

>>Pro bestellte Flasche Wein gibt es eine Flasche Wasser Gratis dazu<<

a la carte

## Frühlingsmenü

### **Brot vom Brotsommelier**

Hausgemachte Aufstriche

### **Thunfisch Tataki**

Wakame | Kimchi & Kimchi Sorbet | Erbs-Sprossen 25

**2023 Riesling**, Johannishof, Weingut Knipser, Laumersheim

---

### **Mariniertes Schweinekinn & Hummer im Reispapier gebacken**

Sojalack | Pflaumen-Chilidip | Mairübchen 28

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

---

### **Krosses, gefülltes Maishähnchen & Morcheln**

Spinatflan | Spargelragout | Kartoffelstroh 38

**2024 Pinot Gris**, Dankbarkeit, Burgenland, Österreich

---

### **Gebackene Holunderblüten**

Rhabarber Kompott | Erdbeereis | frische Erdbeeren 17

**2009 Riesling**, Beerenauslese, Weingut Graf von Schönborn

Menü: 100

Weinbegleitung: 4 Gänge 35

Frischer fränkischer Spargel ca. 380g Rohgewicht

**Salat** mit Radieschen, Schnittlauch & Rapsöl 19

**Crèmesuppe**, Stücke, Schnittlauch & Croutons 12

**Mailänder Art** mit San Daniele, halbtrockneten Tomaten & Nuss Butter 23

---

**Butter** & Salzkartoffeln 21

**Sauce Hollandaise** & Salzkartoffeln 23

Aus dem **Wok** in Chili-Sojasauce 20

---

Zum Spargel empfehlen wir...

Zwei in Fassbutter gebackene **Wiener Kalbsschnitzel** 20

Drei hausgemachte **fränkische Bratwürste**, aus täglicher Produktion 12

Saftiger **Heißrauchschinken** vom Strohschwein aus der Nuss ca. 180g. 15

**Variation** aus allem... 22

Extra Butter 3

Sauce Hollandaise, frisch geschlagen 6

## Specials

Mittwoch & Donnerstag gibt's unseren Surf & Turf Burger

Samstag gibt's Überraschungs-Lunchmenü für nur 30€

Sonntag gibt's immer verschiedene frischen saisonalen Braten mit Kloß.

## Vorspeisen kalt & warm

<b>Beef Tartar vom fränkischen Färsenfilet</b> Zupfsalat   Wachtel-Spiegelei   Knoblauch-Schwarzbrot	22
<b>Fränkischer Ceasars Salad</b> Rapsöl-Emulsion mit Senf, geräucherte Forelle & Kapern   Römersalat   regionaler Hartkäse   Bärlauch-Brotchip's   Freihardt Dry-Aged Bacon	16 klein 9
<b>Garnelenpfännchen à la Freihardt</b> 5 Tigerprawns   Knoblauch   Peterle   Chili	23
<b>Bouillabaisse a la Marseille</b> Aus Krustentiere & Seefischen   Rouille & Knobi-Feuerbrot	25 Hauptgang Portion plus 15

## Hauptgerichte

<b>Entrecôte à la Chef</b> 250 g Stück   Pfeffersauce   Pack-Choi   Pommes	39
<b>Zwiebelrostbraten aus dem Roastbeef à la Freihardt</b> Demi Glace   Röstzwiebeln   Bratkartoffeln   Blattsalate	35
<b>Feines vom Maibock auf drei Arten mit Morcheln</b> (Küchla   Ragout   kurzgebraten) Pfeffer-Rahmsauce   Spinat   Spargel-Gnocchi	35
<b>Gedämpftes Steinbuttfilet &amp; Salz-Zitronen-Pfeffer-Paste</b> Veloute aus Keta-kaviar & Schnittlauch   Erbsencreme   grünes Frühlingsgemüse	45
<b>Grünes Spargelrisotto</b> Frühlingslauch   gebackene Austern-Pilze   getrockneten Tomaten	29

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

<b>Rinderfilet / Lende</b>	150g: 29   200g: 38   250g: 48
<b>Rumpsteak mit Fettrand / Rinderrücken</b>	250g: 29   300g: 34
<b>Entrecôte / Hohe Rippe mit Fettauge</b>	250g: 30   300g: 36

## Dry-Aged Färsen-Steaks, mind. 6 Wochen in unserem Humidor gereift

<b>New York Cut</b> Rumpsteak am Knochen – ca. 400g	100g: 17
<b>Bone in Rib Eye</b> Roastbeef am Knochen mit Fettauge – ca. 600g	100g: 17
<b>Porterhouse</b> Roastbeef & volles Filet-Mittelstück – ca. 700g	100g: 19
<b>T-Bone</b> Roastbeef & kleiner Filetanteil – ca. 600g	100g: 18

## Beilagen

<b>Ofenkartoffel mit Sourcream   Pommes   Bratkartoffeln</b>	je 6
<b>Gemischter Salat   Speckbohnen   Wokgemüse   Pfeffer-Kalbs-Glace</b>	je 6
<b>BBQ Sauce Freihardt   Tsuyu-Mayonnaise</b>	je 4

## Desserts

<b>Lauwarmer, halbflüssiger Schokokuchen</b> Maracuja   Mango   weißes Schokoladen Ingwereis	17
<b>Crêpes Suzette, live am Tisch zubereitet, ab 2 Personen</b> Safran-Aprikosen   Hausgemachtes Vanilleeis	pro Person 19
<b>Le Petit Freihardt   Überraschungsdessert incl. Espresso</b>	8