

MEDITERRAN - BARBECUE - FREILICH LECKER

HEY, NICE TO MEAT YOU!

LIEBE GÄSTE,

UM EUREN ABEND PERFEKT UND LECKER ZU GESTALTEN, BEREITET UNSER KÜCHENTEAM ALLE GERICHTE FRISCH UND A LA MINUTE AUF BESTELLUNG ZU. DIES KANN JE NACH GERICHT UND GESCHÄFTSGANG ZEIT IN ANSPRUCH NEHMEN.

UM SO KREATIV UND AUßERGEWÖHNLICH WIE GEWOHNT ZU ARBEITEN, BITTEN WIR EUCH DIE NÖTIGE GEDULD MITZUBRINGEN.

UM EURE WARTEZEIT ETWAS ANGENEHMER ZU GESTALTEN, SERVIERT UNSER SERVICETEAM EUCH GERNE EINEN APERITIF

AUF DEN FOLGENDEN SEITEN FINDET IHR UNSERE SPEISEKARTE.

SERVICEZEITEN

LAST ORDER KITCHEN 20:45 UHR

LAST ORDER DESSERT 21:30 UHR

LAST ORDER DRINKS 22:30 Uhr

BEI ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN, WENDET EUCH BITTE AN UNSER PERSONAL.
WIR HELFEN EUCH GERNE WEITER!

STARTER

DIE DREI WEGE NACH ROM 🌿

6,90€

IM HAUS EINGELEGTE OLIVEN NACH ITALIENISCHEM REZEPT, HAUSGEMACHTES TOMATEN-HASELNUSS-PESTO, OLIVENÖL TUNKE MIT GEREIFTEM BALSAMICO

FREILICH MAC & CHEESE FRITTER 🌿

7,90€

UNSERE KNUSPRIG GEBACKENEN MAKKARONI & KÄSEWÜRFEL MIT CHEDDAR & MOZZARELLA, VERFEINERT MIT HAUSGEMACHTER TRÜFFEL MAYO & BARBECUE LACK

PULLED PORK KROKETTEN

8,70€

AUS UNSEREM SMOKED PORK, MIT BARBECUE SOßE, KARTOFFELN, CHEDDAR & MOZZARELLA VERFEINERT & KNUSPRIG GEBACKEN, SERVIERT AUF HAUSGEMACHTER CHIPOTLE MAYO & GEPICKELTER ROTER ZWIEBEL

PORK BELLY 11,90€

48 STUNDEN SOUS VIDE GEGARTER SCHWEINEBAUCH, GEPRESST, GEGRILLT UND LACKIERT, SERVIERT MIT GREPPOPTER SCHWEINEKRUSTE, CHIPOTLE-MAYO, GEPICKELTEN ZWIEBELN & PIKANTER SRIRACHA-JAM

LIME GAMBAS 14,20€

BLACK TIGER GARNELEN IN LIMETTEN BUTTER GESCHWENKT, VERFEINERT MIT KNOBLAUCH, PEPERONCINI, KIRSCHTOMATEN & PETERSILIE, SERVIERT MIT FOCACCIA

BUFALA 🌿 14,90€

BÜFFELMOZZARELLA AUS APULIEN, SERVIERT AUF KIRSCHTOMATENSALAT, MARINIERT MIT OLIVENÖL, GEREIFTEM BALSAMICO, BASILIKUM, DAZU HAUSGEMACHTES TOMATEN HASELNUSSPESTO & FOCACCIA

BEEF TONNATO 15,90€

ROSA GEGARTE SEMERROLLE VOM SIMMENTALER RIND, MIT ZITRONIGER THUNFISCHCREME, WILDKRÄUTERSALAT, KAPERN & GEPICKELTER ROTER ZWIEBEL, SERVIERT MIT FOCACCIA

ITALIENISCHES BRETT 18,00€

ITALIENISCHER LANDSCHINKEN, BÜFFELMOZZARELLA AUS APULIEN, SERVIERT AUF KIRSCHTOMATENSALAT, BEEF TONNATO, TOMATEN-HASELNUSS-PESTO, EINGELEGTE OLIVEN, SERVIERT MIT FOCACCIA

ZUSÄTZLICHE PORTION UNSERER FOCACCIA 🌿 🌿 3,50€







GRÜNZEUG

KLEINER BUNTER GARTENSALAT 🌿

6,50€

WILDKRÄUTERSALAT, FRISCHES KNACKIGES GARTENGEMÜSE, MIT HAUSGEMACHTER HONIG, DIJON SENF UND ZWIEBEL EMULSION

GROßER BUNTER GARTENSALAT 🌿

9,80€

WILDKRÄUTERSALAT, FRISCHES KNACKIGES GARTENGEMÜSE, MIT HAUSGEMACHTER HONIG, DIJON SENF UND ZWIEBEL EMULSION, DAZU HAUSGEBACKENE FOCACCIA

🜿 BEIDE SALATE SIND AUCH VEGAN ERHÄLTLICH MIT OLIVENÖL & BALSAMICO MARINIERT 🌿

UNSEREN GROßEN GARTENSALAT MIT AUFLAGE

+ MIT IN SÜß - SAUER SOßE KARAMELLISIERTEN HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN 7€

GRÜNZFUG FTWAS ANDERS

FREILICH ASIAN BEEF SALAT

16,90€

SEMERROLLE VOM SIMMENTALER RIND, ROSA GEGART, MARINIERT IN LEICHT PIKANTER SESAM-POKE-SOßE, WILDKRÄUTERSALAT, KNACKIGES GEMÜSE, WAFU SOJA DRESSING MIT WASABI, GERÖSTETE ERDNÜSSE & FOCACCIA

FÜR DIE KI FINEN GÄSTE

KINDER-HÄHNCHEN-SCHNITZEL

9,90€

KNUSPRIG IN PANKO GEBACKENE FRANZÖSISCHE HÄHNCHENBRUST, SERVIERT MIT POMMES

PASTA POMODORO

7,90€

HAUSGEMACHTE PASTA SERVIERT IN FRUCHTIGER TOMATENSOßE & PARMESAN

FREILICH BARBECUE FOLDER

BULLCHEEK 32,90€

IRISCHE OCHSENBACKE, BLACK BARBECUE RUB, CA. 500 G, 6 STD. ÜBER HICKORY GERÄUCHERT & 24 STD. SOUS VIDE GEGART

BBQ SCHWEINEBAUCH 21,90€

2 SCHEIBEN VOM SCHWEINEBAUCH CA: 300G, IM PINKPEPPER RUB, ÜBER 48 STUNDEN SOUS VIDE GEGART, GEPRESST UND GEGRILLT

SMOKE PORK BURGER 18,90€

12 STD. ÜBER HICKORY GERÄUCHERTER & GEZUPFTER SCHWEINNACKEN, MAGIC DUST, CA 250g SERVIERT IM LUFTIGEN BÄCKER BRIOCHE BUN

UNSER BARBECUE WIRD MIT BARBECUE JUS KARAMELLISIERT &
MIT KLEINEM BUTTERMILK SLAW, PICKLES, CHIPOTLE MAYO & KNUSPRIGEN POMMES SERVIERT

SÜßKARTOFFEL POMMES ANSTATT POMMES + 4,00€

KLEINER BUNTER GARTENSALAT ANSTATT BUTTERMILK SLAW + 4,00€

ALTBEKANNT & HEIßBEGEHRT

FREILICH PANKO CHICKEN 19,90€

KNUSPRIG IN PANKO GEBACKENE FRANZÖSISCHE HÄHNCHENBRUST, SERVIERT MIT MEDITERRANEM RÖSTGEMÜSE, KARTOFFEL DRILLINGE & LIME MAYO

FREILICH SCHNITZEL WIENER ART 15,90€

KNUSPRIG GEBACKENES SCHNITZEL AUS DER SCHWEINEOBERSCHALE GESCHNITTEN, SERVIERT MIT KNUSPRIGEN POMMES, HOMEMADE KETCHUP & ZITRONE

FREILICH SCHNITZEL HALBE PORTION 11,90€

FREILICH BURGER

FREILICH CHEESEBURGER

15,90€

220G GEGRILLTES BEEF, IRISCHER CHEDDAR, WILDKRÄUTERSALAT, PICKLES & FREILICH BURGERSOßE

UNCLE SAM 16,90€

KNUSPRIG GEBACKENE HÄHNCHENBRUST, BUTTERMILK SLAW, WILDKRÄUTERSALAT, PICKLES & FREILICH BURGERSOßE

BENJAMIN BUCHSBAUM 🌿 🌿

15,90€

VEGANER PATTY AUS VEGAN & MOI (ERBSENPROTEINE) WILDKRÄUTERSALAT, PICKLES & HOMEMADE KETCHUP

TONI MACCARONI 19,90€

220 G GEGRILLTES BEEF, IRISCHER CHEDDAR, KNUSPRIGER MAC & CHEESE PATTY, WILDKRÄUTERSALAT, PICKLES & HOMEMADE TRÜFFEL MAYO

WIR SERVIEREN UNSERE BURGER IM LUFTIGEN BRIOCHE BUN, MIT KNUSPRIGEN POMMES & HOMEMADE KETCHUP

BIO SPIEGELEI ON TOP 1,80€

FREILICH MAYO (WÄHLT ZWISCHEN LIME, TRUFFLE, CHIPOTLE) 2,50€

TRUFFLE FRIES ANSTATT POMMES + 3,50€

SÜßKARTOFFEL POMMES ANSTATT POMMES + 4,00€

DAS FREILICH MUNCHIE BOARD 54,90€ FEEDS 2 PEOPLE

DAS PERFEKTE GEDECK FÜR ZWEI

FREILICH CHEESEBURGER | UNCLE SAM

DAZU BEKOMMT IHR KNUSPRIGE POMMES & SÜßKARTOFFEL POMMES MIX, MAC & CHEESE BALLS & PULLED PORK KROKETTEN, BUTTERMILK SLAW & 4 HOMEMADE DIPS

DIE FREILICH MEAT CORNER

RUSSIAN MANGAL SCHASCHLIK

20,90€

EIN MÄCHTIGER SPIEß VOM SCHWEIN NACKEN, WÜRZIG MARINIERT & GEGRILLT WIR EMPFEHLEN MEDIUM WELL / 60°C

ROASTBEEF 30,00€

28 TAGE GEREIFT, VOM ARGENTINISCHEN DEVESA BLACK ANGUS AUS KONTROLLIERTER AUFZUCHT, KERNIG UND SAFTIG, TRANCHIERT CA. 350 g

WIR EMPFEHLEN MEDIUM 56°C

BEEF FILET 32,00€

28 TAGE GEREIFT, ARGENTINISCHES DEVESA BLACK ANGUS, AUS KONTROLLIERTER AUFZUCHT, BUTTERZART & SAFTIG, CA. 220 g

WIR EMPFEHLEN MEDIUM RARE 54°C

WIR SERVIEREN EUCH UNSERE STEAKS MIT MEERSALZ, HOMEMADE BARBECUE JUS & ZITRONE

						>
ble	2u 40°C	гаге 48°С	medium-rare 54°C	medium 56°C	medium-well 60°C	well-done 62°C

kurz gegrillt blutiger Kern durchgehend rosa, leichter Kern rosa grauer Rand, innen rosa grau, rosa Schimmer

WÄHLT ZU EUREN CUT DIE PASSENDE BEILAGE

KNUSPRIGE POMMES HOMEMADE KETCHUP 🌿 🌿	4,50€
TRUFFLE FRIES TRÜFFEL MAYO, SCHWARZES TRÜFFELÖL, PARMESAN 🌿	6,00€
MEDITERRANES RÖSTGEMÜSE KARTOFFEL DRILLINGE, BASILIKUMBUTTER 🌿	5,50€
SÜßKARTOFFELPOMMES LIME MAYO 🌿	6,80€
KLEINER BUNTER GARTENSALAT BALSAMICO DRESSING	6,50€
LIME GAMBAS BLACK TIGER GARNELEN, ZERLASSENE KIRSCHTOMATEN, KNOBLAUCH	12,50€
GROßER BUTTERMILK SLAW ROTE ZWIEBEL, KAROTTE 🌿	4,00€
HAUSGEBACKENE FOCACCIA 🌿 🌿	3,00€
FREILICH MAYO WÄHLT ZWISCHEN TRÜFFEL, CHIPOTLE, LIME 🌿	2,50€
KRÄUTERBUTTER 🌿	2,50€

FREILICH PASTA TÄGLICH FRISCH FÜR EUCH IM HAUS HERGESTELLT

GNOCCHI GORGONZOLA & FUNGHI

17,50€

HAUSGEMACHTE KARTOFFEL GNOCCHI MIT GEBRATENEN EGERLINGEN, SERVIERT IN CREMIGER GORGONZOLA SOßE, ABGERUNDET MIT FRISCHER PETERSILIE UND GARNIERT MIT PARMESAN UND RUCOLA

GNOCCHI SORRENTINO 🌿

18,50€

HAUSGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI, SERVIERT IN PARMESAN TOMATENSOßE, FRISCHEN BASILIKUM, VERFEINERT MIT PARMESAN, BÜFFELMOZZARELLA & RUCOLA

FIOCCHETTI "CAPRA" 🌿

17,90€

FRISCHE PASTA GEFÜLLT MIT PECORINO & FEIGE, SERVIERT MIT ZUCCHINISTREIFEN, KIRSCHTOMATEN, IN TOMATEN-GORGONZOLA-SOßE, ABGERUNDET MIT PARMESAN

TAGLIATELLE MANZO E FUNGHI

21,90€

HAUSGEMACHTE BANDNUDELN MIT FEINEN GEBRATENEN RINDERSTREIFEN, PETERSILIE & EGERLINGEN, IN PARMESANCREME GESCHWENKT, VERFEINERT MIT WEIßEM TRÜFFEL ÖL, PARMESAN & RUCOLA

SPAGHETTI MARE 18,90€

HAUSGEMACHTE SPAGHETTI MIT GEBRATENEN BLACK TIGER GARNELEN, ZERLASSENEN KIRSCHTOMATEN UND PETERSILIE, SERVIERT IN AROMATISCHER TOMATENSOßE UND ABGERUNDET MIT FRISCHEM KNOBLAUCH UND PEPERONCINI

SPAGHETTI ALLA CHEF

13,90€

HAUSGEMACHTE SPAGHETTI MIT AROMATISCHER TOMATENSOßE, IN OLIVENÖL AUSGELASSENER KNOBLAUCH, PEPERONCINI ZERLASSENEN KIRSCHTOMATEN UND PETERSILIE, GARNIERT MIT PARMESAN UND RUCOLA

BUDDHA UDON ¥ 16,90€

GEBRATENE JAPANISCHE WEIZENNUDELN, SERVIERT IN WÜRZIGER TERIYAKI SOßE, MIT ZITRONENGRAS & KAFFIR LIMETTE, DAZU KNACKIGES WOKGEMÜSE

wahlweise auch mit

EBI 19,90€

KARAAGE 18,90€

GEBRATENE BLACK TIGER GARNELEN

KNUSPRIG GEBACKENEN HÄHNCHENBRUST

SWEETS

PANNA COTTA GEKOCHTE SAHNE MIT TONKABOHNE & VANILLE, HIMBEER COULIS	6,90€
PATRE MISU MASCARPONE CREME, WEISSE SCHOKOLADE, BISKUIT, KAFFEE, MARSALA	7,90€
STRAWBERRY MISU MASCARPONE CREME, WEISSE SCHOKOLADE, BISKUIT, ERDBEER COU	JLIS 8,50€
FREILICH GEDECK TASSE ESPRESSO FREILICH MONKEY RUM KLEINES SCHOKOTÖRTCHE	N 9,20€

DER BAUCH IST VOLL?

Ihr könnt alle unsere Desserts auch gerne mitnehmen! Wir verrechnen hierfür lediglich 2€ Pfand pro Glas