



FREA Delivery / Pickup Menu

Stand 24.03.2020

Alle Speisen sind biologisch, vegan und handgemacht. Jede Hauptspeise kommt mit einer Scheibe hausgemachter Focaccia₁.

Vorspeisen	PREIS
1. Flatbread ₁ – mit Kohlrabi-Pesto _{2,3} , karamellisierten Zwiebeln, Sonnenblumenkern-Chili-Dip & kleinem Salat	9
2. Kartoffelrösti – mit Apfel-Kohlrabi-Salsa, karamellisierten Zwiebeln, Sonnenblumenkern-Chili-Dip & kleinem Salat	9
Hauptspeisen	
1. Geröstete Agnolotti ₁ – mit Champignon-Kartoffel-Reis-Füllung, karamellierte Senf-Zwiebeln ₄ , Mayonnaise, Petersilien-Pesto, Vinaigrette, frische Kräuter	15
2. Linsen Bowl – Linsen-Gemüse-Ragout, geröstete Champignons & Zwiebeln, gerösteter Butternusskürbis, Chili-Mayo-Sauce, Knollensellerie-Dip, kleiner Salat	14
3. Frische Pasta ₁ – mit gerösteten Champignons und Topinambur, Topinambur-Creme, Rotkohlblätter, frische Kräuter	14,5
Dessert	
1. Schokoladenmousse – aus 80%iger FREA Schokolade	6

Allergene:

₁Weizen/Gluten

₂Haselnuss

₃Mandel

₄Senf

Getränke

Softgetränke

Hausgemachter Kombucha // 0,25l 4,5

100% regionaler Bio-Apfelsaft // 0,25l 4

100% regionaler Bio-Rote-Bete-Apfel-Saft // 0,25l 4

Tonic Water - Aqua Monaco // 0,23l 4,2

Herbal Tonic - Aqua Monaco // 0,23l 4,4

Ginger Beer - Aqua Monaco // 0,23l 4,2

Bier

Pils – Quartiermeister, Wittichenau, 5,0% // 0,33l 3,2

Rotbier – Quartiermeister, Wittichenau, 5,2% // 0,33l 3,7

Freibier alkoholfrei – Quartiermeister, Wittichenau // 0,33l 3,7

Pils – Schoppe Bräu, Berlin, 5,2% // 0,33l 4,2

Pale Ale – Schoppe Bräu, Berlin, 5,6% // 0,33l 4,7

IPA – Schoppe Bräu, Berlin, 6,5% // 0,33l 4,7

Pale Ale alkoholfrei – Schoppe Bräu, Berlin // 0,33l 4,7

Wein / Schaumwein

wöchentlich wechselnde Auswahl veganer Bio-Weine aus Europa