



SPEISEKARTE

GLÄNZENDER EINSTIEG

<u>MAC & CHEESEBALLS</u> ⁵	<u>6,00€</u>
Knusprig in Panko gebackene Vier Käse Maccaroni Bällchen mit Trüffelmayo & gepickelte rote Zwiebel garniert	
<u>BEEF TONNATO</u>	<u>12,00€</u>
In drei-Pfefferrub gebeiztes Rinderroastbeef, Sous-vide rosa gegart & fein tranchiert Thunfischcreme Kapernapfel gepickelte rote Zwiebel	
<u>CURED MEATS (1P.)</u> ^{4,12}	<u>12,00€</u>
Auch für Zwei zum Teilen oder als Hauptgang	
Italienischer Landschinken, Fenchelsalami & pikante Salami dazu eingelegte Olive, Kirschtomatenmarmelade & Büffelmozzarella	

Zu den Vorspeisen reichen wir Weißbrot.

GRÜNZEUG

<u>KNACKIGER BEILAGENSALAT</u>	<u>3,90€</u>
Mit Dijonsenf-Honigemulsion	
<u>MONK BOWL</u> ⁵	<u>7,00€</u>
Gemischter Salat & buntes Gemüse Dijonsenf-Honigemulsion	
<u>FREILICH BOWL</u> ⁵	<u>12,00€</u>
Gemischter Salat & buntes Gemüse, Dijonsenf-Honigemulsion mit pankofried Hühnerbrust Limeaioli	
<u>FISHERMAN`S BOWL</u>	<u>14,00€</u>
Gemischter Salat & buntes Gemüse Balsamico-Dijonsenfemulsion mit gebratenen Garnelen in Knoblauch-Kräuteröl	

Zu den Bowls reichen wir Weißbrot.

LIEBLINGSGEIST

DAS WIENER ⁵ 12,00€

Zartes Schweineschnitzel „Wiener Art“ aus der Keule geschnitten & knusprig gebacken| dazu Pommes oder Bratkartoffeln mit Zwiebeln & Speck | kleiner Salat

PANKO CHICKEN ⁵ 14,00€

Im japanischen Panko gebackene Hähnchenbrust (ca. 220g) | serviert auf mediterranem Röstgemüse & Kartoffeldrillinge | Limeaioli

PULPO GRIGLIA 21,00€

Gegrillter Atlantik Oktopus ca.300g garniert mit Teriyakiglace | serviert auf mediterranem Röstgemüse & Kartoffeldrillinge | Limeaioli

FREI'LICH BURGER

CLASSIC CHEESE ⁵ 12,00€

250g gegrilltes Beef & irischer Cheddar |mit knackigen Salat & süßsauren Pickles | unsere Freigeist Burgersoße

UNCLE SAM ⁵ 14,00€

Im japanischen Panko gebackene Hähnchenbrust (ca. 220g) | mit knackigem Salat & süßsauren Pickles | unsere Freigeist Burgersoße

FLOATING FRENCHMAN ^{5,12} 15,00€

250g gegrilltes Beef & irischer Cheddar | pankofried Camembert | gegrillter fatcut Bacon |süßsauerem Pickles| Homemade Barbecuesoße

TONI MACCARONI ^{5,12} 16,00€

250g gegrilltes Beef & irischer Cheddar | pankofried vier -Käse - Maccaroni -Praline | gegrillter fatcut Bacon | süßsauren Pickles | Trüffelaioli

Wir servieren unsere Burger im luftigen Briochebun & mit knusprigen Pommes & Ketchup. Wählt zwischen medium gebraten oder auch gerne streetstyle pressed durchgebraten.

Ihr wollt noch einen drauf legen?

250g Beefpatty (+ 5,00€)

Fatcut Bacon (+ 1,50€) ¹²

Pankofried Camembert (+ 3,00€) ⁵

Spiegelei (+ 1,50€)

Vier Käse Maccaroni Praline (+ 4,00€) ⁵

Süßkartoffelpommes (+ 2,50€)

PASTA WIE BEI NONNA

BÜFFELGNOCCHI (glutenfrei) 10,00€

Italienische Kartoffelklößchen in fruchtigem Tomatenragout & geschmolzenen Büffelmozzarella geschwenkt | frischer Basilikum | mit Parmesan & Rucola garniert

FETTUCINE SUL MARE 14,00€

Frische Bandnudeln mit gebratenen Oktopusstreifen & Garnelen | Kirschtomaten | frische Blatt Petersilie | Knoblauch & Chili | leicht tomatisiert

BEEF BRISKET PAPPARDELLE ⁵ 13,00€

Frische breite Bandnudeln | low & slow 8 Stunden in Rotwein & Tomatenpolpa geschmorte Rinderbrust, anschließend gezupft | Rosmarin & Basilikum | mit kräftig Parmesan verfeinert

GOATY FIOCCHETTI ⁵ 12,00€

Mit Feige, Ziegenkäse & Pecorino gefüllte Teigtaschen | sautierte Zucchini streifen & Kirschtomaten | Gorgonzola-Tomatenrahm | mit Parmesan & Rucola garniert

FETTUCINE BEEF & MUSHROOM ⁵ 15,00€

Frische Bandnudeln | gebratene Rinder-Roastbeefcubes | Kräutersaitlinge & Egerlinge | in Steinpilzbutter geschwenkt | mit Parmesan & Perigot Trüffelöl garniert

JAPAN UDON FÜR DEN SAMURAI ^{2,3,10}

Japanische Udon ist eine Nudelsorte aus der asiatischen Küche, sie werden traditionell aus Weizenmehl, Salz & Wasser hergestellt, dadurch bekommt sie ihre eierschalenweiße Farbe und weiche, elastische Konsistenz.

Wir servieren euch unsere Udon mit knackigem Wokgemüse in Garlic-Teriyakireduktion karamellisiert, verfeinert mit Zitronengras, Ingwer, Kafirlimette & gerösteten Sesam.

EBI 14,00€

Gebratene Garnelen

PANKO GYU 19,00€

Pankofried Roastbeef (200g)

STEAK ECKE

CUTS

ROASTBEEF

Argentinische Zucht (300g) mit Kräuterbutter

24,00€

RIBEYE

Deutsche Premium Färs (350g) mit Kräuterbutter

26,00€

Make it Surf & Turf

Atlantik Oktopus vom Grill (+ 6,00€)

Wählt eure Beilage:

Mediterranes Röstgemüse & Kartoffeldrillinge in Basilikumbutter gebraten

Bratkartoffeln mit Zwiebeln & Speck

Pappardelle mit Egerlingen & Kräutersaitlingen in Steinpilz-Trüffelbutter geschwenkt +3,50€

SANDRO`S SIGNATURE

FREI'LICHBRETT FÜR ZWEI⁵

55,00€

Das Beste aus der Küche für Unentschlossene

- 350g gegrilltes Ribeye **oder** 300g gegrilltes Roastbeef
- wählt zwischen Classic Cheese Burger oder Uncle Sam Burger
- gegrillter Atlantik Oktopus

dazu servieren wir euch knusprige Pommes, knusprige Süßkartoffelpommes, knusprige Vier-Käse-Maccaroni-Bällchen, verschiedene Dips und Kräuterbutter

HÜFTGOLD IM GLAS

TONKA & RASPBERRY PANNA COTTA

Gekochte Sahne mit Tonkabohne | Himbeercoulis

4,80€

PATREMISU

Mascarponecreme | weiße Schokolade | Löffelbiskuit | Kaffee | Marsala

5,30€

KENNZEICHNUNGSVORSCHRIFTEN FÜR LEBENSMITTEL

ZUSATZSTOFFE

- Nr. 1 - Konservierungsstoffe (z.B. Sorbinsäure, Benzoesäure, PHB-Ester, Ameisensäure)
- Nr. 2 - Farbstoff einschließlich Zuckerkulör
- Nr. 3 - Süßstoffe (Saccharin, Cyclamat, Phenylalanin, Acesulfam)
- Nr. 4 - Phosphat
- Nr. 5 - Milcheiweiß
- Nr. 6 - geschwefelt
- Nr. 7 - gewachst
- Nr. 8 - chininhaltig
- Nr. 9 - koffeinhaltig
- Nr. 10 - Antioxidationsmittel
- Nr. 11 - Geschmacksverstärker
- Nr. 12 - jodiertes Speisesalz