

Nun zum Wichtigsten! Hier findet Ihr als kleinen Vorgeschmack einen Auszug aus unserem Angebot.

The Italian Way

Antipasti

Gegrilltes Gemüse | Agrodolce für Euch eingelegt (Paprika, Zucchini, Aubergine) | Gemischte Pilze in Balsamico | Italian Crudos (italienischer Landschinken, Fenchel-salami, pikante Salami) | Meeresfrüchtesalat mit ausgewählten Meerestieren | Garnelen mit dicken Bohnen in Zitronenvinaigrette | Vitello Tonnato the Freilich way | Rindercarpaccio mit Pinienkernen Pilzen und Parmesan | Roastbeef „rose“ in weißer Balsamico Vinaigrette | Schweinerücken mit Kräutern gefüllt und in Essig geschmort | Zitronenhähnchen auf Rucolasalat | Büffelmozzarella mit bunten Tomaten | Panzanella (Brotsalat) mit knackigen Gemüse & gegrillten Pulpo oder Schafskäse | Käse-Carpaccio mit rotem Pfeffer und Basilikum-Pesto | Verschiedene Bruschetti (mit Pilzen, Ziegenkäse & Feige oder traditionell)

Zu allen Antipasti reichen wir Euch unserer hausgebackenes Brot.

Aus dem Ofen

Ossobuco alla Romana (Kalbshaxe in Tomatensoße geschmort) | Ochsenbacke in Rotweinjus | Braciolo (Rinderrouladen in Rotwein geschmort) | Porchetta (knuspriges Schwein mit Kräutern und Fenchel geschmort) | Kalbskeule geschmort im Zwiebelsud mit mediterranen Kräutern und Gorgonzola | Hähnchenbrust in Tomatensaft geschmort & mit Tomate, Mozzarella und Parmesan überbacken.

Low & Slow

Roastbeef oder Kalbsrücken „rose“ gegart und tranchiert | Verschieden marinierte Butter | Saltimbocca von der Hähnchenbrust im Weißweinsud | Hähnchenbrust mit Spinat & Frischkäse gefüllt auf Tomatenrahm.

Fisch & Meeresfrüchte

Lachsfilet in Zitrus-Marinade leicht geräuchert | Seeteufelfilet gegrillt in Pfefferkruste | Schwertfisch Peperonata | Dorade vom Grill | Gegrillter Oktopus | Gegrillte Riesengarnelen | Gemischte gegrillte Fisch & Meeresfrüchte Selection.

Sides

Rosmarinkartoffeln | Cremiges Risotto | Mediterranes Kartoffelgratin | Parmesan-Polenta | Mediterranes Röstgemüse | Honig-Fenchel | Knoblauchspinat | Zucchini & Auberginen Caponata | Rote Peperonata mit Pinienkernen.

Pasta e basta

Hausgemachte Gnocchi | Pasta gefüllt mit Ziegenkäse & Feige oder mit Steinpilzen | Lasagne mit Fleisch oder vegetarisch | Frische Bandnudeln in allen Variationen, ob mit Fisch, Fleisch oder Veggie | Gefüllte Cannelloni.

Dolci

Panna Cotta mit Vanille und weißer Schokolade | Profiterole schwarz und weiß | Cannoli | Struffoli.

ODER unser berühmtes Tiramisu the Freilich Way im Glas serviert: Klassisch | Strawberry | Oreo | Chocolate | Peanutbrownie | Raspberry Cheesecake | Nutella | Waldfrucht Frischkäse | Nougat Spekulatius.





Freilich Classics

Brotzeitbretter

Wurstspezialitäten | Würstchen | Ausgewählte Käsesorten | Hausgemachter Gerupfter | Verschiedene Frischkäsesorten | Gurken | Butter | Hausgebackenes Schwarzbrot.

Warme Speisen

Hähnchenschenkel | Schnitzel vom Schwein, Kalb oder Huhn | Schweinelendchen in Pfeffer oder Champignonrahm | Semmelklöße in Pilzrahm | Kasslernacken mit Sauerkraut | Fleischküchla | Gefüllte Hähnchenbrust in Rahmsoße | Schmorbraten | Knuspriges Spanferkel mit Soße.

Sides

Kroketten | Kartoffelrösti | Mandelkroketten | Pommes | Kartoffelsalat | Semmelklöße | Bratkartoffeln mit Zwiebeln & Speck | Cremiges Kartoffelpüree | Speckbohnen | Sauerkraut | Knackiges Salatbuffet.

Noch was Süßes gefällig?

Weißer oder dunkler Schokoladenmousse | Panna cotta mit Vanille und Erdbeersoße | Bayerische Creme | Crème brûlée | Frischer Obstsalat | Obstplatte.

Freilich Grill & Barbecue

Aus dem Smoker

Barbecue Short Rib von der deutschen Färsen I Rinderrippen vom deutschen Bullen I Bullenstelze im Ganzen I Hausgemachte Pastrami I Pulled Pork vom Landschwein I Burnt Ends vom Pork Belly I Lousianastyle Porkrippe I Jerk Chicken „Jamaica Style“ I Lachsfilet „Cajun Lemonstyle“ I Heißgeräucherte ganze Fische.

Vom Grill

Chuck Roast, Flanksteak, Roastbeef, Rib-Eye oder kernige Sirloin Steaks von der deutschen Färsen I Schweinenacken oder Schweinebauch mariniert I Lammhüfte, Racks oder Rücken in Kräutern mariniert I Hähnchenbrustsaté in genialen Marinaden I Putenbruststeaks I Russisches Schaschlik am Riesenspieß vom Schwein, Rind oder Huhn I Seeteufel oder Thunfisch Titakistyle I Meeresfrüchte wie Oktopus oder Garnelen am Spieß I Verschiedene Bratwürste vom Schwein, Rind oder Lamm I Grillkäse oder Falafel Patties.

Freilich Burger

Die legendären Freilich Beefburger mit unseren Original Buns, irischem Cheddar, süß-sauren Pickles und Fat Cut Bacon.



Sides

Knoblauchbaguette aus dem Smoker | Maiskolben mit Butter und Meersalz | Ofenkartoffeln in Folie | Süßkartoffeln aus dem Smoker | Cajun Jambalaya mit Reis und Gemüse | Kartoffelsalat | Nudelsalat | Tomaten-Feta Salat | Couscous Tabouleh | Gurkensalat | Rote Beete in Sauerrahm | Hausgebackenes Brot | Baked Beans „Texas Style“ | Beef Chilli aus dem Smoker | Gegrillte Gemüsespieße | Schafskäse aus dem Smoker.

Hausgemachte Soßen und Dips

Freilich Barbecuesauce | Bacon Jam | Sweet Chilli Mayo | Trüffel Mayo | Lemon Aioli | Remoulade mit Kapern | Hausgemachtes Cranberry Ketchup | Kräuterbutter | Knoblauchbutter | Cajunbutter | Salsa verde | Chimichurri Soße.

Danach noch etwas Süßes?

New York Cheesecake mit zerlassenen Waldfrüchten | Chocolate Brownie | Donuts | Frischer Obstsalat | Frisches Obst | Weiße oder dunkle Schokoladenmousse | Pecan Pie | Pumpkin Pie.