



RESTAURANT FREISCHWIMMER

DINNER

ÖFFNUNGSZEITEN • OPENING HOURS

MONTAG - FREITAG AB 17 UHR:

17 - 22 UHR DINNER, DANACH BAR

SAMSTAG - SONNTAG AB 10 UHR:

10 - 15 UHR BRUNCH, 17 - 22 UHR DINNER, DANACH BAR

VORSPEISEN • STARTERS

1/2 DUTZEND FINE DE CLAIRE AUSTERN F | W | S4 19,5

1/2 DOZEN FINE DE CLAIRE OYSTERS

Ponzu Soße - Mignonette Soße - Süß-saure Chili Soße - Zitrone

Ponzu sauce - Mignonette sauce - Sweet sour chili sauce - Lemon wedge

GARNELEN COCKTAIL • SHRIMP COCKTAIL F | S | S1 | S3 12,5

Avocado - Sonnengetrocknete Tomaten - Cocktailsoße - Basilikumöl

Avocado - Sun dried tomatoes - Cocktail sauce - Basil oil

THUNFISCH NIÇOISE SALAT • TUNA NIÇOISE SALAD F | S | S1 | S3 12,5

Thunfisch Tataki - Tomaten - Rote Zwiebeln - Oliven - Gekochtes Ei -

Sardellen - Vollkorn-Senf-Vinaigrette

Tuna tataki - Tomatoes - Red onions - Olives - Boiled egg - Anchovies -

Wholemeal mustard vinaigrette

ZIEGENKÄSE & GRÜNKOHL SALAT (VEGETARISCH) M | G | S 11,5

GOAT CHEESE & KALE SALAD (VEGETARIAN)

Ziegenkäse - Grünkohl - Cranberry - Clementine - Mandeln - Apfel-Vinaigrette

Goat Cheese - Kale - Cranberry - Clementine - Almonds - Apple vinaigrette

Weitere Vorspeisen auf der nächsten Seite.

More starters on the next page.

VORSPEISEN • STARTERS

ROTE BEETE TARTAR (VEGAN) • TARTAR BEETROOT ^S 10,5

Geräucherte Rote Beete - Quinoa - Mango Eigelb - Vegane Sour Cream -
Radieschen - Eingelegte Rote Zwiebel
Smoked beetroot - Quinoa - Mango yolk - Vegan sour cream -
Radish - Pickled red onion

PILZE A LA GRECQUE (VEGAN) • MUSHROOMS A LA GRECQUE ^S 10,5

Gemischte Pilze - Zitrone - Olivenöl - Rosmarin - Perlzwiebel -
Fenchel - Koriandersamen
Mixed mushrooms - Lemon - Olive oil - Rosemary - Pearl onion -
Fennel - Coriander seed

SCHARFE KÜRBISSUPPE (VEGAN) • SPICY PUMPKIN SOUP ^{G | S} 9,5

Kürbis - Curry - Chili - Kreuzkümmel - Ingwer - Zwiebel - Knoblauch -
Rosenkohl - Croutons - Kürbissamen
Pumpkin - Curry - Chili - Cumin - Ginger - Onion - Garlic - Brussels sprout -
Croutons - Pumpkin seeds

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE (VEGETARISCH) ^{M | G | S} 10,5

FRENCH ONION SOUP
Zwiebel - Kalbsfond - Weißbrot - Gemischter Käse - Petersilie
Onion - Veal stock - White bread - Mixed cheese - Parsley

FLAMMKUCHEN • TARTE FLAMBEE

KLASSIK • CLASSIC M | G | S

10

Crème Fraîche - Speck - Rote Zwiebeln - Schnittlauch

Crème fraîche - Bacon - Red onions - Chives

TRÜFFEL • TRUFFLE M | G | S

12,5

Crème Fraîche - Gorgonzola - Getrübelter Baby Spinat

Crème fraîche - Gorgonzola - Truffled baby spinach

FETA, WALNÜSSE & HONIG • FETA, WALNUT, HONEY M | G | S

11

Crème Fraîche - Rosmarin - Feta - Walnüsse - Honig

Crème fraîche - Rosemary - Feta - Walnut - Honey

VEGAN G | S

13,5

Vegane Crème Fraîche - Rote Beete - Grüner Spargel - Walnüsse - Basilikumpesto

Vegan crème fraîche - Beetroot - Green asparagus - Walnuts - Basil pesto

HAUPTSPEISEN • MAIN COURSES

GEFÜLLTE PORTOBELLO (VEGETARISCH) G | M | E

13,5

FILLED PORTOBELLO

Ricotta - Spinat - Cranberry - Walnuss - Brotkrümel - Bohnendreierlei

Ricotta - Spinach - Cranberry - Walnut - Breadcrumbs - Bean trio

TRÜFFEL TAGLIOLINI (VEGETARISCH) • TRUFFLE TAGLIOLINI G | M | E 22

Crème Fraîche - Schnittlauch - Grana Padano - Frisch geschnittener Trüffel

Crème fraîche - Chives - Grana Padano - Fresh sliced truffle

BLUMENKOHL STEAK (VEGAN) • CAULIFLOWER STEAK S

13,5

Ras el Hanout - Falafel Bällchen - Tahini Mayo - Kichererbsen - Granatapfel

Ras el Hanout - Falafel balls - Tahini mayo - Chickpeas - Pomegranate

MARINierter TOFU (VEGAN) • MARINATED TOFU G | E | S | S1

13,5

Ingwer-Miso Soße - Gemischte Pilze - Zwiebeln - Bulgogi Soße - Sesam

Ginger-Miso sauce - Mixed mushrooms - Onions - Bulgogi sauce - Sesame

CREMIGE MEERESFRÜCHTE POT PIE F | S | S1 | S3

20,5

CREAMY SEAFOOD POT PIE

Lachs - Kabeljau - Miesmuscheln - Garnelen - Kartoffel - Möhren -

Erbsen - Béchamel - Blätterteig

Salmon - Cod - Mussels - Shrimps - Potatoes - Carrot - Peas - Béchamel - Puff pastry

Weitere Hauptspeisen auf der nächsten Seite.

More main courses on the next page.

HAUPTSPEISEN • MAIN COURSES

CRISPY CHICKEN • CRISPY CHICKEN ^{E | F | S | M} 14,5

Hühnerschenkel - Blumenkohlpuée - Wilder Broccoli - Kirschtomaten - Thymian Jus
Chicken thigh - Cauliflower puree - Wild broccoli - Cherry tomatoes - Thyme jus

KRÄUTERKRUSTE LAMMKARREE (FÜR 2) ^{E | F | S} 45,5

HERB CRUSTED RACK OF LAMB (FOR 2)

Rosmarin - Zitrone - Senf - Brotkrümel - Gebrilltes Gemüse -
Bratkartoffeln - Rosmarin Jus
Rosemary - Lemon - Mustard - Breadcrumbs - Grilled vegetables -
Fried potatoes - Rosemary jus

GESCHMORTE RINDERBACKE • BRAISED BEEF CHEEK ^{E | F | S} 23,5

Rotwein - Kalbsfond - Knoblauch - Zwiebeln - Champignon -
Karotten - Kartoffelpüree
Red wine - Veal stock - Garlic - Onions - Mushrooms - Carrot - Mashed potatoes

MEDIUM RARE RINDERFILET KATSU ^{E | F | S} 27,5

MEDIUM RARE BEEF TENDERLOIN KATSU

Mehl - Eier - Brotkrümel - Saisonales Gemüse - Pommery Senf Jus
Flour - Eggs - Breadcrumbs - Seasonal vegetables - Pommery mustard jus

DESSERTS • DESSERT

EARL GREY PANNA COTTA • EARL GREY PANNA COTTA ^{E | M | S} 4,5

Toffee Honeycomb - Himbeeren - Heidelbeeren
Toffee Honeycomb - Raspberries - Blueberries

DUNKLES SCHOKOLADEN MOUSSE ^{E | M | S} 5,5

DARK CHOCOLATE MOUSSE

Sauerkirsche
Sour cherry

APFEL CRUMBLE • APPLE CRUMBLE ^{E | G | M | S} 5,5

Orange - Zimt - Hafer - Vanille Mascarpone
Orange - Cinnamon - Oats - Vanilla Mascarpone

KUCHEN • CAKE

TÄGLICHE AUSWAHL • DAILY SELECTED ^{G | M | E | S} 5



**ES WÄRE UNS EINE FREUDE
IHR FEST AUSZURICHTEN!**

EVENTS@FREISCHWIMMER-BERLIN.COM

RESTAURANT FREISCHWIMMER

VOR DEM SCHLESISCHEN TOR 2 | 10997 BERLIN | +49 30 610 743 09
WWW.FREISCHWIMMER-BERLIN.COM | AHOI@FREISCHWIMMER-BERLIN.COM

ALLE PREISE IN € • ALL PRICES IN €

TIPS ARE NOT INCLUDED

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE ALLERGENS & ADDITIVES

Allergene: G: Gluten, M: Milch, E: Eier, C: Cashew, S: Soja, S1: Sesam, S2: Sellerie, S3: Senf, S4: Schwefeloxid und Sulfite, F: Fisch, H: Haselnuss, W2: Walnuss, M1: Mandel W: Weichtiere, K: Krebstiere

Zusatzstoffe: 1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff, 3: mit Antioxidationsmittel, 4: mit Geschmacksverstärker, 5: geschwefelt, 6: koffeinhaltig, 7: chininhaltig, 8: taurinhaltig, 9: mit Süßungsmittel

Allergens: G: gluten, M: milk, E: eggs, C: cashew, S: soy, S1: sesame, S2: celery S3: mustard, S4: sulphur dioxide and sulfites, F: fish, H: hazelnut, W2: walnut, M1: Almond W: molluscs, K: crustaceans

Additives: 1: contains colorants, 2: contains conservatives, 3: contains antioxidatives, 4: contains flavour enhancers, 5: sulphurated, 6: contains caffeine, 7: contains chinine, 8: contains taurine, 9: contains artifical sweeteners