



FREILICH

SOMMERKARTE

VORWEG

Freilich „Der Salat“	8,5
Knackige Blattsalate mit Kräutervinaigrette, gekochtem Bio Ei und knusprigen Brotkrusteln	
Wurst- Käse- Salat	9,5
Hausgemachter Wurstsalat mit Gewürzgurke, Bergkäse, Zwiebeln und Landbrot	
Gulaschsuppe	10
Kräftige Gulaschsuppe mit Erdäpfeln, Sauerrahm und Schnittlauch	
Gurkenkaltschale	6,5
mit Joghurt, Dill und Kräuteröl	
...wahlweise mit geräuchertem Lachs	+4
Tatar vom Pommerschen Rind	15,5
mit Gewürzgurke, Schalotten, Sprossen und Senfcreme	
Freilich Vesper Brett	18
mit Zwiebelmett, Spreewaldgurken, Obatzda, Schinken, Griebenschmalz, Fleischkäse und Bergkäse	

FREILICH KLASSIKER

Ein Paar Original Münchener Weißwürste mit süßem Senf	5
dazu eine Brezel	3,5
dazu frischer Radisalat	2,5
Wiener Schnitzel „Das Original“ Kartoffel Gurke	24,5
gebackenes Kalbsschnitzel mit hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat und kaltgerührten Preiselbeeren	
 Spätzle Bergkaas Zwiebel	16
Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Bergkäse und kleinem Beilagensalat	
 Semmelknödel	14,5
mit Rahmschwammerln und Schnittlauchbrösel	

HAUPT SÄCHLICH

Ochsenrippchen	23,5
mit mariniertem Kraut und Röstkartoffeln	
Filet vom Bodden Zander	24
mit lauwarmer Gemüse- Kräutervinaigrette und Kartoffel- Lauchpüree	

KARTOFFEL- RÖSTI

Handgemachter Rösti mit Hähnchengeschnetzeltem, Pilzen und bunten Gemüsechips	16,5
Handgemachter Rösti mit Räucherlachs und Sauerrahm	16,5
Handgemachter Rösti mit Apfelmus und Zucker	12

HINTER- HER

Waffeln mit Puderzucker	7
mit Schlagobers	8
mit Waldbeerenragout	9
Topfencreme mit marinierten Waldbeeren und Schokoladencrumble	8

ZWERGEN SPEISE

Semmelknödel mit Pilzrahmsauce	7
Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln	7,5
Bandnudeln mit fruchtiger Tomatensauce	7,5

