



## STARTER

Wilde-Kräuter-Salat <sub>3</sub>	6
Geröstetes saisonales Gemüse & Bärlauch-Creme <sub>3</sub>	6,5
Hausgemachtes Sauerteig-Flatbread <sub>1</sub> & Dips	7

## MAIN

Hausgemachte Pasta <sub>1</sub> // Petersilie, Austernpilze, Spinat	9,5
Kartoffelterrinen // geröstete Pilze, Knollensellerie	10
Linsenragout // geröstetes Gemüse, Kräuterdip	9,5

## SWEET

Karottenkuchen <sub>1,2</sub> // mit Mandarinsorbet	6
Apfeltasche <sub>1</sub>	5
Hausgemachte Schokolade // Buchweizenkrokant	3

<sub>1</sub>Weizen <sub>2</sub>Haselnuss <sub>3</sub>Senf

Alle Preise inkl. 19 % MwSt.

All unsere Gerichte sind zu 100% pflanzenbasiert  
und beinhalten keine tierischen Produkte.  
Alles kommt aus eigener Produktion und die dazu verwendeten  
Lebensmittel kommen aus nachhaltigem und ökologischem Anbau.  
Hast du schon unsere Kompostiermaschine entdeckt?  
Wir verwerten alle unsere Reste.  
Bei Fragen sind wir jederzeit für dich da.

Instagram: freaberlin



## WASSER

Still // gefiltert & mineralisiert // Glas / Flasche	1,5 / 3
Sprudel // gefiltert & mineralisiert // Glas / Flasche	1,8 / 3

## KAFFEE & TEE

Espresso // einfach / doppelt	2 / 2,8
Americano	2,8
Flat White // hausgemachte Haselnussmilch <sub>2</sub>	4
Hausgemachte Haselnussmilch <sub>2</sub>	2,5
Tee // Cup / Kännchen	2,5 / 4,5

## SOFTS

Hausgemachter Wasserkefir // 0,25l / 0,7l	3 / 8
Apfelsaft // 0,25l	3
Apfel-Rote-Bete Saft // 0,25l	3

## BIER

Pils // Brewbaker, Berlin // 0,33l	3
------------------------------------	---

## WEIN

Grauburgunder // Zellertaler Keller, 2017 // 0,15l / 1,0l	4 / 25
Weißburgunder // Pflüger, 2018 // 0,15l / 0,75l	5 / 24
Riesling Brut // Zellertaler Keller, 2017 // 0,15l / 0,75l	6 / 28
Pinot Noir // Pflüger, 2017 // 0,15l / 0,75l	5 / 24

## DRINKS

Gin Kefir // OEL'S 3 GIN, FREA Wasserkefir	8
Gin Tonic // OEL'S 3 GIN, Fever Tree Tonic	10

Alle Preise inkl. 19 % MwSt.