

## Feine Kleinigkeiten

Probieren Sie unsere Flammkuchen in 2 Varianten mit kleinem Salat:

- „klassisch“ mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm 8,90 €
- mit hausgebeiztem Lachs, Sauerrahm und jungem Lauch 9,50 €

## Käseteller

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 2,90 €

An jedem Sonntag und ausgewählten Feiertagen findet unser großer, satter Brunch statt, mit vielen Leckereien von 10 Uhr bis 14.30 Uhr ... 16,90 €

Montag bis Samstag immer Frühstück à la carte, von 9 Uhr bis 18 Uhr. Die Frühstückskarte finden Sie hinten in der Getränkekarte.

**Das Team vom Café 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 (18.09-22.09.17),  
inklusive 0,2l Softgetränk oder Kaffee.**

### Montag

Pasta mit Kürbispesto, Chili, Koriander und Parmesan 8,50 €

### Dienstag

Szegediner Schweinegulasch mit Sauerkraut und Kartoffelklößen 9,90 €

### Mittwoch

Herbstliche Gemüselasagne mit Blattsalat 8,90 €

### Donnerstag

Paniertes Schweinerückenschnitzel mit warmem Endivien-Kartoffelsalat und Speckkrusteln 9,90 €

### Freitag

Seelachsfilet mit Meerrettichsoße, Rote Betesalat und Kartoffeln 9,90 €

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

## Suppen

Pfifferlingcremesuppe 5,90 €/6,90 €

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

## Salate (als Vorspeise oder Hauptgang)

Der Kleine nebenher 4,50 €

Bunter Blattsalat mit Schweinefilet in Kräutern gebraten und frischen Feigen  
9,90/13,50 €

Gemischter Wildkräuter-Blattsalat mit gebratenem Lachs- und Zanderfilet dazu Basilikum-Rucolapesto  
9,90/13,50 €

Rucolasalat mit gebratenen Pfifferlingen, Kirschtomaten und Parmesanchips 9,90/12,50 €

Antipasti aus eingelegten und gegrillten Gemüsen mit Rucola, Parmesan und gerösteten Pinienkernen ... 8,50/10,90 €

## Vegetarisches und Veganes

Hokaido- und Patissonkürbis in Curry-Kokossoße, mit Limonenblättern, Chili und Zimt an Basmatireis mit Thai-Basilikum (veganes Gericht) 12,50 €

Crespelle mit Wirsing-Gorgonzola-Pflaumenfüllung an Blattsalat (vegetarisches Gericht) 11,90 €

## Pasta

Pasta mit gebratenem Radiccio, Orangen-Chilisoße, Feta und Nüssen 9,90 €

Handgemachte Ravioli gefüllt mit Mozzarella und Tomate, geschwenkt in Basilikumpesto auf Rucolablättern 12,90 €

## Vereinheitlichte Klassiker

Großer Salat mit...

...Ofenkartoffel, BIO-Quark und frischen Kräutern 9,50 €

...Bratkartoffeln und BIO-Spiegelei 9,80 €

...süß-scharfen Putenstreifen & Früchten 11,50 €

Großer Burger mit BIO-Beef, knusprigem Bacon, würzigen Kartoffelecken und Salat 13,50 €

dazu Mayonnaise oder Ketchup 0,50 €

## Geschmortes und Kurzgebratenes

Kalbshüftsteak mit cremigem Pilzgemüse, jungem Lauch und hausgemachten Spätzle 21,90 €

Gegrillte Hähnchenbrust mit Pflaumenchutney, Süßkartoffelpommes und kleinem Salat 15,50 €

Mediterranes Lammragout mit Bohnen und Rosmarinkartoffeln 16,90 €

## Aus Fluss und Meer

Gebratenes Heilbuttfilet mit Senf-Rahmwirsing und Speck-Kartoffeln 17,90 €

## Dessert

Hausgemachtes Tiramisu mit Waldbeeren 6,90 €

Kulfi (indische Eisspezialität) mit Himbeersoße und frischen Feigen 6,50 €

Vegane Pancakes mit Zwetschgenkompott und Soja-Vanilleeis 7,50 €