

# Freigeist

## SPEISEKARTE

### VORSPEISEN

**Soljanka** <sup>ac4fgik791</sup> **6,60 €**

*nach Art des Küchenchefs; der säuerlich-würzige Suppenklassiker aus der osteuropäischen Küche, dazu zwei Toastecken*

**Fruchtige Tomatensuppe** <sup>7</sup> **5,90 €**

*Vegetarisch; Klassische Tomatensuppe, verfeinert mit Petersilienöl und einem Hauch von Gin, dazu frisches Brot*

**Gebackener Hirtenkäse** <sup>ag</sup> **11,90 €**

*Vegetarisch; Auf buntem Ofengemüse mit Kräutern, Knoblauch und Olivenöl. Dazu Kräuterbaguette*

**Klassisches Würzfleisch** <sup>ag12</sup> **7,90 €**

*Der Klassiker mit Champignons, serviert mit Zitrone und zwei Toastecken*

**Kleiner Vorspeisensalat** <sup>ah</sup> **7,90 €**

*Vegetarisch; Verschiedene knackfrische Blattsalate sowie Gemüse und Früchte der Saison, garniert mit Sonnenblumenkernen, dazu Dressing und eine Grissini Brotstange*

### SALATE

**Große Salatvariation** <sup>ah</sup> **12,00 €**

*Vegetarisch; Verschiedene knackfrische Blattsalate sowie Gemüse und Früchte der Saison, garniert mit Sonnenblumenkernen, dazu Dressing und eine Grissini Brotstange*

**Erdapfel & Salat** <sup>gkcfiha</sup> **11,00 €**

*Vegetarisch; Große Backkartoffel mit reichlich Kräuterquark, dazu ein kleiner Salat, garniert mit Sonnenblumenkernen sowie Dressing und eine Grissini Brotstange*

### TOPPINGS DAZU

**Hirtenkäse** <sup>gh</sup> **2,90 €**

*Spanische Oliven & rote Zwiebeln*

**Hähnchenbrust** <sup>g</sup> **4,10 €**

*200 Gramm, frisch gebraten, verfeinert mit Curry & Honig*

### DRESSING <sup>inklusive</sup>

**Kräuter-Joghurt** <sup>gca7fh</sup>

**Balsamico-Honig** <sup>ikh</sup>

**Knoblauch-Joghurt** <sup>gca7fh</sup>

### FLAMMKUCHEN

**Elsässer Art** **10,50 €**

*mit Schmandcreme, Lauchzwiebeln & Speck überbacken*

**Viva Italia** **13,90 €**

*Vegetarisch; mit Schmandcreme, Kirschtomaten, Rucola, Balsamicocreme und Mozzarella überbacken*

**Smørre** **15,90 €**

*mit Schmandcreme, Lachs, Blattspinat und Schafskäse überbacken*

**HonigZiege** **12,90 €**

*Vegetarisch; mit Schmandcreme, Kirschtomaten, Rosmarin, Bienenhonig & Ziegengouda überbacken*

**Boston** **15,90 €**

*mit Schmandcreme, Lauchzwiebeln, Paprika, Rinderfiletspitzen & Schafskäse überbacken, getoppt mit Sauce Hollandaise*

### SCHNITZELFREUDEN

*inklusive einer Beilage nach Wahl*

**Schnitzel Rahmchampignons** <sup>acg</sup> **16,90 €**

*Paniertes, gebackenes Schnitzel vom Schwein, anbei aromatische Champignons in Rahmsauce*

**Wiener Schnitzel** <sup>acd</sup> **22,50 €**

*Paniertes, gebackenes Schnitzel (200g Rohgewicht) vom Kalb, garniert mit Zitrone, Karpfenbeere, anbei Preiselbeersahne, dazu Gurkensalat*

**Hamburger Schnitzel** <sup>8ac</sup> **15,50 €**

*Paniertes, gebackenes Schnitzel vom Schwein mit einem Spiegelei*

**Schnitzel „Balkan Art“** <sup>8aki79</sup> **16,90 €**

*Paniertes, gebackenes Schnitzel vom Schwein mit hausgemachter Paprikasauce*

**Hähnchenbrustfilet natur** **16,90 €**

*(200g Rohgewicht) mit reichlich mediterranem Grillgemüse, dazu Kräuterbaguette*

**Rumpsteak a la Freigeist** <sup>cgaf</sup> **23,00 €**

*Rindersteak (250g Rohgewicht) aus dem Rücken, gut marmoriert mit Whisky & Kräuter-Butter, dazu mediterranes Grillgemüse*

**Steak oux Four** <sup>ag12</sup> **19,50 €**

*Gegrilltes Schweinesteak (Rohgewicht 200g) überfüllt mit hausgemachtem Würzfleisch & anschließend gratiniert mit jungem Gouda, dazu Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark*

**Bauernfrühstück** <sup>cghaki932</sup> **10,90 €**

*Großes Omelett gefüllt mit reichlich goldbraunen Bratkartoffeln, Speck & Zwiebeln*

### FISCH & CO

**Französische Garnelenpfanne** **22,90 €**

*5 Black Tiger Riesengarnelen auf bunter Gemüsepfanne, raffiniert abgeschmeckt mit einem Hauch Knoblauch, dazu Kräuterbaguette*

**Wildlachsfilet** <sup>aghi</sup> **23,90 €**

*Gebratenes Lachsfilet (180g Rohgewicht) auf buntem Grillgemüse mit Tagliatelle und einer feinen Kräuter-Sahne-Sauce*

**Zanderfilet** <sup>aghi</sup> **25,50 €**

*Gebratenes Zanderfilet (ca. 170g Rohgewicht) an Mandelspinat, Jasminreis und einer feinen Kräuter-Sahne-Sauce*

**Matjes „Hausfrauen Art“** <sup>cghaki932</sup> **14,90 €**

*Zwei große Matjesfilets eingelegt nach „Nordischer Art“ und ein pikanter Dip nach „Hausfrauen Art“, dazu goldbraune Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln*

### PASTA

**Pesto Verde** <sup>acg</sup> **13,90 €**

*Vegetarisch; hausgemachtes Pesto aus Basilikum, Rucola, Knoblauch, Mandeln & Olivenöl. Getoppt mit gehobeltem Gran Biraghi*

**Norwegisch** <sup>agh</sup> **15,90 €**

*Norwegischer Lachs geschwenkt in Kirschtomaten, Blattspinat und Sahne, getoppt mit gehobeltem Gran Biraghi*

**Tagliatelle con Pollo** <sup>agh</sup> **15,90 €**

*Frische Tagliatelle mit Hähnchenbrustfiletstreifen in Sahnesauce mit aromatischen Champignons & Tomaten, getoppt mit Gran Biraghi*

**BEILAGEN <sup>pro Portion</sup>** **4,20 €**

**Pommes Frites**

**Bratkartoffeln** <sup>932</sup>

**Backkartoffel + Kräuterquark** <sup>kcg17</sup>

**Kartoffel Wedges + Kräuterquark** <sup>kcg17</sup>

**Rosmarinkartoffeln**

**Brotkorb + Butter**

### BEILAGEN

**Ketchup** <sup>97a 0,60</sup> / **Mayonnaise** <sup>k74c3</sup> **0,60 €**

**Senf** <sup>7k</sup> **0,60 €**

**Kräuterquark** <sup>9aki</sup> **1,10 €**

### DESSERTS

**Eierpfannkuchen** <sup>79g</sup> **7,00 €**

*Hausgemachter Eierpfannkuchen mit einer Kugel Vanille-Eis und Sahne*

**Belgische Waffel** <sup>acfg</sup> **8,50 €**

*Frisch gebackener Waffelteig mit einer Kugel Vanille-Eis, Puderzucker und Sahne*

**Kleines Käseplateau** <sup>gafhm</sup> **12,90 €**

*Variation von Edel & Schnittkäsen, Trauben, Nüssen und delikatem Feigensenf, dazu Butter und Brot*

**Schwedeneisbecher** <sup>cehfg4987321</sup> **8,90 €**

*Zwei große Kugeln Vanille-Eis mit Apfelmus, Eierlikör, Sahne und ein Hauch Kakao*

**Heiße Liebe** <sup>cehg984321</sup> **8,90 €**

*Zwei große Kugeln Vanille-Eis mit Sahne, dazu heiße Himbeeren*

**Schokoladen-Amaretini-Becher** <sup>cehfg4987321</sup> **8,90 €**

*Zwei Kugeln Schokoladen-Eis mit Amaretinistreusel & kl. Schuss Amaretto, Walnüssen, Schokoladensauce & Sahne*

**Eispresso** <sup>9846321fgceh</sup> **4,30 €**

*Espresso doppio mit einer Kugel Vanille-Eis*

**Eis-Kaffee** <sup>9846321fgceh</sup> **4,90 €**

*Eis-Cocktail aus Espresso doppio, Rohrzucker, Milch & Sahne*

**Eis-Schokolade** <sup>9846321fgceh</sup> **4,90 €**

*Eis-Cocktail aus richtiger Schokolade, Rohrzucker, Karamellsauce, Milch & Sahne*

### KUCHEN

**Stück** **ab 2,90 €**

*täglich wechselndes Angebot*

*1 = mit Stabilisatoren, 2 = mit Konservierungsstoffe, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Farbstoff, 5 = chininhaltig, 6 = koffeinhaltig, kann Schwangere, Stillende & Kinder schädigen, 7 = Alkohol, 8 = Phosphat, 9 = mit Süßstoff, 10 = Sulfite*

*a = glutenhaltiges Getreide, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fische, e = Erdnüsse, f = Sojabohnen, g = Milch (einschließlich Laktose), h = Schalenfrüchte, i = Sellerie, k = Senf, m = Sesamsamen, n = Schwefeldioxid, o = Lupinen, p = Weichtiere*

# Freigeist

## GETRÄNKEKARTE

### BIER VOM FASS

	0,25l	0,3l	0,5l
Lübzer Pils	3,90 €	4,90 €	
Duckstein Original	4,20 €		
Grimbergen Double	4,20 €		
Alsterwasser	3,90 €	4,90 €	
Diesel	3,90 €	4,90 €	

### BIER AUS DER FLASCHE

	0,33l	0,5l
Erdinger Weißbier, trüb <sup>7a</sup>		4,50 €
Erdinger Weißbier, dunkel <sup>7a</sup>		4,50 €
Erdinger Weißbier, alkoholfrei <sup>a</sup>		4,50 €
Lübzer Pils, alkoholfrei <sup>a</sup>	3,90 €	

### SOFTDRINKS

	0,2l	0,4l
Coca Cola <sup>46</sup>	3,90 €	4,90 €
Coca Cola Zero <sup>46</sup>	3,90 €	4,90 €
Fanta / Sprite / Spezi <sup>4</sup>	3,90 €	4,90 €
Tafelwasser <i>still oder sprudel</i>	2,10 €	4,10 €
Bitter Lemon <sup>5</sup>	3,90 €	4,90 €
Tonic Water <sup>5</sup>	3,90 €	4,90 €
Ginger Ale <sup>4</sup>	3,90 €	4,90 €
Tafelwasser 1 Liter		6,10 €

### SÄFTE

	0,2l	0,4l
Apfel <i>klar</i>	3,90 €	4,90 €
Orange	3,90 €	4,90 €
Sauerkirsch <i>Nektar</i>	3,90 €	4,90 €
Banane <i>Nektar</i>	3,90 €	4,90 €
Kirsch-Banane <i>Nektar</i>	3,90 €	4,90 €
Ananas	3,90 €	4,90 €
Sanddorn <i>Nektar</i>	3,90 €	4,90 €
Rhabarber <i>Nektar</i>	3,90 €	4,90 €
Tomate	3,90 €	4,90 €
Saftschorle	3,90 €	4,90 €

### KAFFEESPEZIALITÄTEN

Filterkaffee <sup>6</sup>	Tasse 2,00 €
	Pott 2,50 €
	Kännchen 3,00 €
	Tasse 3,20 €
	Pott 3,50 €
	Kännchen 4,00 €
Espresso <sup>6</sup>	2,10 €
Espresso doppio	3,30 €
Espresso Macchiato <sup>9</sup>	1,10 €
Cappuccino	2,90 €
Latte Macchiato	3,30 €
Café au lait	3,50 €
Heiße Schokolade mit Sahne <sup>9</sup>	3,10 €
Weißer Schokolade mit Sahne <sup>9</sup>	3,10 €

### Schokoccino *Espresso + Sahne* <sup>6g</sup>

Lumumba <i>4cl Rum + Sahne</i> <sup>7g</sup>	4,00 €
Baileys <i>4cl Baileys + Sahne</i> <sup>7g</sup>	4,90 €
Kaffee Holländisch <i>4 cl Eierlikör</i>	4,90 €
Kaffee Mexico <i>4cl Sierra Tequila</i>	4,90 €
Pharisäer <i>4cl Rum</i>	4,90 €
Baileys Coffee <i>4cl Baileys</i>	4,90 €
Irish Coffee <i>4cl Irish Whiskey</i>	5,50 €
Grog <i>4cl Hansen Rum</i>	3,90 €
Heiße Sanddorn + <i>4cl Schuss</i>	4,90 €
Heiße Milch mit Honig <sup>9</sup>	3,50 €
Heiße Zitrone	3,00 €
Heiße Sanddornnektar	3,50 €
Heiße Apfelsaft	3,50 €
Heiße Kirschnektar	3,50 €

### TEE VON EILLES

Ceylon	2,70 €
<i>Schwarzer Tee aus dem Hochland der Insel Sri Lanka, mit frisch-feinherbem Aroma und anmutender goldbrauner Tassenfarbe</i>	
Kräutergarten	2,70 €
<i>Wohltuende Kräutermischung aus Lemongras, Rooibos, Nanaminze, Fenchel, Süßholzwurzel, Zimt, Kamille &amp; Heidelbeeren</i>	
Sommerbeeren	2,70 €
<i>Eine Komposition aus sommerlichen Apfelstücken, Hibiskusblüten, Hagebutten-schalen &amp; Holunderbeeren, verfeinert mit Erdbeer-Himbeer-Sahne-Aroma</i>	
Pfefferminzblätter	2,70 €
<i>Besonders aromatisch &amp; erfrischend sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter, ein anregender und wohltuender Genuss zum Durchatmen</i>	
Fenchel-Kümmel-Anis	2,70 €
<i>Köstlicher Tee mit beruhigender Wirkung für den Magen, er wird gerne nach dem Essen getrunken und ist auch am Abend gut zu genießen</i>	
Kamillenblüten	2,70 €
<i>Getrocknete Kamillenblüten haben einen honigartigen Geschmack, sie sind angenehm beruhigend und ausgleichend, ein traditionelles und stets geschätztes Hausmittel</i>	
Sonne Asien	2,70 €
<i>Grüner japanischer Sencha-Tee mit zart-herbem Geschmack, versetzt mit Lemongras und Färberdisteln sowie dezent benotet mit frischem Zitrusfrucht-Aroma</i>	
Rooibos Vanilla	2,70 €
<i>Edler Rotbusch, versetzt mit feinen Vanillestückchen und Vanillearoma mit überaus wenig Gerbstoffen und kein Koffein</i>	

1 = mit Stabilisatoren, 2 = mit Konservierungsstoffe, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Farbstoff, 5 = chininhaltig, 6 = koffeinhaltig, kann Schwangere, Stillende & Kinder schädigen, 7 = Alkohol, 8 = Phosphat, 9 = mit Süßstoff, 10 = Sulfite

a = glutenhaltiges Getreide, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fische, e = Erdnüsse, f = Sojabohnen, g = Milch (einschließlich Laktose), h = Schalenfrüchte, i = Sellerie, k = Senf, m = Sesamsamen, n = Schwefeldioxid, o = Lupinen, p = Weichtiere

# Freigeist

## GETRÄNKEKARTE

### WEISSWEIN <sup>710n</sup>

0,1l 0,2l 0,75l

**Fleur d'Artagnan Blanc** <sup>vdp</sup> **3,20 € 5,90 € 19,90 €**

Elegant komponiertes Cuvée mit leichter Nase von Blütenduft, die Säurestruktur begeistert mit Aromen von Zitrusfrüchten, ein hervorragender Sommerwein mit einer feinen Restsüße. Rebsorte: Colombard, Ugni Blanc, Listan  
Anbaugebiet: Gascogne, Südfrankreich

### Grauburgunder

**WG Jechtinger** <sup>dqw</sup> **4,10 € 6,90 € 23,90 €**

Animierende Steinobstfrucht und ein Hauch frischer Kräuter, im Mund ein geradliniger Typ, feinsaftige Frucht von eingemachten Birnen und Aprikosen mit zarter Kräuterbegleitung. Rebsorte: Grauburgunder, Anbaugebiet: Baden, Deutschland

### Vina Esmeralda <sup>do</sup>

**4,10 € 6,90 € 23,90 €**

Verführerisch üppiges Bouquet von weißen Rosen sowie Jasmin und Geißblatt, geschmacklich weiche Fülle von reifen Birnen, Bratäpfeln und Gewürznoten von Vanille, Zimt & Nelken. Rebsorte: Muscat d'Alexandrie, Gewürztraminer,  
Anbaugebiet: Catalunya, Spanien

### Tormaresca

**Chardonnay Puglia** <sup>igt</sup> **3,30 € 6,10 € 21,90 €**

Aromen von Kernfrüchten im Duett mit einem Hauch von Vanille & Honig., ein reinsortiger Chardonnay - aus Trauben gereift unter der mediterranen Sonne Italiens, sommerlich-fruchtig sowie trocken und unaufdringlich. Rebsorte: 100 % Chardonnay, Anbaugebiet: Apulien, Italien

### Cuvée

**Weiss Summerfeeling** <sup>dqw</sup> **4,10 € 6,90 € 23,90 €**

Fein parfümierte Nase mit frischen Kräutern, herber Grapefruit, Holunderblüte und sogar etwas Süßholz. Glasklar und feinsaftig, belebend frisch, komplex am Gaumen sowie rund und ausgewogen. Rebsorte: Muskateller, Sauvignon Blanc, Rivaner, Anbaugebiet: Baden, Deutschland

### Blanc de Noir

**Merlot Pfandturm** <sup>dqw</sup> **4,10 € 6,90 € 23,90 €**

Volles Aroma von Blüten und gelbem Steinobst, etwas Quittengelee, unterstützt von subtiler Würze. Auf der Zunge schön saftig mit guter Länge. Trotz schlanker Struktur wirkt er animierend & kräftig. Rebsorte: Blanc de Noir, Merlot, Anbaugebiet: Rheinhessen, Deutschland

### Sauvignon Blanc

**Buitenverwachting** **5,30 € 8,90 € 30,90 €**

Leichtes Bouquet - erinnert an grüne Feigen & Stachelbeeren, ein geradliniger, mineralischer und saftiger Wein mit einem fein-würzigen Nachhall, er zählt zu den besten Weinen seiner Art in Südafrika. Rebsorte: Sauvignon Blanc, Anbaugebiet: Constanía, Südafrika

### ROSÉWEIN <sup>710n</sup>

0,1l 0,2l 0,75l

**Fleur d'Artagnan Rosé** <sup>vdp</sup> **3,20 € 5,90 € 19,90 €**

Ein lachsfarbener Wein mit exotischen Nuancen sowie Aromen frischer Waldbeeren, im Abgang ist er leicht pfeffrig und blumig, er schmeckt richtig frisch, rund & ausgewogen. Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon  
Anbaugebiet: Gascogne, Südfrankreich

### El Meson Rosé

**4,10 € 6,90 € 23,90 €**

Ungewöhnlich fein-fruchtig mit frischen Aromen von Waldhimbeeren und Erdbeeren sowie ein Hauch Holunderblüten, ein wunderbar pinkfarbener Rosé von erstaunlicher Eleganz und Finesse. Rebsorte: Temperanillo, Garnacha, Anbaugebiet: Rioja-Alavesa, Spanien

### ROTWEIN <sup>710n</sup>

0,1l 0,2l 0,75l

**Fleur d'Artagnan Rosé** <sup>vdp</sup> **3,20 € 5,90 € 19,90 €**

Er präsentiert sich granatrof mit kirschfarbenen Reflexen. Fruchtige Aromen von Cassis & Waldbeere - vermischt mit feinem Süßholzduft, ausgewogen, rund und weich, eine feine Frische begleitet den Abgang. Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Tannat, Anbaugebiet: Gascogne, Südfrankreich

### Château Roc

**de Levraut Bordeaux** <sup>aoc</sup> **4,10 € 6,90 € 23,90 €**

Dunkel glänzendes Purpurrot und ein fruchtbetontes, duftiges Bouquet von Schattenmorellen sowie roten & schwarzen Waldbeeren mit einem Hauch von Backkakao, Vanille und leicht erdiger Würze. Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Anbaugebiet: Bordeaux, Frankreich

### Lergenmüller Merlot

**4,10 € 6,90 € 23,90 €**

Würzige Nase mit Brombeeren, eingelegten Schattenmorellen, etwas Zimt, Sandelholz, Kakao und Minze, ein trockener, harmonischer Merlot mit samtigen Tanninen und einer feinen Extrasüße. Rebsorte: 100 % Merlot, Anbaugebiet: Pfalz, Deutschland

**Spätburgunder, mild** <sup>dqw</sup> **4,10 € 6,90 € 23,90 €**

Subtile rote Früchte und Nuancen von roten Beeren. Leichte Würze und eine feine Rauchnote, geschmacklicher Biss, er wirkt kernig mit schöner Tanninstruktur, gute, abgerundete Balance von Körper & Frucht. Rebsorte: Spätburgunder, Anbaugebiet: Kiechlingsbergen-Baden, Deutschland

### Cabernet

**Merlot Pfandturm** <sup>dqw</sup> **4,10 € 6,90 € 23,90 €**

Es sind reife Waldbeeren, Kirschen, Cassis & Minze zu spüren, er ist weich, opulent, saftig und präsent, die Frucht geht eher in Richtung reifer Kirschen - mit Würze und einer Pfeffernote. Rebsorte: Cabernet, Merlot, Anbaugebiet: Rheinhessen, Deutschland

### El Meson Crianza

**5,30 € 8,90 € 30,90 €**

Er kommt mit viel Frucht und einer fein-weichen Tanninstruktur daher, das Bouquet erinnert an Kirschen und Pfeffer, der Geschmack ist vollmundig, rund & weich, ein Wein der Spaß macht! Rebsorte: 100% Temperanillo, Anbaugebiet: Rioja, Spanien

0,1l 0,2l 0,75l

### Torcicoda

**Primitivo Salento** <sup>igt</sup> **7,50 € 12,90 € 39,90 €**

Aromen von Sauerkirschen und Zwetschgen mit zarten Noten von Leder und Tabak, weiches Tannin und ein nachhaltiges Finale runden den Geschmack dieses 12 Monate im Eichenfass gereiften „Überfliegers“ ab. Rebsorte: 100% Primitivo, Anbaugebiet: Apulien, Italien

**Baron de Lay Reserva** <sup>doc</sup> **7,50 € 12,90 € 39,90 €**

Am Gaumen ist der Wein fleischig, komplex, elegant, er verfügt über viel feinwürzige Frucht, ist mineralisch, saftig, verfügt über präzise, aber weiche Gerbstoffe, das Holz ist wunderbar eingebunden und verleiht dem sehr langen Nachhall eine würzige Komponente. Rebsorte: 100% Temeranillo, Anbaugebiet: Rioja, Spanien

### SCHAUMWEIN <sup>710n</sup>

0,1l 0,75l

### Michelangelo Secco Bianco

**Vino Frizzante** **2,60 € 20,50 €**

Perlwein bianco, trocken, ausschließlich aus italienischen Trauben hergestellt, ein prickelndes Lifestyle-Getränk aus spritzigem Frizzante mit italienischem Flair, eine wunderbare Alternative zu Prosecco! Ein Genuss als Aperitif oder bei allen Anlässen und Feierlichkeiten! Rebsorte: Prosecco, Anbaugebiet: Italien

### Brut Dargent Ice

**Demi Sec Chardonnay** **3,40 € 25,50 €**

Im Aroma und Geschmack erinnert er an den Duft von Melone, Grapefruit und überreifen Stachelbeeren mit Noten nach exotischen Früchten. Rebsorte: Chardonnay, Anbaugebiet: Frankreich

### Moët & Chandon Brut

**Rosé Impérial** **210,00 €**

Intensiv, komplex und spontan - der Verführer mit dem gewissen Extra! Der Rosé Impérial bringt Farbe und Sinnlichkeit ins Leben, spontan und verführerisch entwickelt er ausdrucksstarke Aromen, pink leuchtet der Rosé Impérial uns aus dem Glas entgegen. Rebsorte: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, Anbaugebiet: Frankreich

### Weinschorle <sup>710n</sup>

0,2l 4,90 €

Weiß, Rosé oder Rot, trocken, halbtrocken oder fruchtig...

### COCKTAILS <sup>1 bis 9</sup>

#### White Lady

**5,50 €**

Finsbury Gin, Cointreau, Zitronensaft

#### Cham Cham

**5,50 €**

Chambord Liqueur, Schaumwein

### SOUR & FANCY & FIZZES <sup>7</sup>

#### Whisky sour

**5,50 €**

Ballantines Whisky, Zitronensaft, Zucker

#### Rum sour

**5,50 €**

Brauner Rum, Zitronensaft, Zucker

#### Aperol sour

**5,50 €**

Aperol, Zitronensaft, Zucker

#### Caipirinha

**6,90 €**

Canario Rum, Limette, Rohrzucker

#### Gin Fizz

**5,50 €**

Finsbury Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda

#### Rum Fizz

**5,50 €**

Brauner Rum, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda

#### Tequila Fizz

**5,50 €**

Sierra Tequila, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda

### DRIVERS

#### Big Apple

**6,20 €**

Blue Curaçao, Orangen + Apfelsaft, Soda

#### Ipanema

**6,20 €**

Ginger Ale, Rohrzucker, Limette

#### Grand Slam

**6,20 €**

Maracujasirup, Orangen + Kirsch + Ananassaft

#### Coconutkiss

**6,20 €**

Kokossirup, Orangen + Ananassaft, Sahne

1 = mit Stabilisatoren, 2 = mit Konservierungsstoffe, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Farbstoff, 5 = chininhaltig, 6 = koffeinhaltig, kann Schwangere, Stillende & Kinder schädigen, 7 = Alkohol, 8 = Phosphat, 9 = mit Süßstoff, 10 = Sulfite

a = glutenhaltiges Getreide, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fische, e = Erdnüsse, f = Sojabohnen, g = Milch (einschließlich Laktose), h = Schalenfrüchte, i = Sellerie, k = Senf, m = Sesamsamen, n = Schwefeldioxid, o = Lupinen, p = Weichtiere

# Freigeist

## GETRÄNKEKARTE

### CARIBBEANS <sup>7</sup>

**Grüne Wiese** 6,20 €  
*Blue Curaçao, Sekt, Orangensaft*

**Pina Colada** 6,20 €  
*Weißer Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne*

**Tequila Sunrise** 6,20 €  
*Sierra Tequila, Orangen + Zitronensaft, Grenadine*

**Planters Punch** 6,20 €  
*Weißer Rum, Orangen + Zitronensaft, Grenadine*

**Swimmingpool** 6,50 €  
*Weißer Rum, Vodka, Blue Curaçao, Kokossirup, Ananassaft, Sahne*

**Bahama Mama** 6,50 €  
*Rum weiß & braun, Orangen + Ananas + Zitronensaft, Kokossirup, Grenadine*

**Long Island Ice Tea** 8,90 €  
*Weißer Rum, Gin, Vodka, Sierra Tequila, Cointreau, Orangensaft, Coca Cola*

### NASCHEN

**Große Snack-Variation** <sup>aikfeg94</sup> 4,90 €  
*Salzstangen, Erdnüsse, Chips & Erdnussflips*

**Salzstangen** <sup>aim</sup> 2,00 €

**Erdnüsse gesalzen** <sup>ikh</sup> 2,00 €

**Chips (Paprika)** <sup>4ak9i</sup> 2,00 €

**Erdnussflips** <sup>4ak9i</sup> 2,00 €

### LONGDRINKS <sup>1 bis 9</sup>

**Pernod** 5,20 €

**Southern Comfort** 5,20 €

**Batida de Coco** 5,20 €

**Malibu** 5,20 €

**Smirnoff Vodka** 5,20 €

**Bacardi** 5,20 €

**Captain Morgan** 5,20 €

**Havana Club (3 Jahre)** 5,20 €

**Finsbury Gin** 5,20 €

**Oldesloer** 5,20 €

**Licor 43** 5,20 €

**Campari** 5,20 €

**Ballantines Whisky** 5,20 €

### LIKÖRE <sup>97421</sup>

**Sheridan's Liqueur** 2,20 € 4 cl 4,30 €

**Molinari Sambuca** 1,70 € 3,30 €

**Baileys** 1,70 € 3,30 €

**Berentzen** *Apfel, Kirsch, Pflaume* 1,70 € 3,30 €

**Pernod** 1,70 € 3,30 €

**Ouzo 12** 1,70 € 3,30 €

**Southern Comfort** 1,70 € 3,30 €

**Cointreau** 1,70 € 3,30 €

**Eierlikör** 1,50 € 2,90 €

**Chambord Liqueur** 1,50 € 2,90 €

**Romanza Amaretto** 1,50 € 2,90 €

**Malibu** 1,50 € 2,90 €

**Villa Massa Limoncello** 1,50 € 2,90 €

**BITTERE <sup>97421</sup>**

**Hirschrudel** 1,90 € 3,70 €

**Jägermeister** 1,70 € 3,30 €

**Ramazotti** 1,70 € 3,30 €

**Roter Hengst** 1,70 € 3,30 €

**Fernet Branca** 1,70 € 3,30 €

**Aperol** 1,50 € 2,90 €

**Campari** 1,50 € 2,90 €

### KLARE <sup>7</sup>

**Helbing Kümmel** 1,70 € 2 cl 3,30 € 4 cl

**Malteser Aquavit** 1,70 € 3,30 €

**Nordhäuser Doppelkorn** 1,50 € 3,20 €

**Absolut Vodka** 2,00 € 3,90 €

**Smirnoff Vodka** 1,50 € 3,20 €

### BRÄNDE <sup>7</sup>

**Poli Barrique** 3,20 € 2 cl 6,20 € 4 cl

**Vignae Grappa Riserva** 2,00 € 3,90 €

**Grappa Sarpa di Poli** 2,00 € 3,90 €

**Nonino di Chardonnay** 2,00 € 3,90 €

**Nonino Vuisinar** 2,00 € 3,90 €

**Hine Rare** <sup>vsop</sup> 2,50 € 4,90 €

**Rémy Martin** <sup>vsop</sup> 2,00 € 3,90 €

**Wilthener** <sup>vsop</sup> 1,50 € 2,90 €

**Chantré** 1,50 € 2,90 €

**Ziegler Williamsbirne** 3,20 € 6,20 €

**Ziegler Obstbrand** *Apfel & Birne* 2,50 € 4,90 €

**FREIGEIST <sup>7</sup>**

**Ziegler Waldhimbeergeist** 7,25 € 2 cl 14,50 € 4 cl

### GIN <sup>7</sup>

**Finsbury** 1,50 € 2 cl 2,90 € 4 cl

**Hendrick's** 2,50 € 4,90 €

**Tanqueray** 2,50 € 4,90 €

### RUM <sup>7</sup>

**Captain Morgan** 1,50 € 2 cl 2,90 € 4 cl

**Havana Club** <sup>3 Jahre</sup> 1,50 € 2,90 €

**Bacardi Carta** <sup>Blanca</sup> 1,50 € 2,90 €

**Bacardi Carta** <sup>Negra</sup> 1,50 € 2,90 €

**Don Papa** 3,50 € 6,90 €

### WHISKY <sup>7</sup>

**Canadian Club** <sup>12 Jahre</sup> 2,50 € 2 cl 3,90 € 4 cl

**Johnnie Walker** <sup>Red Label</sup> 2,00 € 3,90 €

**Ballantine's** 2,00 € 3,90 €

**Jim Beam** 2,00 € 2,90 €

**SHERRY <sup>7</sup>**

**Sandemann medium dry** 5 cl 3,00 €

**Sandemann fino** 3,00 €

**Sandemann medium sweet** 3,00 €

**VERMOUTH <sup>7</sup>**

**Martini extra dry** 5 cl 3,00 €

**Martini bianco** 3,00 €

**Martini rosato** 3,00 €

**Martini rosso** 3,00 €

*1 = mit Stabilisatoren, 2 = mit Konservierungsstoffe, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Farbstoff, 5 = chininhaltig, 6 = koffeinhaltig, kann Schwangere, Stillende & Kinder schädigen, 7 = Alkohol, 8 = Phosphat, 9 = mit Süßstoff, 10 = Sulfite*

*a = glutenhaltiges Getreide, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fische, e = Erdnüsse, f = Sojabohnen, g = Milch (einschließlich Laktose), h = Schalenfrüchte, i = Sellerie, k = Senf, m = Sesamsamen, n = Schwefeldioxid, o = Lupinen, p = Weichtiere*