

Sommerkarte Freihardt

Zu jeder bestellten Flasche Wein servieren wir eine Flasche Wasser gratis.
Vorneweg: Brot vom Bäcker Deinzer mit Yashars eingelegten Tomaten & Salzbutter.
Für ein schnelles Lesen: Menüs zuerst, danach à la carte nach Kategorien.

Menüs & Empfehlungen

Menü Freihardt · 3 Gänge

Geflämmte Involtini vom Fjordlachs mit Pfifferlingsduxelles

Gelbe eingelegte Paprika | Parmesancreme **25**

2023 Scheurebe, Vinz Alte Reben, L. Knoll, Bio

Geschmorte Ribs vom US Prime Beef, BBQ Style

Viermal Mais: Crème | Mais | Rauchpopcorn | gefriergetrocknet **35**

Schwarze Blondine, Brauerei Hofmann Phares

Blätterteig & Crème aus fermentiertem Olong Tee

Fränkische Zwetschge (Ragout & Sorbet) **17**

2022 Taylors Portwein, Portugal,

Quinta and Vineyard Bottlers Vinhos Sociedade Anónima

Menü 75 · Getränkebegleitung 3 Gänge 24

Sommermenü · 4 Gänge

Thunfisch Tataki

Wakame | Kimchi & Kimchi-Sorbet | Sprossen **25**

2023 Riesling Johannishof, Weingut Knipser, Laumersheim

Kraftbrühe von der Fränkischen Färs

Dreierlei Einlage & Wurzelgemüse **13**

2025 Grüner Veltliner, Weingut Dankbarkeit, A.Glück, Burgenland

Rosa gebratene Keule vom Kalchreuther Weizen-Wildschwein

Gerösteter Blumenkohl-Cous-Cous, Crème &. gepickelt | Lardo di Carrara
Eingelegte Senfrüchte **35**

2021 Pinot Noir, Weingut Dankbarkeit, Burgenland/Österreich

Moelleux au Chocolat

Frische Waldbeeren | Vanilleschaum | Himbeersorbet **17**

2009 Riesling, Beerenauslese, Weingut Graf von Schönborn

Menü 85 · Weinbegleitung 4 Gänge 35

Specials

Mi & Do: Surf & Turf Premium Burger mit Scampi 6 Avocado **25**

Sa: Überraschungs-Lunchmenü **30**

So: Saisonale Braten mit Klob

Vorspeisen · kalt & warm

Lauwarmes Carpaccio aus Kalbskopf- & Kohlrabi mit gegrilltem Hummer

Salat aus getrüffelten Navetten | gepickelter Muskatkürbis 28

Beef Tartar vom fränkischen Färsenfilet

Zupfsalat | Wachtel-Spiegelei | Knoblauch-Schwarzbrot 22

Garnelenpfännchen à la Freihardt

5 Tigerprawns | Knoblauch | Peterle | Chili 23

Fränkischer Ceasars Salad

Rapsöl-Emulsion mit Senf | geräucherte Forelle & Kapern | Römersalat 16

Regionaler Hartkäse | Knoblauch-Brotchips | Freihardt Dry-Aged Bacon · klein 9

Klassiker · Hauptgerichte

Entrecôte à la Chef

250 g | Pfeffersauce | Pak Choi | Pommes 39

Zwiebelrostbraten aus dem Roastbeef à la Freihardt

Demi-Glace | Röstzwiebeln | Bratkartoffeln | Blattsalate 35

Kalbsschnitzel Wiener Art in Fassbutter gebacken

Kartoffel-Gurkensalat | Blattsalate | kaltgerührte Preiselbeeren 32

Fisch & Vegetarisch

Filet vom wildgefangenen Seeteufelmedaillon

Senfschaum | Belugalinsen | Senfkornrelish | Pommes Risolées 45

Tagliolini mit frischen Steinpilzen in Rahm

Halbtrocknete Tomaten | weißer Parmesanschaum 29

Wet-Aged Färsen-Steaks aus Bayern · mind. 4 Wochen gereift

Rinderfilet / Lende 150g: 29 | 200g: 38 | 250g: 48

Rumpsteak mit Fettrand / Rinderrücken 250g: 29 | 300g: 34

Entrecôte / Hohe Rippe mit Fettauge 250g: 30 | 300g: 36

Dry-Aged Färsen-Steaks · mind. 6 Wochen im Humidor gereift

New York Cut

Rumpsteak am Knochen – ca. 400g **100g: 17**

Bone in Rib Eye

Roastbeef am Knochen mit Fettauge – ca. 600g **100g:17**

Porterhouse

Roastbeef & volles Filet-Mittelstück – ca. 700g **100g:19**

T-Bone

Roastbeef & kleiner Filetanteil – ca. 600g **100g:18**

Beilagen

Ofenkartoffel mit Sourcream | Pommes | Bratkartoffeln

je 6

Gemischter Salat | Speckbohnen | Wokgemüse | Pfeffer-Kalbs-Glace

je 6

BBQ Sauce Freihardt | Tsuyu-Mayonnaise

je 4

Frische Steinpilze in Rahm

port.15

Desserts

Crêpes Suzette, live am Tisch zubereitet, ab 2 Personen

Heidelbeer-Cassis-Kompott | Hausgemachtes Vanilleeis pro Person 19

Le Petit Freihardt | Überraschungsdessert incl. Espresso 10