



Drinks

BIER

BRAURAUSSCH

Zwickl 0,5l 3,10€

Lager 0,5l 3,10€

WAGNER MERKENDORF

Weizen 0,5l 3,20€

Märzen 0,5l 3,10€

Pils 0,33l 2,40€

Lager 0,33l 2,40€

ALKOHOLFREI

Weizen 0,5l 3,40€

Pils 0,5l 3,50€

HOMEMADE LIQUEURS

Gin-Limette-Gurke

Grapefruit-Ingwer-white Rum

Vodka-Rose-Orange-Zimt

je 0,5l Flasche 10,00€

SPRIZZ & APERITIFOS

Aperol Sprizz (Aperol | Secco | Soda) 5,40€

Limoncello Sprizz (homemade Limoncello | Weisswein | Soda) 5,40€

Lillet Wildberry (Lillet | Schweppes Wildberry | Waldfrüchte) 5,40€

Rosato Tonic (Ramazotti Rosato | Schweppes Tonic) 5,40€

Hopfen Gin & Tonic (Hertl's Gin | Lime & Mint Tonic) 6,50€

HOMEMADE EISTEE'S & LIMONADEN

Limonaden

Blaubeere & Holunder

Himbeer & Pfirsich

Ingwer & Basilikumblüte

Erdbeer & Kokos jeweils 5,80€

Eistee's

Zitrone, Limette & Minze

Pfirsich, Zimt & Rosmarin jeweils 5,80€

GLÄNZENDER EINSTIEG

SCHWARZER SESAM HUMMUS

Kichererbsenhummus | schwarzer Sesam | Garam Marsala Öl | Essig | Focaccia

3,00€

HOMEMADE KIM CHI

eingelegter & fermentierter Chinakohl nach koreanischer Art

3,50€

MEDITERRANER START

Aioli | eingelegte sizilianische Oliven | hausgebackenes Brot

4,80€

PULLED PORK KORKETTEN

homemade pulled Pork mit Mozzarella & Kartoffel knusprig gebacken | sweet Chillimajo | gepickelte Gurken & Zwiebeln

7,00€

MAC & CHEESEBALLS ⁵

Knusprig in Panko gebackene Vier Käse Maccaroni Bällchen mit Trüffelmayo & gepickelte rote Zwiebel garniert

6,00€

COCONUT CHICKENFINGERS

Hühnerfrustfiletstreifen in Kokosnusspanko gebacken | Erdnussdip

7,00€

ORANGEBEEF & KIM CHI

geschmortes & prefried Beef in Terijaki Orangensoße | gerösteter Sesam | Kim Chi

8,00€

CLASSIC BEEF TATAR

handgeschabtes Rinderroastbeef | klassisch mariniert | Knochenmarkaioli | geröstetes Tapenadenbrot | frittierter Rucola

9,00€

CURED MEATS (1P.) ^{4,12}

Auch für Zwei zum Teilen oder als Hauptgang

Italienischer Landschinken, Fenchelsalami & pikante Salami |

dazu eingelegte Olive, Kirschtomatenmarmelade & Büffelmozzarella | hausgebackenes Brot

12,00€

18,00€

GRÜNZEUG

KNACKIGER BEILAGENSALAT

Mit Dijonsenf-Honigemulsion

3,90€

MONK BOWL ⁵

Gemischter Salat & buntes Gemüse |

Dijonsenf-Honigemulsion

7,00€

FREILICH BOWL ⁵

Gemischter Salat & buntes Gemüse, Dijonsenf-Honigemulsion |

mit pankofried Hühnerbrust | Limeaioli

Zu den Bowls reichen wir hausgebackenes Brot

12,00€

FREILICH KREATIV

KOREAN SHORTTRIP BARBEOA 19,00€

low & slow in koreanischer Barbecuesoße geschmorte Shortrip | Peanutcrumble | homemade Kimchi | konfierte Ofenkartoffel | Shishimi Togarashi

BARBEOA BURNED END GULASCH 15,00€

low & slow geräucherte Würfel vom Rindernacken in würziger Barbecuejus | knusprig frittierte Bratkartoffel-Frischkäsebällchen | cremiger Coleslaw

FREI'LICH BARBCOA BORITTO 15,00€

low & slow in mexikanischer Gewürzbrühe gegartes Kalbstafelspitz | Mozzarella & Cheddar | prefried Rice & Beans | Picco de Gaillo & sweet Chillioli in Burittowrap gewickelt und knusprig in Panko gebacken

FREILICH EVERGREENS

DAS WIENER 12,00€

Zartes Schweineschnitzel „Wiener Art“ aus der Keule geschnitten & knusprig gebacken| dazu Pommes | kleiner Salat

PANKO CHICKEN ⁵ 14,00€

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

PULPO GRIGLIA 23,00€

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

FÜR DIE KIDS

SCHNITZEL & POMMES 7,00€

Schnitzel "Wiener Art" vom Schwein | Pommes & Ketchup

CHICKEN NUGGETS & POMMES 6,00€

Gebackene Hähnchennuggets | Pommes & Ketchup

NUDELN MIT TOMATENSOSSE 6,00€

Frische Bandnudeln | fruchtige Tomatensoße & Käse

CHEESEBALLS & POMMES 8,00€

Knusprig gebackene Käse & Nudelbällchen | Pommes & Ketchup

BURGER 9,00€

Der Frei'lichburger nicht kleiner als die anderen | durchgegrillt für die Kids

FREILICH BURGER

CLASSIC CHEESE ⁵ 12,00€
250g gegrilltes Beef & irischer Cheddar | mit knackigen Salat & süßsauren Pickles | unsere Freilich Burgersoße

UNCLE SAM ⁵ 14,00€
Im japanischen Panko gebackene Hähnchenbrust (ca. 220g) | mit knackigem Salat & süßsauren Pickles | unsere Freilich Burgersoße

FLOATING FRENCHMAN ^{5,12} 15,00€
250g gegrilltes Beef & irischer Cheddar | pankofried Camembert | gegrillter fatcut Bacon | süßsauren 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

TERIYAKI SURF & TURF 18,00€
250g gegrillter Beef | irischer Cheddar | gegrillter Black Tiger Garnelenpatty | Terijakiglaze | LimeAioli | Ginger-Sesamslaw | süßsaure Pickles

CHEESEPOPP BOMB & JAM BURGER 18,00€
250g gegrilltes Beef | irischer Cheddar | Creamcheese & Cheddar JalapenoPraline | homemade Baconmarmelade | fatcutbacon | süßsaure Pickles

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 Blattpetersilie | Knoblauch & Chili | leicht
tomatisiert

BEEF BRISKET PAPPARDELLE 13,00€

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

FETTUCINE BEEF & MUSHROOM 15,00€

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

GNOCCHI SURF & TURF "CACCIO E PEPE" 16,00€

hausgemachte Gnocchi | gebratene Roastbeefstreifen & Garnelen |
Kirschtomaten | frische Petersilie | Pfeffer-Parmesanbutter

FARMERS GNOCCHI 13,00€

hausgemachte Gnocchi aus Maismehl & Kartoffeln | gebratenes Hähnchenfilet |
Gemüse Kürbiscreme | Kirschtomaten | frische Petersilie | karamellierte Kerne

ORRECCHIETTE PESTO E GAMBA 15,00€

frische Öhrchennudeln | Garnelen | grüne Bohnen |
Kirschtomaten | Basilikum-Parmesanpesto | Parmesan | Rucola

GEFÜLLTE PASTA

GOATY FIOCCHETTI 12,00€

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

ROOTS & NUTS 12,00€

mit roter Beete gefüllte Teigtaschen | Ziegenkäse-Mandelcreme |
frittierter Rucola || Majoran | frischer Parmesan

JAPAN UDON & ASIA FÜR DEN SAMURAI ^{2,3,10}

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

BUDDHA 10,00€
viel knackiges Gemüse

EBI 14,00€
Gebratene Garnelen

DUCK 16,00€
sous vide gegarte & gegrillte Barbarie Entenbrust

SHAKING BEEF 18,00€
in Würfel geschnittene und marinierte Ribeyesteakwürfel

AUS DEM WOK

RED CURRY 10,00€
knackiges Gemüse | fruchtige rote Currysoße | Zitronengras | Yasminreis | Sesam

legt was obendrauf +

CHICKEN DINNER 14,00€
in Panko gebackenes Hähnchenbrustfilet

DUCK 16,00€
sous vide gegarte & gegrillte Barbarie Entenbrust

FISHBALLS & GAMBAS 16,00€
frittierte Japanische Fischbällchen | Black Tiger Garnelen

KRÖNENDER ABSCHLUSS

TONKA & RASPBERRY PANNA COTTA 4,80€
Gekochte Sahne mit Tonkabohne | Himbeercoulis

SPEKULATIUSCREME 4,80€
luftige Creme | Spekulatius | weisse Schokolade | Butterkeks Kakaocrumble

PATREMISU 5,30€
Mascarponecreme | weiße Schokolade | Löffelbiskuit | Kaffee | Marsala

PEANUTBUTTER & CHOCOLATE 6,50€
Erdnussbuttercreme | american Chococookie | dunkle Schokoladencreme

LEBKUCHENMISU 6,50€
Lebkuchenmascarponecreme | schokoladen Lebkuchen | dunkle Schokoladencreme