



MITTAGSMENÜ

Alles hand- und hausgemacht.

STARTER

Frühlings-Salat ₂	6
Sauerteig-Flatbread _{1,2,3} // mit Dips & Pickles	7

MAIN - frische Auswahl der Saison

Handgemachte Pasta ₁	9,5
Veggie weekly	9

SWEET

Sweety weekly	4
---------------	---

LUNCH MENÜ

Kleiner Salat ₂ oder Sweety weekly + MAIN nach Wahl + Getränk (bis 3 EUR inkl.)	13
--	----

₁Weizen ₂Senf ₃Mandel

Alle Preise inkl. 19 % MwSt.

Unsere Weeklys findest du an der Tafel.

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



GETRÄNKEKARTE

WASSER

Still // gefiltert & mineralisiert // 0,25l / 0,7l	1,5 / 3
Sprudel // gefiltert & mineralisiert // 0,25l / 0,7l	1,8 / 3

KAFFEE & TEE

Espresso // einfach / doppelt	2 / 2,8
Americano	2,8
Espresso Macchiato // hausgemachte Haselnussmilch ₂	3
Haselnusskaffee // hausgemachte Haselnussmilch ₂	4
Eiskaffee // hausgemachte Haselnussmilch ₂ // 0,25l	4,5
Hausgemachte Haselnussmilch ₂ // 0,15l	2,5
Tee // Cup 0,2l / Kännchen 0,5l	2,5 / 4,5

SOFTS

Hausgemachter Wasserkefir // 0,25l / 0,7l	3 / 8
Hausgemachter Kombucha // 0,25l / 0,7l	3,5 / 9
Apfelsaft // 0,25l	3
Apfel-Rote-Bete Saft // 0,25l	3

BIER

Lager // Berliner Berg, Hohenthann, 5,0% // 0,33l	3
Pale Ale // Berliner Berg, Hohenthann, 5,5% // 0,33l	3,5
German IPA // BRLO, Berlin, 7,0% // 0,33l	4
Naked // Alkoholfrei, BRLO, Berlin // 0,33l	3,5
Frei-Bier // Alkoholfrei, Störtebeker, Stralsund // 0,33l / 0,5l	2,8 / 3,8
Graute Kääorns // Dinkelbier, Brauerei J. Kemker, 6,0% // 0,25l / 0,75l	4 / 11
Summer Sonne // Sour Ale, Brauerei J. Kemker, 5,5% // 0,25l / 0,75l	4 / 11
Avec du Sense // Malzbier, orca brau, 6,5% // 0,33l	4,2

WEINE – schaut gerne auf unsere Weinkarte

DRINKS

Gin Tonic // OEL'S 3 GIN, Fever Tree Tonic // 0,25l	9
Moscow Mule // Held Vodka, Fever Tree Ginger Beer, Angostura // 0,25l	10

Alle Preise inkl. 19 % MwSt.



ABENDKARTE

Alles hand- und hausgemacht.

SNACKS

Weißkohlsalat // Karotten, Sonnenblumenkerndressing	3
Geröstete Kartoffeln // Kräuterdip	3,5
Fermenteteller // Fermente & Pickles	4
je extra Dip // Chili-Aioli / Kräuter / Ingwer / Tomate-Mandel ₃	2,5

STARTER

Salat der Saison ₃	8
Sauerteig-Flatbread _{1,2,3} // Dips & Pickles	7
Buchweizen-Pancakes // Austernpilze, Tomaten-Salsa, Chili-Aioli	7,5

MAIN – Komposition der Saison

Handgemachte grüne Tortelloni ₁ // Zitronensauce, Brokkoli-Zwiebel-Füllung	11
Kartoffelterrinen // Portobello-Pilze, Petersilienwurzelwürstchen	10,5
Weißer Spargel // Kohlrabilinguini, Tomatendip	11

SWEETS

Erdbeer-Baiser // Zitronencreme, Holunderblüten	7
Schokoladenmus // Granita, Rhabarber	7
Saisonales Sorbet // Biscuit-Streusel ₁	5,5

₁Weizen ₂Senf ₃Mandel

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



WEINKARTE

WEISSWEIN

Grauburgunder // Zellertaler Keller, 2017, Rheinland-Pfalz // 0,15l / 1,0l - zarte Pfirsicharomen, milde Säure, sehr bekömmlich	4 / 19
Riesling // Janson Bernhard, 2018, Rheinland-Pfalz // 0,15l / 1,0l - saftige Traube, fruchtig und süffig, milde Säure	4 / 19
Weißburgunder // Pflüger, 2018, Pfalz // 0,15l / 0,75l - filigrane Anklänge von Mango und Ananas, schön schmelzig	5 / 21
Chardonnay // Pflüger, 2018, Pfalz // 0,15l / 0,75l - leicht würzig, mineralisch, Noten von Banane und Mandarine	5 / 21
Riesling Brut // Zellertaler Keller, 2017, Rheinland-Pfalz // 0,15l / 0,75l - gehaltvoll, fruchtig, feine Zitrusaromen, angenehme Säure	6 / 25
Crème de Parc National // Dobra Vinice, 2017, Morava, Tschechien // 0,15l / 0,75l - Müller-Thurgau, Welschriesling, Riesling: cremig, schmelzig, Birne- und Grüne-Apple-Noten	30
Little Bastard // Staffelter Hof, 2018, Mosel - Riesling und Sauvignon Blanc: Holunder, Pfirsich, mineralisch, erfrischend, leicht prickelnd	35
Weiss // Martin Wörner, 2017, Rheinischer Landwein - Müller-Thurgau und Riesling: würzig, zitronig, mineralisch, Passionsfrucht-Noten	33
Riesling Pyramide // Rita & Rudolf Trossen, 2016, Landwein Mosel - Goldener Apfel, Zitronenschale, Hauch von Birne und Steinobst, ausgezeichnete Säure	42

ROSÉWEIN

Pfalz Rosé // Pflüger, 2018, Pfalz // 0,15l / 1,0l - Spätburgunder: fruchtig, blumig, milde Säure, Hauch von Erdbeere und Rose	4 / 19
Kiss Kiss Maddies Lips // Staffelter Hof, 2018, Mosel - Frühburgunder: Sauerkirsche- und Cranberry-Aromen, frisch, leicht blumig und trocken	30

ROTWEIN

Pinot Noir Buntsandstein // Pflüger, 2017, Pfalz // 0,15l / 0,75l - elegant, frische rote Beeren und herbe Kräuter, animierend fein in der Frucht, herrlich saftig	5 / 21
Little Red Riding Wolf // Staffelter Hof, 2017, Mosel - Spätburgunder: leichte Säure, Rote Beeren und würzigen Noten, Kirscharomen	35
Spätburgunder Bingen // Carolin & Erik Riffel, 2015, Rheinhessen - holzig, beerig, Hauch von Tabak, mineralisch, viel Saft, fein, elegant	33
Pinot Noir // Enderle & Moll, 2017, Landwein Oberrhein - Erdbeere, etwas Kirsche, ein Hauch von Kräutern und Minze	28
Puszta libre // Claus Preisinger, Rotwein aus Österreich - Cuvée: viel Kräuter, frische Kirsche, Brombeere und ein Hauch Rauchigkeit	26

Naturwein
 Prickelnd

Alle Preise inkl. 19 % MwSt.