



ABENDKARTE

Küche täglich geöffnet, 17:30-21:30 Uhr

Alles hand- und hausgemacht.

3-Gang-Menü // drei saisonale Überraschungsgänge 39

STARTER

Sauerteig-Flatbread₁ // Karottensalat, eingelegte Beeten, Senf-Sonnenblumenkern-Dip₄, frische Kräuter 10

Kartoffel-Fenchel-Salat // gebratene & geräucherte Kartoffeln, Fenchel, Safran-Mayonnaise₄, Schnittlauch, wilde Kräuter 13

Beete Salat // Gurke, eingelegte Weintraube, Basilikum-Paste, Haselnuss-Crumble₂ 13

MAIN

Tortelli₁ // handgemachte Pasta₁ gefüllt mit Kartoffel-Kräuter-Shiitake, Knollensellerie-sauce, eingelegte Karotten, eingelegte Senfkörner₄ 19

Aubergine y Mole₃ // Tomaten-Mandel-Mole₃, geröstete Zucchini, Kräuterseitlinge, eingelegter Kohlrabi & Beete 18

Wirsing-Roulade // Mais-Kartoffel-Füllung, Champignonsauce, eingelegte bunte Beeten, Lauchzwiebeln, Rettichkraut, Maissirup 19

SWEETS

FREA-Schokolade // Schokoladensorbet & -mousse, Beerensauce, eingelegte Beeren, dehydrierter Schokoladenchip 10

Nektarine // Nektarinsorbet & -sauce, Aprikosenmousse, pochierte Nektarinen, Mandel-Buchweizen-Nektarinen-Crumble₃, Baiser 9,5

₁Weizen ₂Haselnuss ₃Mandel ₄Senf ₅Soja

Alle Preise inkl. 5 % MwSt.

All unsere Speisen und Getränke sind zu 100% pflanzenbasiert und beinhalten keine tierischen Produkte.

Alle Speisen kommen 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



DINNER MENU

kitchen open daily, 5:30pm-9:30pm

All handmade.

3 course menu // three seasonal surprise courses 39

STARTER

Sourdough flatbread₁ // carrot salad, pickled beetroot, mustard sunflower seed dip₄, fresh herbs 10

Potato fennel salad // fried & smoked potatoes, fennel, saffron mayonnaise₄, leek, wild herbs 13

Beetroot salad // cucumber, pickled grape, basil paste, hazelnut crumble₂ 13

MAIN

Tortelli₁ // daily handmade pasta₁ filled with potato, herbs & shiitake, celeriac sauce, pickled carrots, pickled mustard seeds₄ 19

Eggplant y mole₃ // tomato almond mole₃, roasted zucchini, king oyster mushrooms, pickled kohlrabi & beetroot 18

Savory roulade // corn potato filling, mushroom sauce, pickled beetroot, leek, radish herb, corn syrup 19

SWEETS

FREA chocolate // chocolate sorbet & mousse, berry sauce, pickled berries, dehydrated chocolate chip 10

Nectarine // nectarine sorbet & sauce, apricot mousse, poached nectarine almond-buckwheat-nectarine crumble₃, meringue 9,5

₁wheat ₂hazelnut ₃almond ₄mustard ₅soy

All prices incl. 5 % VAT.

Tip not included.

All our dishes are 100% plant based and do not contain any animal products.

Everything comes from our own production and the foods are coming from sustainable and organic farms.

Have you already discovered our composting machine?

We use all of our leftovers.

For any questions we are always there for you.

Instagram: freaberlin



GETRÄNKEKARTE

WASSER

Still // gefiltert & mineralisiert // 0,25l / 0,7l	2 / 4
Sprudel // gefiltert & mineralisiert // 0,25l / 0,7l	2,2 / 4,5

SOFTS

Hausgemachter Kombucha // 0,25l / 0,7l	5,5 / 12
Regionaler Bio-Apfelsaft // 0,25l	4
Regionaler Bio-Apfel-Rote-Bete Saft // 0,25l	4
Tonic Water // Aqua Monaco // 0,23l	4
Herbal Tonic // Aqua Monaco // 0,23l	4,2
Ginger Beer // Aqua Monaco // 0,23l	4

KAFFEE & TEE

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

BIER – alle unsere Biere sind regional und bio

Pils // Quartiermeister, Wittichenau, 5,0% // 0,33l	3
Gelber Bär - Pils // Schoppe Bräu, Berlin, 5,2% // 0,33l	4
Rotbier // Quartiermeister, Wittichenau, 5,2% // 0,33l	3,5
Grüner Bär - Pale Ale // Schoppe Bräu, Berlin, 5,6% // 0,33l	4,5
Blauer Bär - IPA // Schoppe Bräu, Berlin, 6,5% // 0,33l	4,5
Freibier // alkoholfrei, Quartiermeister, Wittichenau // 0,33l	3,5
Pale Ale // alkoholfrei, Schoppe Bräu, Berlin // 0,33l	4,5

WEINE & DRINKS

Große Auswahl an Bio-Weinen aus Europa auf unserer Weinkarte.
Großartige Drinks auf unserer Cocktail-Karte.

Alle Preise inkl. 16 % MwSt.



DRINK MENU

WATER

Still // filtered & mineralized // 0,25l / 0,7l	2 / 4
Sparkling // filtered & mineralized // 0,25l / 0,7l	2,2 / 4,5

SOFTS

Homemade kombucha // 0,25l / 0,7l	5,5 / 12
Regional organic apple juice // 0,25l	4
Regional organic apple beetroot juice // 0,25l	4
Tonic Water // Aqua Monaco // 0,23l	4
Herbal Tonic // Aqua Monaco // 0,23l	4,2
Ginger Beer // Aqua Monaco // 0,23l	4

COFFEE & TEA

Espresso // single / double	2,5 / 3,5
Americano // 0,2l	3,5
Espresso Macchiato // handmade hazelnut milk ₂ , single / double	3 / 3,8
Hazelnut coffee // handmade hazelnut milk ₂ // 0,25l	4,5
Iced hazelnut latte // handmade hazelnut milk ₂ // 0,25l	5,5
Handmade hazelnut milk ₂ // 0,15l	4,5
Tee // Cup 0,25l / pot 0,5l	3 / 5

BEER – all of our beers are local and organic

Pils // Quartiermeister, Wittichenau, 5,0% // 0,33l	3
Gelber Bär - Pils // Schoppe Bräu, Berlin, 5,2% // 0,33l	4
Red beer // Quartiermeister, Wittichenau, 5,2% // 0,33l	3,5
Grüner Bär - Pale Ale // Schoppe Bräu, Berlin, 5,6% // 0,33l	4,5
Blauer Bär - IPA // Schoppe Bräu, Berlin, 6,5% // 0,33l	4,5
Freibier // alcohol-free, Quartiermeister, Wittichenau // 0,33l	3,5
Pale Ale // alcohol-free, Schoppe Bräu, Berlin // 0,33l	4,5

WINE & DRINKS

Great choice of organic European wines on our wine menu.
Fabulous drinks on our cocktail menu.

All prices incl. 16% VAT.
Tip not included.