

Freigeist

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Soljanka ^{ac4fgik791} **6,90 €**
nach Art des Küchenchefs; der säuerlich-würzige Suppenklassiker aus der osteuropäischen Küche, dazu zwei Toastecken

Fruchtige Tomatensuppe ⁷ **6,10 €**
Vegetarisch; Klassische Tomatensuppe, verfeinert mit Petersilienöl und einem Hauch von Gin, dazu frisches Brot

Gebackener Hirtenkäse ^{ag} **11,90 €**
Vegetarisch; Auf buntem Ofengemüse mit Kräutern, Knoblauch und Olivenöl. Dazu Kräuterbaguette

Klassisches Würzfleisch ^{ag12} **8,20 €**
Der Klassiker mit Champignons, serviert mit Zitrone und zwei Toastecken

Kleiner Vorspeisensalat ^{ah} **8,90 €**
Vegetarisch; Verschiedene knackfrische Blattsalate sowie Gemüse und Früchte der Saison, garniert mit Sonnenblumenkernen, dazu Dressing und eine Grissini Brotstange

SALATE

Große Salatvariation ^{ah} **13,90 €**
Vegetarisch; Verschiedene knackfrische Blattsalate sowie Gemüse und Früchte der Saison, garniert mit Sonnenblumenkernen, dazu Dressing und eine Grissini Brotstange

Erdapfel & Salat ^{gkcfiha} **14,10 €**
Vegetarisch; Große Backkartoffel mit reichlich Kräuterquark, dazu ein kleiner Salat, garniert mit Sonnenblumenkernen sowie Dressing und eine Grissini Brotstange

TOPPINGS DAZU

Hirtenkäse ^{gh} **2,90 €**
Spanische Oliven & rote Zwiebeln

Hähnchenbrust ^g **6,90 €**
100 Gramm, frisch gebraten, verfeinert mit Curry & Honig

DRESSING ^{inklusive}

Kräuter-Joghurt ^{gca7fh}

Balsamico-Honig ^{ikh}

Knoblauch-Joghurt ^{gca7fh}

FLAMMKUCHEN

Elsässer Art **11,20 €**
mit Schmandcreme, Lauchzwiebeln & Speck überbacken

Viva Italia **14,20 €**
Vegetarisch; mit Schmandcreme, Kirschtomaten, Rucola, Balsamicocreme und Mozzarella überbacken

Smørre **16,20 €**
mit Schmandcreme, Lachs, Blattspinat und Schafskäse überbacken

HonigZiege **13,20 €**
Vegetarisch; mit Schmandcreme, Kirschtomaten, Rosmarin, Bienenhonig & Ziegengouda überbacken

Boston **16,20 €**
mit Schmandcreme, Lauchzwiebeln, Paprika, Rinderfiletspitzen & Schafskäse überbacken, getoppt mit Sauce Hollandaise

SCHNITZELFREUDEN

inklusive einer Beilage nach Wahl

Schnitzel Rahmchampignons ^{acg} **17,50 €**
Paniertes, gebackenes Schnitzel vom Schwein, anbei aromatische Champignons in Rahmsauce

Wiener Schnitzel ^{acd} **23,20 €**
Paniertes, gebackenes Schnitzel (200g Rohgewicht) vom Kalb, garniert mit Zitrone, Karpfenbeere, anbei Preiselbeersahne, dazu Gurkensalat

Hamburger Schnitzel ^{8ac} **16,90 €**
Paniertes, gebackenes Schnitzel vom Schwein mit einem Spiegelei

Schnitzel „Balkan Art“ ^{8aki79} **17,40 €**
Paniertes, gebackenes Schnitzel vom Schwein mit hausgemachter Paprikasauce

Hähnchenbrustfilet natur **17,90 €**
(200g Rohgewicht) mit reichlich mediterranem Grillgemüse, dazu Kräuterbaguette

Rumpsteak a la Freigeist ^{cgaf} **25,90 €**
Rindersteak (250g Rohgewicht) aus dem Rücken, gut marmoriert mit Whisky & Kräuter-Butter, dazu mediterranes Grillgemüse

Steak oux Four ^{ag12} **20,90 €**
Gegrilltes Schweinesteak (Rohgewicht 200g) überfüllt mit hausgemachtem Würzfleisch & anschließend gratiniert mit jungem Gouda, dazu Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark

Bauernfrühstück ^{cghaki932} **11,50 €**
Großes Omelett gefüllt mit reichlich goldbraunen Bratkartoffeln, Speck & Zwiebeln

FISCH & CO

Französische Garnelenpfanne **24,20 €**
5 Black Tiger Riesengarnelen auf bunter Gemüsepfanne, raffiniert abgeschmeckt mit einem Hauch Knoblauch, dazu Kräuterbaguette

Wildlachsfilet ^{aghi} **24,50 €**
Gebratenes Lachsfilet (180g Rohgewicht) auf buntem Grillgemüse mit Tagliatelle und einer feinen Kräuter-Sahne-Sauce

Zanderfilet ^{aghi} **25,20 €**
Gebratenes Zanderfilet (ca. 170g Rohgewicht) an Mandelspinat, Jasminreis und einer feinen Kräuter-Sahne-Sauce

Matjes „Hausfrauen Art“ ^{cghaki932} **15,50 €**
Zwei große Matjesfilets eingelegt nach „Nordischer Art“ und ein pikanter Dip nach „Hausfrauen Art“, dazu goldbraune Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln

PASTA

Pesto Verde ^{acg} **14,50 €**
Vegetarisch; hausgemachtes Pesto aus Basilikum, Rucola, Knoblauch, Mandeln & Olivenöl. Getoppt mit gehobeltem Gran Biraghi

Norwegisch ^{agh} **16,50 €**
Norwegischer Lachs geschwenkt in Kirschtomaten, Blattspinat und Sahne, getoppt mit gehobeltem Gran Biraghi

Tagliatelle con Pollo ^{agh} **16,50 €**
Frische Tagliatelle mit Hähnchenbrustfiletstreifen in Sahnesauce mit aromatischen Champignons & Tomaten, getoppt mit Gran Biraghi

BEILAGEN pro Portion **5,10 €**

Pommes Frites

Bratkartoffeln ^{g32}

Backkartoffel + Kräuterquark ^{kcgi7}

Kartoffel Wedges + Kräuterquark ^{kcgi7}

Rosmarinkartoffeln

Brotkorb + Butter

DIPS

Ketchup ^{97a 0,60} / **Mayonnaise** ^{k74c3} **0,60 €**

Senf ^{7k} **0,60 €**

Kräuterquark ^{9aki} **1,10 €**

DESSERTS

Eierpfannkuchen ^{79g} **7,00 €**
Hausgemachter Eierpfannkuchen mit einer Kugel Vanille-Eis und Sahne

Belgische Waffel ^{acfg} **8,50 €**
Frisch gebackener Waffelteig mit einer Kugel Vanille-Eis, Puderzucker und Sahne

Kleines Käseplateau ^{gafhm} **14,90 €**
Variation von Edel & Schnittkäsen, Trauben, Nüssen und delikatem Feigensenf, dazu Butter und Brot

Softeisbecher „Freigeist“ **6,90 €**
Hausgemachte Softeis, je nach Sorte und Verfügbarkeit im großen Eisbecher

Schwedeneisbecher ^{cehfg4987321} **8,90 €**
Zwei große Kugeln Vanille-Eis mit Apfelmus, Eierlikör, Sahne und ein Hauch Kakao

Heiße Liebe ^{cehg984321} **8,90 €**
Zwei große Kugeln Vanille-Eis mit Sahne, dazu heiße Himbeeren

Schokoladen-Amaretini-Becher ^{cehfg4987321} **8,90 €**
Zwei Kugeln Schokoladen-Eis mit Amaretinistreuseln & kl. Schuss Amaretto, Walnüssen, Schokoladensauce & Sahne

Eispresso ^{9846321fgceh} **4,30 €**
Espresso doppio mit einer Kugel Vanille-Eis

Eis-Kaffee ^{9846321fgceh} **4,90 €**
Eis-Cocktail aus Espresso doppio, Rohrzucker, Milch & Sahne

Eis-Schokolade ^{9846321fgceh} **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

Freigeist

GETRÄNKEKARTE

BIER VOM FASS

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

BIER AUS DER FLASCHE

	0,33l	0,5l
Erdinger Weißbier, trüb ^{7a}		4,50 €
Erdinger Weißbier, dunkel ^{7a}		4,50 €
Erdinger Weißbier, alkoholfrei ^a		4,50 €
Lübzer Pils, alkoholfrei ^a	3,90 €	

SOFTDRINKS

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

Kaffee Crème ⁶	Tasse	3,50 €
	Pott	3,90 €
	Kännchen	4,00 €
Espresso ⁶		3,10 €
Espresso doppio		3,80 €
Espresso Macchiato ⁹		4,10 €
Cappuccino		3,90 €
Latte Macchiato		4,50 €
Café au lait		4,90 €
+ Aroma		0,40 €
<i>Karamell, Kokos, Vanille, Haselnuss</i>		

MILCH + SCHOKOLADE

Heiße Schokolade mit Sahne ⁹	4,50 €
Weißer Schokolade mit Sahne ⁹	4,50 €
Schokoccino <i>Espresso + Sahne</i> ^{6g}	4,90 €
Lumumba <i>4cl Rum + Sahne</i> ^{7g}	5,50 €
Baileys <i>4cl Baileys + Sahne</i> ^{7g}	5,50 €
Kaffee Holländisch <i>4 cl Eierlikör</i>	5,50 €
Kaffee Mexico <i>4cl Sierra Tequila</i>	5,50 €
Pharisäer <i>4cl Rum</i>	5,50 €
Baileys Coffee <i>4cl Baileys</i>	5,50 €
Irish Coffee <i>4cl Irish Whiskey</i>	6,10 €
Grog <i>4cl Hansen Rum</i>	3,90 €
Heißer Sanddorn <i>+ 4cl Schuss</i>	4,90 €
Heiße Milch mit Honig ⁹	3,90 €
Heiße Zitrone	3,50 €
Heißer Sanddornnektar	3,90 €
Heißer Apfelsaft	3,90 €
Heißer Kirschnektar	3,90 €

TEE VON EILLES

Ceylon	3,90 €
<i>Schwarzer Tee aus dem Hochland der Insel Sri Lanka, mit frisch-feinherbem Aroma und anmutender goldbrauner Tassenfarbe</i>	
Kräutergarten	3,90 €
<i>Wohltuende Kräutermischung aus Lemongras, Rooibos, Nanaminze, Fenchel, Süßholzwurzel, Zimt, Kamille & Heidelbeeren</i>	
Sommerbeeren	3,90 €
<i>Eine Komposition aus sommerlichen Apfelstücken, Hibiskusblüten, Hagebutten-schalen & Holunderbeeren, verfeinert mit Erdbeer-Himbeer-Sahne-Aroma</i>	
Pfefferminzblätter	3,90 €
<i>Besonders aromatisch & erfrischend sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter, ein anregender und wohltuender Genuss zum Durchatmen</i>	
Fenchel-Kümmel-Anis	3,90 €
<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	3,90 €
<i>Getrocknete Kamillenblüten haben einen honigartigen Geschmack, sie sind angenehm beruhigend und ausgleichend, ein traditionelles und stets geschätztes Hausmittel</i>	
Sonne Asien	3,90 €
<i>Grüner japanischer Sencha-Tee mit zart-herbem Geschmack, versetzt mit Lemongras und Färberdisteln sowie dezent benotet mit frischem Zitrusfrucht-Aroma</i>	
Rooibos Vanilla	3,90 €
<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 ⁷¹⁰ⁿ

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

Fleur d´Artagnan Blanc ^{vdp} **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 ^{dqw} **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 ^{do}

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

Chardonnay Rothschildt

Les Cepages ^{igt} **4,90 € 7,90 € 26,50 €**

Duftige Aromen von Ananas, weißem Pfirsich und Haselnuss werden durch die hintergründige Mineralität fein ausbalanciert. Am Gaumen viel Frucht, weich und rund, mit langem Nachhall. Rebsorte: Chardonnay, Anbaugebiet: Languedoc/ Frankreich

Cuvée

Weiss Summerfeeling ^{dqw} **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 ^{dqw} **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 ⁷¹⁰ⁿ

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

Fleur d´Artagnan Rosé ^{vdp} **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*

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

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 ⁷¹⁰ⁿ

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

Fleur d´Artagnan Rosé ^{vdp} **3,20 € 5,90 € 19,90 €**

Er präsentiert sich granatrot 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

Agneau Rouge

Bordeaux ^{aoc} **4,50 € 7,50 € 24,90 €**

Ausdrucksvoll, saftig und vielschichtig, mit sanftem Tannin sowie feine Mineralität. All diese ausgewogenen Eigenschaften machen diesen Wein zu einem Botschafter seiner Appellation. Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, 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 ^{dqw} **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 ^{dqw} **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

Torcicoda

Primitivo Salento ^{igt} **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

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

Baron de Lay Reserva ^{doc} **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 präsenste, aber weiche Gerbstoffe, das Holz ist wunderbar eingebunden und verleiht dem sehr langen Nachhall eine würzige Komponente. Rebsorte: 100% Temeranillo, Anbaugebiet: Rioja, Spanien

SCHAUMWEIN ⁷¹⁰ⁿ

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 **120,00 €**

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 ⁷¹⁰ⁿ

0,2l 4,90 €

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

SPRITZE ^{1 bis 9}

Lillet Spritz

6,40 €

5 cl Lillet Weißweinlikör, mit Schweppes Russian Wildberry, Eiswürfeln und gefrorene Waldbeeren

Aperol Spritz

6,40 €

Aperol bitter, gemixt mit Secco und Soda, verfeinert mit einer Orangenscheibe und einer Maraschino Kirsche + Eiswürfel

Ramazotti Spritz

6,40 €

Ramazotti Rosato, gemixt mit Secco und Soda, verfeinert mit Basilikum + Eiswürfel

Pink Spring

6,40 €

Cointreau, Prosecco, Kirschnektar, Limette, Soda + Eiswürfel

Hugo

Secco mit Limette, Minze, Holunderblütensirup, Soda + Eiswürfel

6,40 €

COCKTAILS ^{1 bis 9}

White Lady

Finsbury Gin, Cointreau, Zitronensaft

5,50 €

Cham Cham

Chambord Liqueur, Schaumwein

5,50 €

SOUR & FANCY & FIZZES ⁷

Whisky sour

Ballantines Whisky, Zitronensaft, Zucker

5,90 €

Rum sour

Brauner Rum, Zitronensaft, Zucker

5,90 €

Aperol sour

Aperol, Zitronensaft, Zucker

5,90 €

Caipirinha

CanaRio Rum, Limette, Rohrzucker

8,50 €

Gin Fizz

Finsbury Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda

5,90 €

Rum Fizz

Brauner Rum, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda

5,90 €

Tequila Fizz

Sierra Tequila, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda

5,90 €

DRIVERS

Big Apple

Blue Curaçao, Orangen + Apfelsaft, Soda

6,50 €

Ipanema

Ginger Ale, Rohrzucker, Limette

6,50 €

Grand Slam

Maracujasirup, Orangen + Kirsch + Ananassaft

6,50 €

Coconutkiss

Kokossirup, Orangen + Ananassaft, Sahne

6,50 €

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 ⁷

Grüne Wiese 7,40 €
Blue Curaçao, Sekt, Orangensaft

Pina Colada 7,40 €
Weißer Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne

Tequila Sunrise 6,90 €
Sierra Tequila, Orangen + Zitronensaft, Grenadine

Planters Punch 6,90 €
Weißer Rum, Orangen + Zitronensaft, Grenadine

Swimmingpool 6,90 €
Weißer Rum, Vodka, Blue Curaçao, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

Bahama Mama 6,90 €
Rum weiß & braun, Orangen + Ananas + Zitronensaft, Kokossirup, Grenadine

Long Island Ice Tea 11,50 €
Weißer Rum, Gin, Vodka, Sierra Tequila, Cointreau, Orangensaft, Coca Cola

NASCHEN

Große Snack-Variation ^{aikfeg94} 4,90 €
Salzstangen, Erdnüsse, Chips & Erdnussflips

Salzstangen ^{aim} 2,00 €

Erdnüsse gesalzen ^{ikh} 2,00 €

Chips (Paprika) ^{4ak9i} 2,00 €

Erdnussflips ^{4ak9i} 2,00 €

LONGDRINKS ^{1 bis 9}

Pernod 6,10 €

Southern Comfort 6,10 €

Batida de Coco 6,10 €

Malibu 6,10 €

Smirnoff Vodka 6,10 €

Bacardi 6,10 €

Captain Morgan 6,10 €

Havana Club (3 Jahre) 6,10 €

Finsbury Gin 6,10 €

Oldesloer 6,10 €

Licor 43 6,10 €

Campari 6,10 €

Ballantines Whisky 6,10 €

LIKÖRE ⁹⁷⁴²¹

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 1,70 € 3,30 €

Chambord Liqueur 1,70 € 3,30 €

Romanza Amaretto 1,70 € 3,30 €

Malibu 1,70 € 3,30 €

Villa Massa Limoncello 1,70 € 3,30 €

BITTERE ⁹⁷⁴²¹

Hirschrudel 3,50 € 2 cl 6,20 € 4 cl

Jägermeister 2,70 € 4,90 €

Ramazotti 2,70 € 4,90 €

Roter Hengst 3,50 € 6,40 €

Fernet Branca 2,70 € 4,90 €

Aperol 2,50 € 4,90 €

Campari 2,50 € 4,90 €

KLARE ⁷

Helbing Kümmel 2,70 € 2 cl 4,30 € 4 cl

Malteser Aquavit 2,70 € 4,30 €

Nordhäuser Doppelkorn 2,50 € 4,20 €

Absolut Vodka 2,50 € 4,90 €

Smirnoff Vodka 2,50 € 4,90 €

BRÄNDE ⁷

Poli Barrique 3,40 € 2 cl 6,50 € 4 cl

Vignae Grappa ^{Riserva} 2,20 € 4,00 €

Grappa Sarpa di Poli 2,20 € 4,00 €

Nonino di Chardonnay 2,20 € 4,20 €

Nonino Vuisinar 2,20 € 4,20 €

Hine Rare ^{vsop} 2,70 € 5,40 €

Rémy Martin ^{vsop} 2,20 € 4,20 €

Wilthener ^{vsop} 2,20 € 4,00 €

Chantré 2,20 € 4,00 €

Ziegler Williamsbirne 3,70 € 6,60 €

Ziegler Obstbrand ^{Apfel & Birne} 2,90 € 6,60 €

FREIGEIST ⁷

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

Finsbury 2,00 € 4,00 €

Hendrick's 2,90 € 5,10 €

Tanqueray 2,90 € 5,10 €

GIN ⁷

Hendrick's 2,90 € 5,10 €

Tanqueray 2,90 € 5,10 €

RUM ⁷

Captain Morgan 2,00 € 2 cl 3,90 € 4 cl

Havana Club ^{3 Jahre} 2,00 € 3,90 €

Bacardi Carta ^{Blanca} 2,00 € 3,90 €

Bacardi Carta ^{Negra} 2,00 € 3,90 €

Don Papa 3,90 € 7,90 €

WHISKY ⁷

Canadian Club ^{12 Jahre} 3,00 € 2 cl 5,90 € 4 cl

Johnnie Walker ^{Red Label} 2,50 € 4,80 €

Ballantine's 2,50 € 4,80 €

Jim Beam 2,50 € 4,80 €

Jameson Whisky 3,00 € 5,90 €

SHERRY ⁷

Sandemann medium dry 3,00 € 5 cl

Sandemann fino 3,00 €

Sandemann medium sweet 3,00 €

VERMOUTH ⁷

Martini extra dry 3,00 € 5 cl

Martini bianco 3,00 €

Martini rosato 3,00 €

Martini rosso 3,00 €

Martini rosso 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