

Schön, dass Sie da sind...

Vorneweg gibt's: Holzofenbrot vom Brotsommelier Deinzer aus Simmelsdorf, dazu wechselnde saisonale Aufstriche.

Lieber Guest gerne können Sie auch Gerichte aus den Menüs einzeln wählen.

Aperitifs

Champagner Lallier , Blanc de blanc	0,1l 18
Winzer Sekt , Riesling, Brut, Schloß Hallburg, Franken	0,1l 9
Negrone , Wermut, Campari, Gin, Orange	0,2l 13
Porn Star Martini , Passionsfrucht, Champagner, Vodka	0,2l 19
Glühwein Spritz , Glühweinreduktion, Orange, Prosecco, Soda	0,2l 10
Verjus , Alkoholfreier Sekt, Zahnto, Andau, Burgenland	0,1l 9
Testa Rossa , Alkoholfreier Freihardt-Klassiker aus Beeren & Bitter-Lemon	0,1l 8

Fingerfood zum Aperitif

5g Sevruga Kaviar

Auf Blini mit Eigelbcréme & Crème Frâiche pro Stck.13

Freihardt Cornetto

Beef-Tatar mit Crème Frâiche & Kresse pro Stck. 4

Lachstatar mit Dillsenf-Créme & Schnittlauch pro Stck. 4

Auberginentatar mit Currynuss & Tsuju-Majo pro Stck. 4

Pâté en Croûte hausgemacht v. Chef

Geträffelte Wildpastete | Sauce Cumberland ½ Scheibe 6

Fingerfood- Variation

Jeweils ein Stück 28

Vorspeisen & Suppe

Thunfisch Tataki

Schwarze Rettich-Cannelloni | Wakame | Wasabiknusper 23

Topinamburcrème & schwarzer Burgunder Trüffel

Gewürz-Blätterteig | geschäumte Trüffelmilch 17

Hauptgerichte

Kalbsschnitzel in Fassbutter gebraten

Kartoffel-Gurkensalat | Bunter Blattsalat | Kaltgerührte Preiselbeeren 32

Zwiebelrostbraten aus dem Roastbeef à la Freihardt

Demi Glace | Rösti-zwiebeln | Bratkartoffeln | Blattsalate 35

Kabeljau Loin in Nußbutter gebraten

Asia Bisque | Karotten-Ingwerpürée | Schwarzwurzel-Miso-Fettuccine 38

Käse

Käse Arrangement

Frischkäse Terrine | Blue Silton AOP | Tête Moine | Cantucci Salati | Chutneys 18

Bitte beachten Sie unsere offenen Weine und unsere Steaks auf unserer Tafel

Carpaccio von der hausgeräucherten Gänsebrust

Feldsalatcrème | gepickelter Kürbis | kandierter Meerrettich

22

2023 Sauvignon Blanc, Weingut Knipser, Pfalz**Gänsessenz**

Leber-Strudel | Wurzelgemüse

16

2023 Scheurebe, Weingut am Stein, Würzburg**Knusprige Gänse Brust**

Jus | Apfel-Blaukraut | Kloß | karamellisierter Apfel

36

2018 Blauer Spätburgunder, Weingut Knipser, Laumersheim Pfalz**Lebkuchen Crème Brûlée**

Persische Cassisfeige | Cassissorbet | Falscher Zimt

16

2021 Welschriesling, Weingut Dankbarkeit, Beerenauslese, Podersdorf

Menü 89 | Weinbegleitung: 33

Weihnachts-Menü Vegi

Ackersalat aus dem Knoblauchsland

Hausdressing | Nüsse | gepickelter Kürbis | Croutons

16

2022 Riesling, Weingut Knipser, Pfalz**Trüffeltortelini & schwarzer Burgunder Trüffel**

Trüffelcrème | Porrée | Krause Glucke Parmesanschaum

30

2023 Pinot Gris, Weingut Dankbarkeit, Podersdorf**Lebkuchen Schlittenparfait & kleiner warmer Bratapfel**

Birnenragout | Glühweinschaum

16

Bratapfel Likör, Brennerei Regenfuss

Menü: 60 | Getränkebegleitung: 22

Weihnachts-Menü Festtagsfunkeln

Beef Tartar vom fränkischen Färsenfilet

Zupfsalat | Wachtel-Spiegelei | Knoblauch-Schwarzbrot

22

Schwarze Blondine, dunkles Bier Brauerei Hofmann, Phares**Garnelenpfännchen à la Freihardt**

Tigerprawns | Knoblauch | Peterle | Chili

23

2023 Grüner Veltliner „Franziska“, Weingut Dankbarkeit, Podersdorf**Rosa Rehrücken mit Wacholderkruste aus dem Kalchreuther Revier**

Soubise | Flower Sprouts | pommes Douphine | roter Preiselbeersaft

45

2022 Tempranilla, Barrique, Bio, Toledo, Espânia**Himbeer & Vanille**

Mürbteig | Crème Patisserie | frische Himbeeren | Himbeersorbet | Macaron

18

2021 Welschriesling, Weingut Dankbarkeit, Trockenbeerenauslese, Podersdorf

Menü: 100 | Weinbegleitung: 39