

Feine Kleinigkeiten

Flammkuchen mit Blattsalat in 2 Varianten

... mit Schmand, Speck und Zwiebeln ganz „klassisch“
8,90 €

...mit Schmand, Lachs und jungem Lauch
9,50 €

Auswahl von leckeren Käsesorten mit Feigensenf,
Nüssen, Früchten und hausgebackenem Brot.

Kleiner Käseteller ... 8,50 €

Großer Käseteller ... 11,50 €

Nicht zu verachten

Unsere hausgemachten Kuchen, sollten Sie
versuchen - zu finden in der Vitrine direkt
am Eingang ... 3,20 €

An jedem Sonntag und ausgewählten Feiertagen
findet unser großer, satter Brunch statt, mit vielen
Leckereien von 10 Uhr bis 14.30 Uhr ... 18,90 €

Montag bis Samstag immer Frühstück à la Carte,
von 9 Uhr bis 18 Uhr. Die Frühstückskarte finden
sie hinter der Getränkekarte.

**Das Team vom Cafe Vreiheit wünscht
Ihnen einen guten Appetit!**

Unsere Bio Produkte werden geprüft
von DE-Öko-034

Unsere Liste über Zusatzstoffe,
sowie mögliche Allergene laut Verordnung,
ist auf Wunsch einsehbar.



Speisekarte

**Mittags-Spezial (5.11. -9.11.2018),
inklusive 0,2l Softdrink oder Kaffee.**

Montag

Pasta mit gebratenem Chicoree, Orangen-
Chilisoße, Feta und Nüssen
8,90 €

Dienstag

Putensteak mit herbstlichem Rahmgemüse
und Drillingen
9,90 €

Mittwoch

Rotes Gemüsecurry mit Limonenblättern
und Kichererbsen (vegan) 8,90€

Donnerstag

Schnitzel Münchner Art mit warmem
Wirsing-Kartoffelsalat und Speckkrusteln
9,90 €

Freitag

Mediterranes Fischragout mit Oliven,
Tomatensoße, Zucchini und Reis
10,90 €

Unser Mittags-Angebot gilt werktags,
12-16:30 Uhr, und immer nur solange
der Vorrat reicht!

Suppen

Rustikale Kartoffelsuppe mit grünen Bohnen und Mettwurst 5,50/6,50 €

Tagessuppe (Bitte schauen Sie auf die Tafel an der Theke oder fragen Sie die freundliche Bedienung)

Salate (als Vorspeise oder Hauptgang)

Der Kleine nebenher 4,50 €

Feldsalat mit BIO Rinder-Minutensteaks, Kürbiskernöl und Parmesan 10,90€/14,90 €

Endiviensalat mit warmem Feta-Dressing und Orangenfilets und Nüssen 8,50€/10,50€

Vegetarisches und Veganes

WOK Gemüse mit Zitronengras-Ingwersoße, gebratenem Räuchertofu, Basmatireis und Thai-Basillikum 10,90 €

Gefüllte Aubergine mit Bulgur-Gemüse-Mozzarellafüllung an Blattsalat 11,50 €

Pasta

Canneloni mit Kürbis-Frischkäsefüllung, Parmesan und Nüssen 10,90 €

Handgemachte Rote-Bete-Granatapfel-Ravioli mit geschmolzenem Ziegenkäse 13,50 €

Vereinheitlichte Klassiker

Großer Salat mit...

...Bratkartoffeln und BIO-Spiegelei 9,90 €

...süß-scharfen Putenstreifen & Früchten 11,90 €

Großer Burger mit BIO-Beef, knusprigem Bacon, würzigen Kartoffelecken und Salat 13,90 €

dazu Mayonnaise oder Ketchup 0,50 €

Geschmortes und Kurzgebratenes

BIO Rumpsteak mit Portweinrahm, Waldpilzen und Rosmarinkartoffeln 23,50 €

Kikok-Maishähnchen-Picatta mit jungen Spinatblättern und Tomaten-Gnocchi 15,50 €

Regionaler Rehkeulenbraten mit Apfelrotkohl und Pastinaken-Kartoffelpüree 19,90 €

Ab dem 11.11. ganze Freilandgans aus Köln, für 4 Personen (nur auf Vorbestellung, weil frisch zubereitet) mit Maronen, Apfelrotkohl und Klößen 165 €

Und für jede weitere Person 10 € Aufpreis für die Beilagen.

Aus Fluss und Meer

Forelle im ganzen mit Kräutern gebraten, Drillingen und Blattsalat 15,50 €

Dessert

Hausgemachtes Mousse au chocolat mit Beerenkompott und Schlagsahne 6,90 €

Veganes Espresso-Schokoladenküchlein mit Vanilleschaum und Mangokompott 6,90 €