

Feine Kleinigkeiten

Probieren Sie unsere Flammkuchen in 3 Varianten mit kleinem Salat:

- „klassisch“ mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm 8,90 €
- mit hausgebeiztem Lachs, Sauerrahm und jungem Lauch 9,50 €
- mit Ziegenfrischkäsecreme, Honig, Thymian und Walnüssen 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 (20.11-24.11.17), inklusive 0,2l Softgetränk oder Kaffee.

Montag

Pasta mit Schweinerückenstreifen, Pfefferrahm und buntem Gemüse

8,90 €

Dienstag

Gebratener Leberkäse mit süßem Senf, Spitzkohlsalat und Schupfnudeln

9,50

Mittwoch

Heute geschlossen, wir bitten um ihr Verständiss!

Donnerstag

Heute auch geschlossen, wir bitten noch mal um ihr Verständiss!

Freitag

Backfisch mit "Dänischer Remoulade" Gurkensalat und Kartoffeln

9,90 €

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

Suppen

Sellerie-Birnencremesuppe mit Rosmarincroutons
5,50 €/6,50 €

Essenz vom Bio Rind mit Flädle 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 €

Feldsalat mit hausgeräuchertem Frischlingsrücken und Quittenchutney 9,90 €/13,90 €

Winterlicher Blattsalat mit Nussdressing und warmer Kürbis-Robiola-Feigenauflauf
8,90 €/10,90 €

Fruchtig-scharfer Rote Bete-Kichererbsensalat mit gebratenen Austernpilzen und Sesam
(veganes Gericht) 8,50 €/9,90 €

Spinat-Mangoldsalat mit Tamarindendressing und Scampis mit Zitronengras gebraten
9,50/13,50 €

Vegetarisches und Veganes

Preiselbeer-Rotkohlkrapfen mit geschmolzenem Feta, Feldsalat und Nüssen
(vegetarisches Gericht) 10,50 €

Chia-Sojaschnitzel mit Cranberry-Spitzkohl und Salbeignocchi (veganes Gericht) 10,90 €

Pasta

handgemachte Ravioli mit Mascarpone-Maronenfüllung, konfierten Orangen-Maronen, Weißweinrahm und Parmesan 12,90 €

Pasta mit Gorgonzolasoße, Quitte, jungen Spinatblättern und Nüssen 9,90 €

Vereinheitliche 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 13,50 €

dazu Mayonnaise oder Ketchup 0,50 €

Grünkohl-Kartoffel-Untereinander mit bergischer Mettwurst und Senf 9,80 €

Geschmortes und Kurzgebratenes

Maishähnchenbrust mit Kürbiskernkruste und Apfel-Estragon-Pilzrisotto 15,90 €

Frischlingsbraten mit Pflaumensoße und Kartoffel-Schwarzwurzelgratin 17,90 €

Gebratene Entenbrust mit Maronen, Feigen-Balsamicokraut und hausgemachten Schupfnudeln 19,90 €

Aus Fluss und Meer

Gebratenes Lachsfilet mit Safransoße und Mangold-Kirschtomaten-Gnocchipfanne 17,50 €

Dessert

Nougatparfait im Spekulatiusmantel mit Blaubeer-Cassissoße 6,90 €

Warmer Bratapfelcrumble mit Soja-Vanilleeis
(alles vegan) 5,50 €

Dampfnudel mit Vanillesoße und heißen Kirschen 5,90 €