



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 Oliven ² mit Brot (vegan) Marinated olives served with bread (vegan)	4,90 €
Oliven-Tapenade ⁶ mit Brot (vegan) Olive tapenade served with bread (vegan)	4,90 €
7-Kräuter-Frischkäsecreme mit Brot 7 herbs cheese cream served with bread	5,40 €
Avocado-Frischkäsecreme mit Brot Avocado cheese cream served with bread	5,60 €

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

SPARGELKARTE · ASPARAGUS MENU

Salat der Saison mit Erdbeeren,
weißem und grünem Spargel, dazu Brot 12,50 €

Seasonal salad with strawberries,
white and green asparagus
served with bread

Spargel Pasta

Pasta mit weißem und grünem Spargel
in Sahnesauce, mit Tomate, Frühlingszwiebeln
und Parmesan 12,90 €

Pasta with white and green asparagus in cream
sauce, with tomato, spring onions and Parmesan

- mit Kochschinken 13,90 €
- with cooked ham

Beelitzer Spargel mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	13,90 €
Asparagus with sauce Hollandaise and boiled potatoes	
Beelitzer Spargel mit Kochschinken, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	16,90 €
Asparagus with cooked ham, sauce Hollandaise and boiled potatoes	
Beelitzer Spargel mit paniertem Kalbs-Schnitzel, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	22,90 €
Asparagus with breaded veal Schnitzel, sauce Hollandaise and boiled potatoes	

WEINEMPFEHLUNG · WINE SUGGESTION

VOLLRADS SOMMER

Riesling · Weingut Schloss Vollrad	0,20l	5,90 €
Hessen · Deutschland	0,75l	21,50 €
trocken, erfrischende Frucht und leicht im Geschmack		

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 4,20 €
Chocolate Brownie with whipped cream

Ein Stück Kuchen nach Tagesangebot 4,50 €
Cake according to daily offer

Milchreis mit Zimt-Zucker und Kirschkompott 4,90 €
Rice-pudding with sugar cinnamon
and cherry compote

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

Kaffee mit einem Stück Kuchen 5,90 €
Coffee with a piece of cake

Frühstücks-Bufferet · samstags · 10 bis 13 Uhr 10,90 €
Brunch-Bufferet · sonntags · 10 bis 15 Uhr 14,90 €