



RESTAURANT FREISCHWIMMER
VOR DEM SCHLESISCHEN TOR 2A · 10997 BERLIN
030 · 610 743 09

AHOI@FREISCHWIMMER-BERLIN.COM
FREISCHWIMMER-BERLIN.COM

Es wäre uns eine Freude, Ihr Fest auszurichten!

SPEISEN · FOOD

KLEINIGKEITEN UND VORSPEISEN SNACKS AND STARTERS

Marinierte Oliven² mit Brot (vegan) 4,90 €

Marinated olives served with bread (vegan)

Oliven-Tapenade⁶ mit Brot (vegan) 4,90 €

Olive tapenade served with bread (vegan)

7-Kräuter-Frischkäsecreme mit Brot 5,40 €

7 herbs cheese cream served with bread

Avocado-Frischkäsecreme mit Brot 5,60 €

Avocado cheese cream served with bread

Gemischter Vorspeisenteller mit
marinierten Oliven², Avocado-Frischkäsecreme,
7-Kräuter-Frischkäsecreme, Oliven-Tapenade⁶,
Brie, Rosmarin-Schinken und Brot 12,90 €

Mixed appetizer plate with marinated olives, avocado
cheese cream, olive tapenade, brie, rosemary ham
served with bread

· vegetarisch 11,90 €

· vegetarian

SUPPEN · SOUPS

Tomatencreme-Suppe mit Crème fraiche und Brot

Tomato cream soup with crème fraiche

served with bread

klein · small 4,90 €

groß · large 6,90 €

SALATE · SALADS

Kleiner gemischter Salat mit Brot 5,50 €
Small mixed salad served with bread

Freischwimmer Salat
Romana-Salat in Knoblauch-Joghurt-Dressing
mit Tomaten, Parmesan und Brot 10,90 €
Romaine lettuce in garlic yoghurt dressing
with tomatoes and Parmesan served with bread

- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 12,90 €
- with fried chicken strips

Baby-Spinat- und Rucola-Salat in Beeren-
vinaigrette, mit Ziegenkäse-Feta, Johannisbeeren,
Pinienkernen und Brot 11,90 €
Baby spinach and rocket salad in berry vinaigrette
with goat cheese feta, redcurrants and pine nuts
served with bread

- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 13,90 €
- with fried chicken strips

FLAMMKUCHEN · TARTE FLAMBEE

- Flammkuchen klassisch mit Speck²,
Zwiebeln und Käse 9,90 €
Flammkuchen classic with bacon,
onions and cheese
- Flammkuchen mit Ziegenkäse-Feta,
Apfel, Rosmarin, Honig und Pinienkernen 11,90 €
Flammkuchen with goat cheese feta,
apple, rosemary, honey, and pine nuts
- Flammkuchen mit Räucherlachs, Tomate,
Rucola und Parmesan 12,90 €
Flammkuchen with smoked salmon,
tomato, rocket and Parmesan

PIFFERLING-KARTE

CHANTERELLE MENU

Frankfurter Grüne Soße
mit La-Ratte-Kartoffeln und Salatbouquet 9,80 €
Frankfurter Grüne Sauce
with La Ratte potatoes and salad bouquet

Flammkuchen mit Pfifferlingen,
Schwarzwälder Schinken², Kirschtomaten,
Frühlingszwiebeln und Emmentaler 12,90 €

Flammkuchen with chanterelles,
Black Forest ham, cherry tomatoes,
spring onions and Emmentaler cheese

- vegetarisch, ohne Schinken 11,40 €
- vegetarian, without ham

Pasta mit Pfifferlingen gebraten,
in Weißwein-Sahne-Sauce
mit Schwarzwälder Schinken², Kirschtomaten,
Frühlingszwiebeln und Parmesan 12,90 €

Pasta with fried chanterelles,
in white wine and cream sauce,
with Black Forest ham, cherry tomatoes,
spring onions and Parmesan

- vegetarisch, ohne Schinken 11,40 €
- vegetarian, without ham

180g Rinderfiletsteak vom Grill
mit Pfifferlingen, Kräuterbutter
und Grillkartoffel 28,90 €

180g grilled beef steak
with chanterelles, herb butter
and grilled potato

HAUPTGERICHTE · MAIN DISHES

Hausgemachte Boulette mit Senf
und Kartoffel-Gurken-Salat 10,50 €

Homemade Boulette with mustard
and potato cucumber salad

Weizen-Risotto mit buntem Gemüse,
Kräutern, Pinienkernen, Rucola und Parmesan
· auch vegan möglich · 10,90 €

Wheat risotto with mixed vegetables,
herbs, pine nuts, rocket and Parmesan
· also vegan possible ·

Freischwimmer Pasta
Pasta mit Huhn und Scampi gebraten,
in Knoblauch-Sahnesauce mit Tomaten,
Romana-Salat und Parmesan 12,90 €

Pasta with chicken strips and scampi
in creamy garlic sauce, tomatoes,
romana lettuce and Parmesan

Honig-Pfefferkrustenbraten mit Portweinjus,
grünen Speck²-Bohnen und Salzkartoffeln 13,90 €
Honey-pepper roast with port wine jus,
green bacon beans and boiled potatoes

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat 18,90 €
Wiener Schnitzel with potato cucumber salad

VOM LAVASTEINGRILL · FROM THE LAPILLUS GRILL

Black-Angus-Burger im Ciabatta-Brot
mit BBQ-Sauce, Tomate, Cheddar-Käse,
Zwiebeln, Rote Beete und Rucola 12,90 €
Black Angus Burger in Ciabatta bread with BBQ-sauce,
tomato, Cheddar cheese, onions, beet root and rocket

· wahlweise vegetarisch · mit Halloumi
und Kräuterschmand anstatt des Fleisches 12,90 €
· optionally vegetarian · with halloumi cheese
and sour cream instead of meat

Thüringer Rostbratwurst auf Sauerkraut
mit Grillkartoffel und Kräuterschmand 12,90 €
Thüringer Rostbratwurst on Sauerkraut
with a grilled potato and sour cream

Vegetarischer Grillteller mit Halloumi,
Maiskolben, gegrillter Tomate, buntem Gemüse,
Grillkartoffel und Kräuterschmand 13,90 €
· auch vegan möglich ·

Vegetarian grill plate with Halloumi,
grilled corn, grilled tomato, mixed vegetables,
grilled potato and sour cream
· also vegan possible ·

Ganze Dorade gegrillt, mit Kräuterbutter
und Kräutermeersalz, dazu Drillinge 18,90 €
Grilled whole bream with herb butter
and herbal sea salt served with baby potatoes

300g Entrecôte vom Simmentaler Rind mit Kräuterbutter und Kräutermeersalz, dazu Grillkartoffel und Kräuterschmand	26,90€
300g Entrecôte of Simmental beef with herb butter and herbal sea salt served with a grilled potato and sour cream	

BEILAGEN · SIDES

Brotkorb · Breadbasket	2,00 €
Kräuterschmand · Sour cream	2,90 €
Coleslaw	3,50 €
Kleiner gemischter Salat · Small mixed salad	5,50 €

KUCHEN UND DESSERT CAKE AND DESSERT

Schokoladen-Brownie mit Sahne Chocolate Brownie with whipped cream	4,20 €
Ein Stück Kuchen nach Tagesangebot Cake according to daily offer	4,50 €
Milchreis mit Zimt-Zucker und Kirschkompott Rice-pudding with sugar cinnamon and cherry compote	4,90 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce Warm apple strudel with vanilla sauce	5,20 €
Kaffee mit einem Stück Kuchen Coffee with a piece of cake	5,90 €
Frühstücks-Bufferet · samstags · 10 bis 13 Uhr	10,90 €
Brunch-Bufferet · sonntags · 10 bis 15 Uhr	14,90 €