

Schöne Aussichten



Ab 1 November „Die Gänse kommen“

-Bitte reservieren sie frühzeitig-

Ein Auszug aus der kommenden November & Dezemberkarte

Gänse Burger mit Bratapfelketchup und Rotkohl Salat 18,50

Gänse Brust oder Keule mit Apfelrotkohl, Knödeln, Maronen & Sauce 28,50

Gänsetaxi 0211-173040

Für alle die Zuhause feiern -aber nicht kochen- möchten, bieten wir wieder unseren beliebten Service an. Sie Bestellen alles rund um die Gans, wir bereiten alles vor.
Sie genießen den Abend mit Ihren Gästen.

Jeden Sonntag „Brunch“ 21,50 pro Person (Kinder 12,50)

Verschiedene Brötchen, Croissants, Butter, Konfitüren, Honigsorten, verschiedene Cerealien, Milch, Quark, Joghurt, Trockenfrüchte, Wurstaufschnitt- und Käseplatten, Eier, Speck, Nürnberger Rostbratwürstchen, Salatbuffet, kalte Braten- und Fischplatten, je ein Vegetarisches, Fisch- und Fleischgericht, Gemüse der Saison und Beilagen (z.B. Reis, Nudeln, Kartoffeln, etc.). Zum Abschluss drei verschiedene Desserts

Achtung! Bitte frühzeitig reservieren!!!

1 & 2 Weihnachtsfeiertag von 10.30 – 15.00 Uhr

29,50 für Erwachsene 14,50 für Kinder

Jeden Sonntag „Kehraus Menü“

Küchenchef Ch. Paas serviert ab 17.00 Uhr ein 3-Gang-Menü nach seiner Wahl **18,50€ pro Per.**

Weihnachts- & Familienfeiern

Liebe Gäste und Freunde des Hauses! Wer freut sich nicht auf eine schöne Weihnachtsfeier? Ein zauberhaftes Weihnachtsfest ist die schönste Möglichkeit Ihren Mitarbeitern, Kollegen, Freunden und Kunden für ihren wertvollen Beitrag zum Erfolg des Unternehmens zu danken. Wenn Sie Ihre Anerkennung zu etwas ganz Besonderem machen möchten, dann belohnen Sie Ihre Gäste doch mit einem leckeren Weihnachtessen. Und wenn diese Veranstaltung dann darüber hinaus im festlich geschmückten Landhaus Freemann stattfindet, stellt sich Freude und Genuss doch ganz von alleine ein. Ob im großen Rahmen oder im kleinen Kreis, die Erfüllung Ihrer Wünsche steht bei uns absolut im Mittelpunkt. Genießen Sie einen wunderschönen Abend an unseren weihnachtlich dekorierten Tafeln, mit hervorragendem Essen und leckeren Getränken in dem romantischsten „Genußrestaurant“ der Stadt!

Kleine Suppen 0,2L

Lila Blumenkohl suppe mit Rucola	5,00
Geflügel Essenz mit Shiitake Ravioli	5,00
Kürbis -Kokussuppe mit Kernen & Steirischem Kürbiskernöl	4,70
Toskanischer Gemüse eintopf (Schwarzkohl, Fenchel, Kartoffeln, Tomaten, ..) kleiner Hauptgang	8,90

Vorspeisen & kalte Gerichte

Freemann Salat Honig Ingwer Dressing	8,20
Marinierter Tafelspitz mit Kürbiskernen & Salat	12,50
Freemann's Buddha Bowl mit Datterino Shot	11,50

	Maishähnchenbrust + 8,00	
Für den kl. Hunger sind die Salate mit folgenden	Gebratene Lachswürfel + 7,50	
Toppings zum Hauptgang erweiterbar	gebratenem Kürbis + 5,00	
	gebratene Artischockenherzen + 6,00	
Rindercarpaccio mit Rucola & Parmesan	Spaghetti Arrabbiata (auf dem Carpaccio) + 6,50	14,50
Rindertatar am Tisch angerichtet mit kleinem Salat	große Portion	19,00
Rindertatar „ allez retour “ (leicht angebraten) mit Landhaus Pommes	große Portion	23,50
Vitello Tonato neu Interpretiert (1/2 roher Thunfisch, Kalbsfleisch, ...)		15,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Blattsalat, gebr. Kürbisscheiben & Beerenvinaigrette		13,50
Lachstörtchen hausgebeizter Lachs, Kräutercreme, Crepes, Pumpernickelerde & Feldsalat		14,50
Marinierte Burrata mit gegrillten Ochsenherztomaten, Kräutern & Rucola		12,50
Variation vom Oktopus (Salat, gebraten, ...)		15,50

Fleischlos schön

Orecchiette mit Kürbissauce , Chili, Knoblauch & Petersilie	12,80
Herbstgericht (Pfälzer Zwiebelkuchen & Federweißen)	13,50
Trüffelpasta	16,50
Serviettenknödel mit Steinpilz & Thymianschaum	19,20

Fisch & Meeresfrüchte

Gebr. Steinbuttfilet mit Blumenkohl-Kokos Püree, schw. Tagliatelle & Paprika-Vanillesud	25,50	
Adlerfisch mit gesch. Kirschtomaten, Safran Cous-Cous, Beurre Blanc & Pimenton de la Vera	23,50	
Muscheln		
Rheinischer Art (Wurzelgemüse & Weißwein)	1000 gr.	500 gr.
Bretonischer Art (Wurzelgemüse, Roquefort & Weißwein)	18,50	13,50
A la Provence (Tomaten, Kräuter, ...)		
Spaghetti mit Muscheln & Oktopus	18,50	
Regenbogenforelle vom Ratinger Forellenhof Schreiber mit Rosmarinkartoffeln und kl. Salat	18,50	
Regenbogenforellenfilet mit gebr. Lauchherzen, Safranrisotto & weißem Portweinschaum	23,50	
Freemann „ Fish & Chips “	19,80	

Fleisch ist mein Gemüse

½ Ente á l'Orange mit Serviettenknödel und Wirsing	24,50	
Milchkalbsleber Berliner Art mit Kartoffelpüree, Calvadosäpfeln & Schmorzwiebeln	21,50	
Ochsenbäckchen mit Selleriemousse & Steinpilzkrapfen	19,50	
Persisches Hähnchen (mariniert in Öl, Zitronen, Safran, Salz, Pfeffer für mind. 2 Tage)	18,50	
mit Cranberryreis und Joghurt, Gurke, Minze, Knoblauchsauce		
Wiener Schnitzel (Kalb) mit Landhauspommes und Gurkensalat	kleine Portion 17,50	21,50

Sonderposten! Dry Aged Steak siehe Steaktafel

		nach Gewicht
Steaks vom 800° Grill, mit Speckbohnen, Drillingen & Kräuterbutter oder Pfeffersauce		Basis 9,50
	mit 250 gr. Rumpsteak	+ 21,00
	mit 250 gr. Rib Eye	+ 23,00
	mit 180 gr. Rinderfilet	+ 27,00

Süßes & Salziges

Haselnuss Schokoladen Brownie mit Milkschokoladen Mousse & Quittenkompott	7,50
Apfel-Gersten-Crumble mit Schokoladenerde & Brombeereengelee	7,50
Schokoladensouffle „wie es euch gefällt“ mit Sanddornmousse	8,50
Freemann's Dessertvariation	9,50
Ludwig's Käse auswahl aus Angermund (4) mit hausgemachten Chutneys & Fruchtsenf	9,50

Zahlungsmöglichkeiten: Bar oder EC Karte

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