

MENÜ

DONNERSTAG – FREITAG – SAMSTAG

So sehr wir den Sommer auch lieben; im Herbst entfaltet die Umgebung rund um den Freihof erst so richtig ihre volle Farb- und Aromenpracht. Daher freut sich unsere Küchencrew, euch jetzt wieder mit Kürbisnoten, frischem Gemüse & Kohlgewächsen an der tollen Vielfalt unserer Natur teilhaben zu lassen. Genießt die gemütlichen und loungigen Stunden bei uns im Restaurant. Wir wünschen ganz viel Spaß beim Probieren & Genießen!

ZUM ANKOMMEN:

Hausgemachtes Kartoffelbrot | Ursalzbutter | Kräuter Öl 7,00 EUR

VORSPEISE:

Rote Bete | Rauchforelle | Rettich | Buttermilch 17,00 EUR

Lauch | Haselnuss | Kaviar | Kartoffel 18,00 EUR

Tataki vom Reh | Quitte | Sellerie | Feldsalat 19,00 EUR

SUPPE:

Kürbiscreme Suppe | Lorbeermilchschaum | Apfel 10,00 EUR

ZWISCHENGANG:

Blumenkohl Kabeljau Buchweizen (auch vegetarisch möglich)	20,00 EUR
Rehessenz Winterpilze Raviolo	19,00 EUR

HAUPTGERICHTE:

Butternutkürbis Birne Preiselbeere & Petersilienwurzel Jus	30,00 EUR
Hähnchenbrust Butternut Petersilienwurzel Preiselbeere	38,00 EUR
Rehrücken Sauerkirsche Steinpilze Schwarzwurzel	42,00 EUR
Kalbsbäckchen Pastinake Johannisbeere Kräuter	38,00 EUR
Zander Apfel Kartoffel Kräuter-Beurre-blanc	36,00 EUR

ZUM ABSCHLUSS:

Zitrusfrüchte Kalamansi-Eis Joghurt-Espuma Pistazie	14,00 EUR
Feigentarte Cassis Tonkabohne Zimt-Crumble	15,00 EUR

UNSERE MENÜS:

3 GÄNGE

Tataki – Kalbsbäckchen – Zitrusfrüchte 69,00 EUR

 Lauch – Butternutkürbis – Zitrusfrüchte 59,00 EUR

+ optionale Weinbegleitung (je 0,1l) 18,00 EUR

4 GÄNGE

Tataki – Kürbiscreme Suppe – Kalbsbäckchen – Zitrusfrüchte 79,00 EUR

 Lauch – Kürbiscreme Suppe – Butternutkürbis – Zitrusfrüchte 74,00 EUR

+ optionale Weinbegleitung (je 0,1l) 24,00 EUR

7 GÄNGE

Brot & Butter – Tataki – Kürbiscreme – Blumenkohl –

Butternutkürbis – Rehrücken – Feigentarte 130,00 EUR

+ optionale Weinbegleitung (je 0,1l) 37,00 EUR