



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) Marinated olives served with bread (vegan)	4,90 €
Oliven-Tapenade⁶ mit Brot (vegan) Olive tapenade served with bread (vegan)	4,90 €
Paprika-Frischkäsecreme mit Brot Paprika cream cheese served with bread	5,40 €
Rote Beete Meerrettich-Frischkäsecreme mit Brot Beetroot horseradish cream cheese served with bread	5,40 €

Gemischter Vorspeisenteller mit
marinierten Oliven², Paprika-Frischkäsecrème,
Rote Beete Meerrettich-Frischkäsecrème,
Oliven-Tapenade⁶, Brie, Rosmarin-Schinken
und Brot 12,90 €

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

- vegetarisch 11,90 €
- vegetarian

SUPPEN · SOUPS

Erbsen-Limonencrème-Suppe mit Brot
Pea lime cream soup served with bread
klein · small 4,90 €
groß · large 6,90 €

Kesselgulasch aus Rindfleisch
mit Paprika, Kartoffeln und Zwiebeln 7,90 €
Goulash of beef
with paprika, potatoes and onions

SALATE · SALADS

Kleiner gemischter Salat mit Brot 4,90 €

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 13,90 €

· with fried chicken strips

Baby-Spinat- und Rucola-Salat in
Beerenvinaigrette, mit Ziegenkäse-Feta,
Johannisbeeren, gerösteten Kernen und Brot 11,90 €

Baby spinach and rocket salad in
berry vinaigrette with goat cheese feta,
redcurrants and roasted seeds
served with bread

· mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 14,90 €

· 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 Brie und Preiselbeeren 10,90 €
Flammkuchen with Brie and lingonberries

Flammkuchen mit Ziegenkäse-Feta, Oliven,
Rosmarin und Honig 11,90 €
Flammkuchen with goat cheese feta, olives,
rosemary and honey

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 Kochschinken, Tomate,
Frühlingszwiebeln und Parmesan

14,90 €

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

Beelitzer Spargel
mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln 14,90 €
Asparagus with sauce Hollandaise
and boiled potatoes

Beelitzer Spargel
mit Kochschinken, Sauce Hollandaise
und Salzkartoffeln 17,90 €
Asparagus with cooked ham,
sauce Hollandaise and boiled potatoes

Beelitzer Spargel
mit paniertem Kalbs-Schnitzel,
Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln 23,90 €
Asparagus with breaded veal Schnitzel,
sauce Hollandaise and boiled potatoes

HAUPTGERICHTE · MAIN DISHES

Hausgemachte Boulette mit Senf und Kartoffel-Gurken-Salat	10,50 €
Homemade Boulette with mustard and potato cucumber salad	
In Butter geschwenkte Petersilienkartoffeln mit Quark und Leinöl, dazu Gurkensalat	10,90 €
Parsley potatoes tossed in butter with curd and linseed oil, served with cucumber salad	
Glutenfreie Pasta in cremiger Avokadosauce mit Tomate, Lauchzwiebeln, Basilikum und gerösteten Kernen (vegan, glutenfrei)	12,90 €
Gluten free pasta in creamy avocado sauce with tomato, spring onions, basil and roasted seeds (vegan, gluten-free)	
Honig-Pfefferkrustenbraten mit Portweinjus, grünen Speck ² -Bohnen und Salzkartoffeln	15,90 €
Honey-pepper roast with port wine jus, green bacon beans and boiled potatoes	
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat	20,50 €
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

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

Vegetarischer Grillteller mit Halloumi,
Maiskolben, gegrillter Tomate, buntem Gemüse,
Grillkartoffel und Kräuterschmand 14,90 €

· auch vegan möglich

Vegetarian grill plate with Halloumi,
grilled corn, grilled tomato, mixed vegetables,
grilled potato and sour cream

· also vegan possible

250g Rumpsteak

vom argentinischen Weideochsen
mit Kräuterbutter und Kräutermeersalz,
dazu Grillkartoffel und Kräuterschmand 26,90 €

250g rumpsteak

of argentine pasture ox

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 4,90 €

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 €
Rote Grütze mit Vanillesauce Red berry compote with vanilla sauce	4,90 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce Warm apple strudel with vanilla sauce	5,20 €

Frühstücks-Bufferf
samstags · 10 bis 13 Uhr · 10,90 €

Brunch-Bufferf
sonntags · 10 bis 15 Uhr · 14,90 €