

## SPEISEN · FOOD

Täglich ab 18 Uhr – daily from 6pm

AMUSE-BOUCHES – Häppchen zum Teilen oder alleine Genießen  
to share... or not.

Rustikale Brotecken mit würziger Butter und Jus Dip 3.5  
Rustical bread edges with aromatic butter and jus dip

Der Biss aus Brasilien - Knusprige Reisblätter, schwarzer  
Bohnenmus, Wachtelei und Frühlingszwiebel 3.5  
The Brazilian bite - Crunchy rice leaves with black beans puree,  
quail egg and spring onions

Saisonale Gemüsesuppe mit Brot 4.5  
Seasonal vegetables soup with bread

Kroketten aus Tartar vom Schwein und Kümmel,  
mit einem würzigen Tomaten-Gurken Salat 5.5  
Croquettes filled with pork tartar and caraway, sided by  
a spicy tomato and cucumber salad

Gebackene Maniokkuchen mit Pilzragout und Trüffelöl gefüllt 6  
Fried manioc cakes stuffed with mushroom ragu and truffle oil

Jakobsmuschel auf Palmenherzen, Meerrettich-Crème,  
Zitronenzesten und Schnittlauch 8.5  
Scallops on palm hearts, topped with horseradish cream,  
lemon zests and chives

Im Steinofen gebackener Camembert mit einer  
Pesto-Nuss-Kruste und krossen Brotecken 14.5  
Oven-roasted camembert in a pesto and nuts crust,  
with crispy bread edges

## VORSPEISEN · STARTERS

Sous-vide gegarter Schweinebauch auf einem feinen  
Salat aus Kresse, Senfsprossen und Zitronensprossen 6.5  
Slow cooked pork belly on a delicate salad with cress,  
mustard sprouts and lemon sprouts

Strudel à la Freischwimmer 7.5  
Hähnchen-Strudel gefüllt mit Okraschoten und Pilzragout,  
mit einem frischen Quinoa-Salat und feiner Brühe  
Chicken strudel filled with okra beans and mushroom ragu,  
with a fresh quinoa salad and a delicate jus

Kartoffel-Gnocchi in Beurre Blanc, bedeckt mit bunten Streifen  
aus Spargel, Zucchini und Karotte 8.5  
Potato gnocchi in beurre blanc topped with colorful asparagus,  
zucchini and carrots strips

Bacalhau à bras 8  
24 Stunden eingelegter Kabeljau, mit Zwiebeln, Kalamata Oliven und  
Kartoffelstäbchen in portugiesischer Tradition  
Traditional Portuguese dish with shredded cod, onions, kalamata olives,  
topped with shoestring fries

## HAUPTGERICHTE · MAINS

**Freischwimmer Casserole – Fischeintopf mit Muscheln, Schrimp und confierten Tomaten, in feiner Weißweinbrühe, dazu hausgemachtes Sauerteigbrot** 16.5  
Fish stew with mussels, shrimp and candied tomatoes in a white wine broth, comes with fresh sourdough bread

**Feijoada**  
**Schwarzer Bohneneintopf mit eingelegtem Schweinefleisch, einem Orangentartar und gerösteten Maniokblüten, dazu Reis** 11.5  
Brazilian black beans stew with cured pork meat, white rice and roasted manioc flour, fresh oranges tartar, banana

**Geschmorte Hähnchenkeulen mit Schwarzbiersoße, gegrillte Brokkoli und Blumenkohl** 9.5  
Chicken legs braised with black beer sauce, served with broccoli and cauliflower

**BBQ pork ribs mit hausgemachtem Coleslaw und gebackenen Kartoffeln** 15.5  
BBQ pork ribs with house coleslaw and salt baked potatoes

## KLASSIKER · CLASSICS

**Vegetarische Käsespätzle mit Salat** 9.5  
Vegetarian cheese spätzle with salad

**Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Zwiebeln und Speck** 9.9  
Classic Flammkuchen "Alsace" with onions and bacon

**Flammkuchen mit Gorgonzola Käse, Aubergine und Radiccio** 11.9  
Flammkuchen with Gorgonzola cheese, eggplant and radicchio

**Flammkuchen mit Champignons, Ruccola und Sardellen-Pesto** 10.5  
Flammkuchen with mushrooms, rocket salad and anchovies pesto

**Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Salat, Preiselbeeren und Zitrone** 16  
Veal Schnitzel served with potato salad, cranberries and lemon

## NACHTISCH · DESSERT

**Brigadeiro Prestigio –** 5.5  
Condensed milk chocolate with whipped coconut and lemon grass infused cream

**Knackige « Tarte Citron » mit Zitronencreme, Crumble und weichem Baiser** 6.5  
Crunchy « Tarte Citron » with lemon curd, crumble and chewy meringue

**Ein Stück Kuchen nach Tagesangebot** 4.5  
Cake according to daily offer

alle Preise in € · all prices in €

