

Schön, dass Sie da sind...

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

Lieber Gast 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
Negroni , 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 Eigelbcrème & Crème Fraîche	pro Stck. 13
Freihardt Cornetto	
Beef-Tatar mit Crème Fraîche & Kresse	pro Stck. 4
Lachstatar mit Dillsenf-Crème & Schnittlauch	pro Stck. 4
Auberginentatar mit Currynuss & Tsuyu-Majo	pro Stck. 4
Pâté en Croûte hausgemacht v. Chef	
Getrüffelte 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 Röstzwiebeln Bratkartoffeln Blattsalate	35
Kabeljau Loin in Nußbutter gebraten	
Asia Bisque Karotten-Ingwerpüree Schwarzwurzel-Miso-Fettuccine	38

Käse

Käse Arrangement	
Frischkäse Terrine Blue Siltan 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**Trüffeltortellini & schwarzer Burgunder Trüffel**

Trüffelcrème | Porrée | Krause Glucke Parmesanschaum 30

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

Birnenragôut | 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 Pâtisserie | frische Himbeeren | Himbeersorbet | Macaron 18

2021 Welschriesling, Weingut Dankbarkeit, Trockenbeerenauslese, Podersdorf

Menü: 100 | Weinbegleitung: 39