



## ABENDKARTE

Alles hand- und hausgemacht.

**3-Gang-Menü** // Unsere Auswahl des Tages 32

### STARTER

Sauerteig-Flatbread <sub>1</sub> // Dips <sub>3</sub> & Pickles	7
Focaccia <sub>1,4</sub> // Röstzuckermais, Weißkohlsalat, Chili-Aioli-Dip, Crispy Sellerie	7,5
Dips & Crackers // Hummus, geröstete Auberginencreme	5
Tomatensalat // Frische Feldtomaten, Chili-Senf-Vinaigrette <sub>2</sub> , Senfkörner <sub>2</sub>	7,5
Salat der Saison	8

### MAIN – Komposition der Saison

Kartoffelterriner // Portobello-Pilze, Petersilienwurzelpürree	10,5
Handgemachte Agnolotti <sub>1</sub> // Kartoffel-Zwiebel-Füllung, Tomaten, Aubergine	14
Kohlrabilinguini // geröstete Shiitakepilze & Brokkoli, Tomatencreme <sub>1,4</sub>	11
Handgemachte Spaghetti <sub>1</sub> // Maissauce, gerösteter Mais, Pfifferlinge	12,5

### SWEETS

Schokoladenmus // Rote-Bete-Granita, süß eingelegte Pflaumen	7
Birne & Walnuss <sub>3</sub> // Birnensorbet, karamellisierte Birnencreme, Walnüsse <sub>3</sub>	8
Hausgemachtes Sorbet // 2 Kugel als Auswahl der Saison, Buchweizen-Crisps	6

<sub>1</sub>Weizen <sub>2</sub>Senf <sub>3</sub>Nüsse <sub>4</sub>Glutenfrei möglich

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

### KAFFEE & TEE

Espresso // einfach / doppelt	2 / 2,8
Americano	2,8
Espresso Macchiato // hausgemachte Haselnussmilch <sub>1</sub>	3
Haselnusskaffee // hausgemachte Haselnussmilch <sub>1</sub>	4
Iced Hazelnut Latte // hausgemachte Haselnussmilch <sub>1</sub> // 0,25l	4,5
Hausgemachte Haselnussmilch <sub>1</sub> // 0,15l	2,5
Tee // Cup 0,2l / Kännchen 0,5l	2,5 / 4,5

<sub>1</sub>Haselnuss

Alle Preise inkl. 19 % MwSt.



## DRINKS & BIER

### DRINKS

Gin Tonic //	8,5
OEL'S 3 GIN, Fever Tree Tonic // 0,25l	
Moscow Mule //	9
Held Vodka, Fever Tree Ginger Beer, Angostura // 0,25l	
Mayahuel's Sour //	13,5
Raicilla La Venenosa, Zitrone, Mais-Sirup, Salz, Aquafaba	
Goes with the Season //	12,5
Ferdinands White Vermouth, Seasonal infused Gin, Fino Sherry, Zuckersirup, Orange Bitters	
Sombragrís //	13
Cabalito Cerrero, Bitter Lemon Cordial, Zitrone, Orange Bitters	
Red Owl //	10
Owls Organic Vodka, Peychauds, Apfel-Rote-Bete-Saft, Zitrone, Zucker	
What a pair! //	11
Calvados, Angostura, Scotch, Birnensaft, Pickled Liquid, Zucker	

Für mehr klassische Drinks und Shots, frag gerne den Service oder an der Bar.

### 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

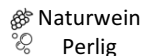
Alle Preise inkl. 19 % MwSt.



## WEINKARTE

### WEISSWEIN

<b>Grauburgunder</b> // Zellertaler Keller, 2017, Rheinland-Pfalz // 0,15l / 1,0l	4 / 19
- zarte Pfirsicharomen, milde Säure, sehr bekömmlich	
<b>Riesling</b> // Janson Bernhard, 2018, Rheinland-Pfalz // 0,15l / 1,0l	4 / 19
- saftige Traube, fruchtig und süffig, milde Säure	
<b>Weißburgunder</b> // Riffel, 2018, Bingen, Rheinhessen // 0,15l / 0,75l	5 / 21
- filigrane Anklänge von Birne und Apfel, schön schmelzig	
<b>Chardonnay</b> // Pflüger, 2018, Pfalz // 0,15l / 0,75l	5 / 21
- klassisch, elegant, leicht würzig und mineralisch	
<b>Silvaner</b> // Zehnthof Luckert, 2018, Franken // 0,15l / 0,75l	5,5 / 25
- füllig, saftig, erdig, feinfruchtig, finessenreich, elegant, feiner Schmelz	
<b>Riesling Brut</b> // Zellertaler Keller, 2017, Rheinland-Pfalz // 0,15l / 0,75l	5,5 / 25
- gehaltvoll, fruchtig, feine Zitrusaromen, angenehme Säure	
<b>Naked White</b> // Heinrich, 2017, Burgenland, Österreich // 0,15l / 0,75l	6 / 27
- Chardonnay, Weißburgunder: unverfälscht, vielschichtig, grasige Frische mit blumigem Heu	
<b>Tacheles</b> // Weinreich, 2017, Rheinhessen // 0,15l / 0,75l	6 / 27
- Bacchus, Scheurebe, Silvaner, Kerner: fruchtig, herb, tabakartige Anklänge	
<b>Pet Nat mit Achtung</b> // Loimer, 2018, Langenlois, Österreich // 0,75l	30
- Muskateller: Fenchel & Muskatnuss, zart rauchig, delikate Säure mit zitronigem Nachhall	
<b>Little Bastard</b> // Staffelter Hof, 2018, Mosel // 0,75l	35
- Riesling und Sauvignon Blanc: Holunder, Pfirsich, mineralisch, erfrischend, leicht prickelnd	
<b>Welschriesling Freyheit</b> // Heinrich, 2017, Burgenland, Österreich // 0,75l	35
- bodenständig, mineralisch, herb, erfrischende tragende Säure, Boskop-Apfel	
<b>Weiss</b> // Martin Wörner, 2018, Rheinischer Landwein // 0,75l	33
- Müller-Thurgau und Riesling: würzig, zitronig, mineralisch, Passionsfrucht-Noten	
<b>Chardonnay Leithaberg</b> // Heinrich, 2015, Burgenland, Österreich // 0,75l	35
- hauchzarte Rauchigkeit, belebende Säure, steiniger Charakter, gelbfruchtige Aromen	
<b>Lay Purus</b> // Rita & Rudolf Trossen, 2017, Landwein Mosel // 0,75l	49
- Riesling: feinste Steinobstfrucht, zarte Bittertöne, Zitrus, ausgezeichnete Säure	
<b>Mythos Weiss</b> // Harteneck, 2016, Markgräflerland, Baden // 0,75l	62
- Weißburgunder: expressiv, aromatisch, kandierte Orangen, pfeffrig-nussig im Abgang	



Alle Preise inkl. 19 % MwSt.



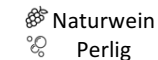
## WEINKARTE

### ROSÉWEIN

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

### ROTWEIN

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



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.