



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!

## SAISONALE KARTE · SEASONAL MENU

Rote-Beete-Meerrettich-Crème mit Brot 4,20 €  
Beetroot-horseradish cream with bread

Steckrüben-Crème-Suppe mit Entenfleisch

Turnip cream soup with duck meat

klein · small 4,20 €

groß · large 6,90 €

Flammkuchen mit Kürbis, Feta

und roter Zwiebel

10,90 €

Tarte flambée with pumpkin, feta

and red onion

Kasseler mit Grünkohl und Salzkartoffeln

12,90 €

Kasseler with kale and boiled potatoes

Süßkartoffel-Spaghetti in cremiger Champignon-  
Blattspinat-Sauce mit Cashewkernen 12,90 €  
(vegan, glutenfrei)

sweet potato spaghetti in creamy mushroom  
and leaf spinach sauce with cashews  
(vegan, gluten-free)

Mit Mozzarella gratiniertes Filet von  
der Lachsforelle auf Wurzelgemüse  
in Hummersauce, dazu Brot 13,90 €

Filet of salmon trout gratinated  
with mozzarella on root vegetables  
in lobster sauce, served with bread

Entenkeule mit Rotkohl und/oder Grünkohl  
und Klößen 15,90 €

Duck leg with red cabbage and/or kale  
and dumplings

Christstollen<sup>8</sup> 3,20 €  
Christmas stollen

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

# SPEISEN · FOOD

## KLEINIGKEITEN UND VORSPEISEN SNACKS AND STARTERS

Marinierte Oliven <sup>2</sup> mit Brot (vegan) Marinated olives with bread (vegan)	4,50 €
Oliven-Tapenade <sup>6</sup> mit Brot (vegan) Olive tapenade served with bread (vegan)	4,50 €
Paprika-Rosmarin-Crème mit Brot Pepper-rosemary cream with bread	4,80 €
Rührei Natur auf rustikalem Bauernbrot Scrambled eggs with farmers bread	5,20 €
3erlei Schmalz mit Spreewaldgurke und Brot Three different types of lard, "Spreewald" cucumber served with bread	7,90 €

Brotzeiteller mit einer Wurst<sup>2-9</sup>-Käse-Auswahl,  
3erlei Dips<sup>6</sup> und hausgemachter Mini-Boulette 9,20 €  
(auch vegetarisch möglich)

Snack platter with assorted meats and cheeses,  
3 dips and homemade mini boulette  
(also vegetarian)

## SUPPEN · SOUPS

Maronen-Crème-Suppe mit Brot  
Chestnut cream soup with bread  
klein · small 4,20 €  
groß · large 6,90 €

Hühner-Nudelsuppe mit Chili und Ingwer  
Chicken-noodle soup with chili and ginger  
klein · small 4,20 €  
groß · large 6,90 €

## SALATE · SALADS

Kleiner gemischter Beilagensalat 4,50 €  
Small mixed salad

Feldsalat mit Beerenvinaigrette, Ziegenkäse,  
Johannisbeeren und Pinienkernen 9,80 €  
Lamb's lettuce with berry vinaigrette,  
goat cheese, currants and pine nuts

## FLAMMKUCHEN · TARTE FLAMBEE

Flammkuchen klassisch mit Zwiebeln,  
Speck<sup>2</sup> und Käse 9,20 €  
Tarte flambee classic with onions,  
bacon and cheese

Flammkuchen mit Ziegenkäse, Apfel, Honig,  
Rosmarin und Pinienkernen 11,50 €  
Tarte flambee with goat cheese, apple, honey,  
rosemary and pine nuts

## HAUPTGERICHTE · MAIN DISHES

Berliner Boulette mit Kohlrabi-Rahm  
und Süßkartoffelpüree 9,80 €

Berlin boulette with kohlrabi cream  
and sweet potato puree

Fettuchine in Ziegenkäse-Sahnesauce  
mit Blattspinat, getrockneten Tomaten,  
Walnüssen und Parmesan 11,50 €

Fettuccine with goat cheese cream sauce,  
leaf spinach, dried tomatoes, walnuts  
and Parmesan

Honig-Pfefferkrustenbraten mit Portweinjus,  
Apfel-Zimt-Rotkohl und Serviettenknödel 12,90 €

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

Wiener Schnitzel mit  
warmem Kartoffel-Gurken-Salat 17,90 €

Wiener Schnitzel with warm potato cucumber salad

## DESSERTS

Schokoladen-Brownie mit Sahne Chocolate-brownie with wipped cream	3,60 €
Gedeckter Apfelkuchen mit Sahne Covered apple pie with wipped cream	4,40 €
Linzer Torte mit Sahne Linzer cake with wipped cream	4,40 €
Kaffee mit einem Stück Kuchen Coffee with a piece of cake	5,90 €
Apfelstrudel mit Vanillesauce Apple strudel with vanilla sauce	5,20 €

BRUNCH-BUFFET 12,90 €  
sonn- und feiertags 10 bis 15 Uhr