

APERITIF DES MONATS

AMÉRIE 7.90
Münsterländer Aperitif,
Waldbeere, Himbeere, Sekt

WEIN DES MONATS

LUNA ARGENTA 26.50
Primitivo Negroamaro
0,75L

UNSER LANDHAUSMENÜ

ROTE BETE CARPACCIO
Fetakäse | Walnusskerne | Zitrusvinaigrette

KASTANIENCREMESUPPE

GRATINIERTER KALBSRÜCKEN
Ziegenkäse | Zwiebelkonfit | Feigen-Ravioli

NOUGAT-TERRINE

3 GÄNGE - 39.50

4 GÄNGE - 47.50

VORSPEISEN & SUPPEN

BROT MIT AIOLI UND OLIVEN	7.50
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE Zwiebelmarmelade Wildkräutersalat Himbeerdressing	14.00
BLACK TIGER WILDGARNELENPFANNE Knoblauch Chili Olivenöl	18.00
BRUSCHETTA	8.50
IKARIMI RAUHLACHS Reibeküchlein Sauerrahm Salatbouquet	16.50
BOUILLABAISSE MARSEILLAISE französischer Fischeintopf	12.00
ROTE BETE CARPACCIO Fetakäse Walnusskerne Zitrusvinaigrette	13.50
KASTANIENCREMESUPPE Zimtcroûtons	9.00
HAUSGERÄUCHERTE ENTENBRUST Rotkrautsalat Granatapfelkerne Preiselbeer-Apfel-Chutney	15.50
SELLERIECREMESUPPE Speckchip Trüffelöl	9.50

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

GEMÜSEFRIKADELLE Mojosauce Sauerrahm Wildkräutersalat	17.50
WALNUSS-FEIGEN-RAVIOLI Ziegenkäsecreme Karamellisierte Walnusskerne	18.50
GEFÜLLTE TRÜFFELGNOCCHI Blattspinat weiße Trüffelcreme gehobelter Parmesan	19.00

Freemann

Landhaus • Restaurant

LANDHAUS FREESMANN

HAUPTGERICHTE

CORDON BLEU VOM DUROCSCHWEIN Serrano Schinken Manchegokäse Rustic Fries Beilagensalat	26.50
BLACK ANGUS RUMPSTEAK Cognac-Pfeffersauce Kartoffelgratin Speckbohnen	32.00
WIENER KALBSSCHNITZEL Kartoffelpüree Rahmkarotten Preiselbeeren	28.00
GRATINIERTE LACHSSCHNITTE Mallorquinische Orangenkruste Mojosauce Drillinge Wildkräutersalat	28.50
EDELFISCHVARIATION Weißweinbutter Selleriepüree Blattspinat	29.00
GESCHMORTE RINDERBACKE Rotweinsauce Kartoffelpüree Rahmspitzkohl	27.50
HIRSCHRÜCKENMEDAILLONS Portweinsauce Selleriepüree Apfel-Rotkohl	31.00

AUS DER REGION

HIMMEL & ERDE gebackene Blutwurst Kartoffel-Apfel-Zwiebel-Stampf	21.50
SAUERBRATENROULADE gefüllt mit Rotkohl Rosinensauce Haselnuss-Schupfnudeln	26.00
ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES Reibeküchlein Champignons	25.00

Fleisch aus der Region - vom Metzger Rockhoff

DESSERT

NOUGAT-TERRINE Himbeerfruchtmark Chocolate-Rocks	9.00
WIENER KAISERSCHMARRN Pistazieneiscreme Preiselbeer-Apfel-Chutney	11.50
APFEL-ZIMT TIRAMISU	8.50
DESSERTVARIATION	11.00

APERITIFS

APEROL SPRITZ mit Orange	7.50
DÉJÀ-VU - TONIC mit Rosmarin & Grapefruit	7.50
LILLET WILD BERRY mit Beerenmix	7.50
HUGO mit Minze und Limette	7.50

LANDHAUS FREESMANN