00
Basilikum, Knoblauch, Olivenöl, Frischkäse, Schafskäse, Chili, Salz Achtung die Paste wie Pesto nicht erwärmen!		
Frischkäse – Spargel – Creme mit Walnüssen	wir empfehlen hierzu Krustenbrot	9,50
Grüner Spargel, Walnüsse, Frischkäse, Schnittlauch		

Blumen-/ Deko & Genussmarkt

Wein, Leckereien, Blumen & Dekoration eindecken.

Wir entdecken jede Woche neues für Sie.

Freemann auf dem Markt

Der Food Truck geht auf die **Wochenmärkte & zu Firmen**

Termine und Standplätze siehe Homepage, FB & Instagram

Wir kommen auch gerne zu Ihrem Firmensitz

Sprechen sie uns an unter info@free-mann.de

0211-173040 oder einfach vor Ort

Abholung

Von 13.00 – 20.00 Uhr
Landhaus Freemann
Unterdorfstr. 60
40489 Düsseldorf

Bestellung & News

0211-173040
Info@free-mann.de
www.free-mann.de

Allen ein schönes & gesundes 2021

Ihre Fam. Colella
und alle Kollegen