



MITTAGSMENÜ

Alles hand- und hausgemacht.

STARTER

Weekly Starter	4
Sommer-Salat	6

MAIN - frische Auswahl der Saison

Handgemachte Pasta ₁	9,5
Veggie weekly	9

SWEET

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

LUNCH MENÜ

Kleines Menü	13
Weekly Starter <u>oder</u> Sweety weekly	
+ MAIN nach Wahl	
+ Getränk (bis 3 EUR inkl.)	
Großes Menü	16
Weekly Starter <u>und</u> Sweety weekly	
+ MAIN nach Wahl	
+ Getränk (bis 3 EUR inkl.)	

₁Weizen ₂Mandel

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



GETRÄNKEKARTE

WASSER

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

SOFTS

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	2,8

DRINKS

Gin Tonic // OEL'S 3 GIN, Fever Tree Tonic // 0,25l	8,5
Moscow Mule // Held Vodka, Fever Tree Ginger Beer, Angostura // 0,25l	9
Mezcal San Cosme // Sierra Madre, Mexico, 100% Agave // 2cl	5

WEINE – schaut gerne auf unsere Weinkarte

KAFFEE & TEE

Espresso // einfach / doppelt	2 / 2,8
Americano	2,8
Espresso Macchiato // hausgemachte Haselnussmilch ₂	3
Haselnusskaffee // hausgemachte Haselnussmilch ₂	4
Iced Hazelnut Latte // 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

Alle Preise inkl. 19 % MwSt.



ABENDKARTE

Alles hand- und hausgemacht.

STARTER

Geröstete Kartoffeln // Chili-Aioli Dip	3,5
Fermenteteller ₂ // Fermente & Pickles	4
Dips & Cracker // Hummus, geröstete Auberginencreme	5
Salat der Saison _{1,4}	8
Sauerteig-Flatbread ₁ // Dips ₃ & Pickles	7
Focaccia _{1,4} // gerösteter Zuckermais, Weißkohlsalat, Chili-Aioli-Dip, Crispy Onions	7,5

MAIN – Komposition der Saison

Handgemachte rote Agnolotti ₁ // Kräuter-Sauce, Aubergine-Zwiebel-Füllung	11
Kartoffelterrinen // Portobello-Pilze, Petersilienwurzelpüree	10,5
Kohlrabilinguini // geröstete Shiitakepilze & Brokkoli, Tomatencreme _{1,4}	11

SWEETS

Sommerbeeren-Baiser // Zitronencreme	7
Schokoladenmus // Granita, frische Früchte	7
Saisonales Sorbet // Biscuit-Streusel _{1,4}	5,5

₁Weizen ₂Senf ₃Mandel ₄Glutenfreie Option

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	4 / 19
- zarte Pfirsicharomen, milde Säure, sehr bekömmlich	
Riesling // Janson Bernhard, 2018, Rheinland-Pfalz // 0,15l / 1,0l	4 / 19
- saftige Traube, fruchtig und süffig, milde Säure	
Weißburgunder // Riffel, 2018, Bingen, Rheinhessen // 0,15l / 0,75l	5 / 21
- filigrane Anklänge von Birne und Apfel, schön schmelzig	
Chardonnay // Pflüger, 2018, Pfalz // 0,15l / 0,75l	5 / 21
- klassisch, elegant, leicht würzig und mineralisch	
Silvaner // Zehnthof Luckert, 2018, Franken // 0,15l / 0,75l	5,5 / 25
- füllig, saftig, erdig, feinfruchtig, finessenreich, elegant, feiner Schmelz	
Riesling Brut // Zellertaler Keller, 2017, Rheinland-Pfalz // 0,15l / 0,75l	5,5 / 25
- gehaltvoll, fruchtig, feine Zitrusaromen, angenehme Säure	
Naked White // Heinrich, 2017, Burgenland, Österreich // 0,15l / 0,75l	6 / 27
- Chardonnay, Weißburgunder: unverfälscht, vielschichtig, grasige Frische mit blumigem Heu	
Tacheles // Weinreich, 2017, Rheinhessen // 0,15l / 0,75l	6 / 27
- Bachuns, Scheurebe, Silvaner, Kerner: fruchtig, herb, tabakartige Anklänge	
Pet Nat mit Achtung // Loimer, 2018, Langenlois, Österreich // 0,75l	30
- Muskateller: Fenchel & Muskatnuss, zart rauchig, delikate Säure mit zitronigem Nachhall	
It's Mueller Time // Staffelter Hof, 2018, Mosel // 0,75l	35
Mueller-Thurgau: tropische Früchte, würzig, Pfirsich- und Zitrusaromen	
Welschriesling Freyheit // Heinrich, 2017, Burgenland, Österreich // 0,75l	35
- bodenständig, mineralisch, herb, erfrischende tragende Säure, Boskop-Apple	
Chardonnay Leithaberg // Heinrich, 2015, Burgenland, Österreich // 0,75l	35
- hauchzarte Rauchigkeit, belebende Säure, steiniger Charakter, gelbfruchtige Aromen	
Lay Purus // Rita & Rudolf Trossen, 2017, Landwein Mosel // 0,75l	49
- Riesling: feinste Steinobstfrucht, zarte Bittertöne, Zitrus, ausgezeichnete Säure	
Mythos Weiss // Harteneck, 2016, Markgräflerland, Baden // 0,75l	62
- Weißburgunder: expressiv, aromatisch, kandierte Orangen, pfeffrig-nussig im Abgang	


Naturwein
 Perlig

Alle Preise inkl. 19 % MwSt.



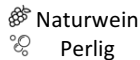
WEINKARTE

ROSÉWEIN

- Pfalz Rosé // Pflüger, 2018, Pfalz // 0,15l / 1,0l 4 / 19
- *Spätburgunder: fruchtig, blumig, milde Säure, Hauch von Erdbeere und Rose*
- Loimer Rosé // Loimer, 2018, Langenlois, Österreich // 0,15l / 0,75l 6 / 27
- *Zweigelt & Pinot Noir: dezente Kräuter, Granatapfel, roten Beeren, milde Säure*
-  Rosé vom Opok // Weingut Muster, 2015, Südsteiermark // 0,75l 42
- *Blauer Wildbacher, Zweigelt, Blaufränkisch: mineralisch, belebend, würzig, leicht*

ROTWEIN

- Pinot Noir Buntsandstein // Pflüger, 2017, Pfalz // 0,15l / 0,75l 5 / 21
- *elegant, frische rote Beeren und herbe Kräuter, animierend fein in der Frucht, herrlich saftig*
-  RÉT // Koppitsch, 2017, Burgenland, Österreich // 0,15l / 0,75l 6 / 27
- *Zweigelt, St. Laurent: erdig, trocken, würzige Preiselbeersäure, rote Früchte*
-  Spektakel // Collective Z, 2017, Pfalz // 0,15l / 0,75l 6 / 27
- *Dornfelder: feine Würze, Anklänge von Rosmarin, leicht, duftig, frisch, saftig*
-  Pinot Noir // Enderle & Moll, 2017, Landwein Oberrhein // 0,75l 27
- *Erdbeere, etwas Kirsche, ein Hauch von Kräutern und Minze*
-  Puszta libre // Claus Preisinger, Österreich // 0,75l 27
- *Cuvée: viel Kräuter, frische Kirsche, Brombeere und ein Hauch Rauchigkeit*
- Mariage // Carolin & Erik Riffel, 2015, Rheinhessen // 0,75l 35
- *Spätburgunder: holzig, beerig, Hauch von Tabak, mineralisch, viel Saft, fein, elegant*
-  Little Red Riding Wolf // Staffelter Hof, 2017, Mosel // 0,75l 35
- *Spätburgunder: leichte Säure, Rote Beeren und würzigen Noten, Kirscharomen*
-  Pas Pareil // Domaine Grand Guilhem, 2017, Corbière, Frankreich // 0,75l 35
- *Grenache, Garignan, Syrah: saftige Beere, animierend, süße blumige und würzige Noten*
-  Blaufränkisch Tochter // Andreas Nittnaus, 2015, Burgenland, Österreich // 0,75l 42
- *Samtig, beerig, jugendlich floral, Veilchen, Holunder, Anis, ausgewogen im Mundgefühl*



Naturwein

Perlig

Alle Preise inkl. 19 % MwSt.

All unsere Weine sind biologische Weine, biodynamische Weine oder Naturweine.

Die biologische Landwirtschaft setzt sich zum Ziel,
die Auswirkungen auf die Umwelt so niedrig wie möglich zu halten,
die Artenvielfalt zu bewahren, den Einsatz von Pestiziden und Pflanzenschutzmitteln zu vermeiden
und organische Düngemittel zu verwenden. Ziel der biodynamischen Landwirtschaft ist es,
einen selbsterhaltenden Organismus zu schaffen, der in der Lage ist,
sich selbst zu regeln.

Naturweine sind ungeschönt, unfiltriert.