



Freddie's

RESTAURANT

WILLKOMMEN IM

Freddies

**Gute regionale Küche mit
traditioneller Ausrichtung trifft
auf innovative Gerichte mit
internationaler Raffinesse.**

Lass dich vom Geschmack und der
Qualität im Freddie's überzeugen - ob
in unseren gemütlichen Gasträumen
oder in unserem Biergarten.

*Good regional cuisine with a traditional flavour
meets innovative dishes with international
sophistication. Let the taste and quality at
Freddie's convince you - whether in our cosy
dining rooms or in our beer garden.*



*Sommerfest, Weihnachtsfeier,
Geburtstagsparty?
Das Freddie's ist die perfekte Location
für dein Fest! Sprich uns gerne an.*

APERITIF

APEROL SPRITZ ^{2,11,13}

Aperol, Prosecco, Orange und Soda - 7,60

CAMPARI SPRITZ ^{2,17}

Campari, Prosecco, Soda, Orange - 7,60

SEKT „PICCOLÖNCHEN“ ¹¹

0,2l 8,40 / small bottle of sparkling wine

LIMONCELLO SPRITZ ⁹

Zitronenlikör, Prosecco, Zitrone, Soda - 7,90

Lemon liqueur, lemon, prosecco, soda

LILLET WILD BERRY ^{17,A1,A2}

Lillet, Wild Berry, Beerenfrüchte - 7,50

Lillet, wild berry, berries

LILLET VIVE ^{9,13}

Lillet, Tonic Water, Gurke und frische Minze - 7,50

Lillet, tonic, cucumber and fresh mint

LILLET WHITE PEACH

Lillet, White Peach, Zitrone - 7,50

Lillet, White Peach, lemon

GIN WILD BERRY ^{17,A1,A2}

Gin, Wild Berry, Beerenfrüchte - 7,50

Gin, wild berry, berries



KAFFEE & TEE

KAFFEE CREMA ¹ - 2,70 / *Coffee*

ESPRESSO ¹

Kurz und aromatisch - 2,80 / Espresso. Short and aromatic

CAPPUCCINO ^{1,G}

Espresso, Milch und Milchschaum - 3,30

Espresso with milk and foamed milk

LATTE MACCHIATO ^{1,G}

Heiße Milch, Milchschaum und Espresso - 4,00

Hot milk, foamed milk and Espresso in a tall glass

MILCHKAFFEE ^{1,G}

Kaffee mit heißer Milch - 3,50 / Latte. Coffee with hot milk.

GLAS MILCH ^G - 1,80 / *Glass of milk*

TEE / *verschiedene Sorten - 2,50 / Tea, various flavours*

SOFTDRINKS

OBERSELTERS APFELSCHORLE - 0,25l 2,70

Apple spritzer, unfiltered

EISTEE PFIRSICH ¹⁷ - 0,33l 4,00

Iced Tea Peach

EISTEE ZITRONE - 0,33l 4,00

Iced Tea Lemon

COCA COLA ^{1,2,17} / **ZERO** ^{1,2,3,4,6} /

FANTA ^{4,7,9} / **SPRITE** ^{4,9} - 0,33l 3,50

BAD CAMBERGER TAUNUSQUELLE

Naturell / Medium

0,25l 2,60 • 0,75l 6,00 / Mineral water still / medium

FASSBRAUSE ^{A3} - 0,33l 3,60

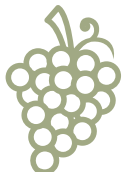


Ausgewählte Weine und Flaschensekt findest du in unserer Weinkarte.

Bitte sprich uns an, wir helfen gerne weiter.

You can find selected wines and bottled sparkling wine in our wine list.

Please contact us, we will be happy to help.



BIER

REISSDORF KÖLSCH, FRISCH VOM FASS ^{A3}

0,2l 2,00 • 0,4l 4,00 / Reissdorf Kölsch, on tap

BAYREUTHER HELL, FRISCH VOM FASS ^{A3}

0,3l 3,60 • 0,5l 6,00 / Bayreuther, on tap

SCHNEIDER WEISSE

MEIN ORIGINAL ^{A1,A3} - 0,5l Flasche 4,50

MEIN ALKOHOLFREI ^{A1,A3} - 0,5l Flasche 4,50

Schneider Weisse wheat beer /

Schneider Weisse wheat beer, non-alcoholic

REISSDORF KÖLSCH ALKOHOLFREI ^{A3}

0,33l Flasche 3,80 / Reissdorf Kölsch, non-alcoholic

ROTHAUS TANNENZÄPFLE ^{A3}

0,33l Flasche 3,60

COCKTAILS

SEX ON THE BEACH ^{2,9}

Fruchtiger Cocktail mit Wodka - 8,90 / Fruity cocktail with vodka

PIÑA COLADA ^{A1,A2,G,H2}

Ananas, Kokos und Rum - 8,90 / Pineapple, coconut and rum

VIRGIN COLADA

Alkoholfreie Piña Colada - 8,50 / non-alcoholic Piña Colada

DIGESTIF

PRINZ BÄNDE

Alte Marille - 2cl 4,20

Alte Williams - 2cl 4,20

Alte Himbeere - 2cl 4,20

Alte Haselnuss - 2cl 4,60

Brandies: Old apricot / Old Williams / Old raspberry / Old hazelnut

KRÄUTER-BITTER HERBAL-BITTERS

JÄGERMEISTER - 2cl 2,70

RAMAZZOTTI - 2cl 3,70

LIKÖRE LIQUORS

BAILEYS ^{2,G} - 4cl 5,50

RAMAZZOTTI SAMBUCA - 2cl 3,50

SPIRITUOSEN SPIRITS

MALTESERKREUZ AQUAVIT - 2cl 2,90

NEEDLE MASTERPIECE GIN - 2cl 3,00

SÜNNER KORN - 2cl 2,70

ZUBROVKA BISONGRAS VODKA - 2cl 2,50

WOOD STORK SPICED RUM - 2cl 3,00

VORSPEISEN / KLEINIGKEITEN

SALAT CAMEMBERT

Bunter Salat / gebackener Camembert /
Hausdressing / Wildpreiselbeeren / 13,50
*Salad Camembert / Mixed salad / baked camembert /
house dressing / wild cranberries*

SALAT ZIEGENKÄSE

Bunter Salat / gratinierter Ziegenkäse /
Hausdressing / 15,50
*Salad Goat Cheese / Mixed salad / goat cheese au gratin /
house dressing sauce*

GARNELENPFANNE MIT BROT

5 Garnelen / aromatisches Kräuter-Knoblauchöl /
Chili / Tomaten / 18,50
*Shrimp stir-fry with bread / 5 prawns /
aromatic herb-garlic oil / chili / tomatoes*

FÜR KIDS

KINDERSCHNITZEL

mit Freddie's Pommes / 7,50
Small breaded pork cutlet with fries

HÄHNCHENNUGGETS

im Backteig mit Freddie's Pommes / 7,50
Chicken nuggets with fries

LAVASH

Hauchdünnes Fladenbrot vom Grill /
Käse / Kräuter / kleiner Salat / 13,00
Grilled, thin flatbread / cheese / herbs / small salad

GEBRATENE HÄHNCHENLEBER

Äpfel / Zwiebeln / Butter / Kartoffelpüree / 15,90
Fried chicken liver / Apples / onions / butter / mashed potatoes

KLEINER SALAT

Hausdressing / 4,60 / Small salad / house dressing sauce

BROTKORB

mit veganer Aioli / 5,00 / Bread basket with vegan aioli



Unser Fokus liegt auf Frische, Regionalität
und artgerechter Tierhaltung. Bei uns wird
täglich für dich frisch vorbereitet und gekocht.
*Our focus is on freshness, regionality and animal welfare.
We prepare and cook fresh food for you every day.*

Saisonale Highlights findest du auf
unserer wechselnden Wochenkarte!

*You can find seasonal highlights
on our changing weekly menu!*

HAUPTSPEISEN

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK VOM LAVASTEIN-GRILL

Kräuterbutter / Grillgemüse /

Freddies Pommes / 29,90

Grilled Argentinian rump steak /

Herb butter / grilled vegetables / Freddie's fries

ZART GESCHMORTE RIPPCHEN VOM EIFELER LANDSCHWEIN

Backpflaumenjus /

luftiger Kartoffelpüree / 23,50

Tender braised pork ribs / Prune jus /

fluffy mashed potatoes

XXL-CURRYWURST

Currysoße / Senfsaat /

Freddies Pommes / 13,60

XXL Currywurst / Curry sauce /

mustard seeds / Freddie's fries

TAGESPASTA

IN WEISSWEINSAHNESOSSE

Gebratene Champignons / Zwiebeln /

Tomaten / Kräuter / 15,00

Pasta of the day in white wine cream sauce /

Fried mushrooms / onions / tomatoes / herbs

+ dazu gebratene Streifen
vom Eifeler Landschwein / 18,90

+ *add fried strips of pork*

THAICURRY VEGAN

Buntes Gemüse / Kokosmilch / Currypaste /

Kaffirblätter / Reis / 15,50

Thai Curry Vegan / Colorful vegetables / coconut milk /

curry paste / kaffir leaves / rice

+ dazu Streifen vom Argentinischen Rumpsteak / 22,90

+ *add strips of Argentine rump steak*

GROSSES PANIERTES SCHNITZEL VOM EIFELER LANDSCHWEIN

Zitronenecke / Freddies Pommes / 17.00

Large breaded pork cutlet / Lemon / Freddie's fries

+ dazu feurige Paprikasoße / 2,90

+ *add Hot bell peppers sauce*

+ dazu Pilzrahmsauce / 2,60

+ *add Mushroom cream sauce*

+ dazu Pfefferrahmsauce / 2,90

+ *Pepper cream sauce*



DESSERT

LAUWARMER BROWNIE

mit Pistazieneis / 6.80

Warm brownie with pistachio ice cream



Frederik Pakoßnick
Luxemburger Str. 73 | 50354 Hürth
info@freddies-restaurant.de

Bei Allergien, Unverträglichkeiten oder sonstigen Fragen,
wendet ihr euch bitte an unser Servicepersonal.
Alle Preise, in der gesamten Karte, verstehen sich inklusive
Mehrwertsteuer und Service in €.

*If you have any allergies, intolerances or other questions, please contact our
service staff. All prices on the entire menu are inclusive of VAT and service in €*



Folgt uns auf Facebook und Instagram
Follow us on Facebook and Instagram

Allergene: (A1) Weizen und -erzeugnisse, (A3) Gerste und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse, (H2) Haselnüsse und -erzeugnisse
Kennzeichnung von Zusatzstoffen: (1) koffeinhaltig, (2) mit Farbstoff, (3) mit Süßmittel, (4) mit Konservierungsstoff, (5) Brennwert 100ml = 1,1KJ (=0,26kcal),
(6) enthält eine Phenylalaninquelle, (7) gefärbt mit Beta-Carotin, (8) mit Taurin, (9) mit Antioxidationsmitteln, (10) mit Geschmacksverstärker, (11) geschwefelt,
(12) geschwärzt, (13) Chininhaltig, (14) gewachst, (15) mit Phosphat, (16) mit Milcheiweiß, (17) mit Säuerungsmittel