



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 Kalamata-Oliven² mit Brot (vegan) 4,90 €
Marinated Kalamata olives with bread (vegan)

Oliven-Tapenade⁶ mit Brot (vegan) 4,90 €
Olive tapenade with bread (vegan)

**Lachs-Frischkäsecrème mit Forellenkaviar,
dazu Brot** 5,60 €
Salmon cream cheese with trout caviar
served with bread

Rührei natur auf rustikalem Bauernbrot 5,20 €
Scrambled eggs with farmers bread

Brotzeiteller mit Wurst^{2,9}, Schinken und Käse,
3erlei Dips⁶, Kalamata-Oliven², dazu ein Brotkorb
(auch vegetarisch möglich) 11,90 €
Snack platter with sausage, ham and cheese,
3 dips, kalamata olives served with a bread basket
(vegetarian possible)

SALATE · SALADS

serviert mit Brot · served with bread

Kleiner Salat 5,50 €
Small salad

Feldsalat in Beerenvinaigrette
mit Ziegenkäse-Feta,
Johannisbeeren und Pinienkernen 9,80 €
lamb´s lettuce with berry vinaigrette,
goat cheese, currants and pine nuts

SUPPEN UND EINTÖPFE SOUPS AND STEWS

serviert mit Brot · served with bread

Hühner-Nudelsuppe mit Ingwer und Chili

Chicken-noodle soup with ginger and chili

klein · small

4,90 €

groß · large

6,90 €

Schwarzwurzelcrèmesuppe mit Räucherlachs

Salsify cream soup with smoked salmon

klein · small

4,90 €

groß · large

6,90 €

Grüne-Bohnen-Eintopf mit Rindfleisch

7,90 €

Green bean stew with beef

Kartoffeleintopf mit Speck² und Kasseler

7,90 €

Potato stew with ham and smoked pork

Kesselgulasch aus Rindfleisch, Paprika,

Kartoffeln und Zwiebeln

7,90 €

Goulash of beef, paprika, potatoes and onions

FLAMMKUCHEN · TARTE FLAMBEE

Flammkuchen klassisch mit Zwiebeln,
Speck² und Käse 9,90 €
Flammkuchen classic with onions,
bacon and cheese

Flammkuchen mit Ziegenkäse-Feta,
Apfel, Honig, Rosmarin und Pinienkernen 11,90 €
Flammkuchen with goat cheese,
apple, honey, rosemary and pine nuts

Flammkuchen mit Räucherlachs, Tomate,
Rucola und Parmesan 12,90 €
Flammkuchen with smoked salmon,
tomato, rocket and Parmesan

HAUPTGERICHTE · MAIN DISHES

La-Ratte-Kartoffeln mit Leinöl und Quark,
dazu Gurkensalat 10,90 €

La ratte potatoes with linseed oil and curd,
served with cucumber salad

Königsberger Klopse in Kapernsauce
mit Karotten-Krautsalat und Salzkartoffeln 12,90 €

Königsberger Klopse (meatballs) in capersauce
with coleslaw and boiled potatoes

Pasta in cremiger Avokadosauce mit Tomate,
Lauchzwiebeln, Basilikum und gerösteten Kernen
(vegan, glutenfrei) 12,90 €

Pasta in creamy avocado sauce with tomato,
spring onions, basil and roasted seeds
(vegan, gluten-free)

Honig-Pfefferkrustenbraten mit Portweinjus,
Apfel-Zimt-Rotkohl und Serviettenknödeln 14,90 €

Honey-pepper roast with port wine jus,
apple-cinnamon red cabbage
and napkin dumpling

Miesmuscheln in Kräuter-Weißwein-Sud
mit Brot 15,90 €

Mussels in herbal white wine broth
with bread

Tartar vom Rinderfilet · 160g
mit geröstetem Brot 16,50 €

Tartar of beef fillet · 160g
with toasted bread

Spaghetti mit Rinderfilet-Pilz-Sugo
und Parmesan 16,90 €

Spaghetti with beef tenderloin
mushroom sugo and Parmesan

KUCHEN UND DESSERT CAKE AND DESSERT

Schokoladen-Spekulatius-Brownie mit Sahne 4,20 €
Chocolate Spekulatius Brownie with whipped cream

Stück Kuchen mit Sahne nach Tagesangebot 4,50 €
Cake with whipped cream according to daily offer

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce 5,20 €
Warm apple strudel with vanilla sauce

Kaffee oder Espresso mit einem Stück Kuchen
und Sahne 5,90 €
Coffee or espresso with a piece of cake
and whipped cream

Bratapfel mit Vanillesauce 5,90 €
Bratapfel with vanilla sauce

Brunch-Bufferet 14,90 €
sonn- und feiertags 10 bis 15 Uhr