

## 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 (8.1.-12.1.18), inklusive 0,2l Softgetränk oder Kaffee.**

### Montag

Pasta „Carbonara“ mit Parmesan 8,50 €

### Dienstag

Musakka mit Bio Rinderhack, Tomatensoße und Salat 9,50 €

### Mittwoch

Schupfnudel-Wirsing-Möhrenpfanne mit Apfel, Nüssen und Feta 8,90 €

### Donnerstag

Schnitzel „Hawaii“ mit Kokoscurrysoße und Gemüsereis 9,90 €

### Freitag

Calamari mit Chili und Knoblauch gebraten an buntem Blattsalat 9,90 €

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

## Suppen

Linsensuppe mit Majoran und Wild-Mettwurst  
5,90 €/6,90 €

Pastinakencremesuppe mit Räucherlachs  
5,50 €/6,50 €

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 in Kräutern gebratenen Ibericorückenstreifen 9,90 €/13,90 €

Gemischter Blattsalat mit heißen gefüllten Gorgonzola-Spinat-Champignons 8,90 €/10,50 €

Rotkohl-Walnußsalat mit gebratenem Ziegenkäse und Balsamicocreme 9,50 €/10,90 €

## Vegetarisches und Veganes

Gratinierter Wrap mit Gemüslinsenchili und Blattsalat (veganes Gericht) 10,90 €

Auberginenpicatta mit Gemüse Couscous und Salsa (vegetarisches Gericht) 10,90 €

## Pasta

...mit Wildschwein-Manchego-Albondigaz und Zucchini-Tomatensugo 12,90 €

Spaghettini mit Rotbarbenfilets in Knoblauch-Chilibutter und jungen Blättern 13,90 €

## 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 13,50 €

dazu Mayonnaise oder Ketchup 0,50 €

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

## Geschmortes und Kurzgebratenes

Bio Rumpsteak mit Pfeffer-Zitronenbutter, Drillingen und Feldsalat  
22,90 €

Indisches Lammcurry mit Kartoffeln-Spinat und Cashewreis 15,90 €

Schweinefiletmedaillons aus der Region mit cremigem „cima di Rappa“, Walnüssen und Pastinaken-Kartoffelstampf  
17,90 €

## Aus Fluss und Meer

Gebackener Zander mit „Dänischer Remoulade“ Bratkartoffeln und Salat  
17,50 €

## Dessert

Nougatparfait mit heißen Rumfrüchten 6,50 €

Blaubeerpfannkuchen mit Sojavanillees

(alles vegan)

6,50 €