



SCHÖN, SIE HIER ZU VERWÖHNEN

Ihr Freistil-Team freut sich, Ihnen an einem bekannten und außergewöhnlichen Kieler Ort, dem ehemaligen Lessingbad, den besonderen kulinarischen Genuss unserer Gastronomie anbieten zu können.

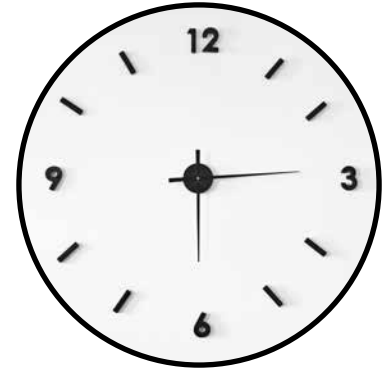
Hier servieren wir Ihnen ein vielfältiges Angebot von regionalen Gerichten mit saisonalen Produkten bis hin zur internationalen Küche und widmen uns auch gerne Ihren individuellen Wünschen.

Wir bereiten unsere Speisen für Sie frisch zu und legen bei deren Auswahl und Zusammenstellung auf den ganzheitlichen Ansatz einer bewussten Ernährung besonderen Wert.

Das Freistil im Lessingbad ist ein Inklusionsbetrieb der Stiftung Drachensee. Hier arbeiten Menschen mit und ohne Behinderungen gemeinsam in einem starken Team für Sie und Ihr Wohlbefinden.

**Wir wünschen Ihnen eine angenehme Zeit
im Freistil im Lessingbad.**

GENUSS BRAUCHT ZEIT



Montag Ruhetag

Frühstück

Dienstag bis Sonnabend
10.00 bis 12.00 Uhr

Mittagstisch

Dienstag bis Sonnabend
11.30 bis 15.00 Uhr

à la carte

Dienstag bis Sonnabend
11.30 bis 21.30 Uhr

Kaffee und Kuchen

Dienstag bis Sonnabend
ab 10.00 Uhr

Brunch

immer sonntags
10.00 bis 14.00 Uhr

MOIN KIEL



Kleines Frühstück

1 Brötchen, hausgemachte Konfitüre,
wahlweise Käse oder Schinken,
1 Kaffee und 1 Glas Orangensaft
5,90 €

Süßes Frühstück

1 Croissant, Brötchen, hausgemachte
Konfitüre, Honig, Quark & Frischkäse,
1 Kaffee und 1 Glas Orangensaft
6,20 €

Vegetarisch Frühstück

Brot, Brötchen, mariniertes Gemüse,
Hummus, vegetarischer Aufstrich & Obst,
1 Kaffee und 1 Glas Orangensaft
7,50 €

Großes Frühstück

Brot, Brötchen, Käse, Frischkäse, gefüllte
Caprese, hausgemachte Konfitüre,
italienischer Schinken, frisches Spiegel-
oder Rührei, Obst, 1 Kaffee und 1 Glas
Orangensaft
11,50 €

Extras (zum Frühstück oder einzeln)

- | | |
|--|---------------|
| 2 Rühreier oder 2 Spiegeleier | 3,00 € |
| <small>(frische Eier von Bauer Krey aus Bredenbek)</small> | |
| Omelett mit Tomaten & Schafskäse | 5,50 € |
| Omelett mit Räucherlachs | 6,50 € |
| hausgemachtes Grenola Müsli mit
Joghurt & Obst | 5,90 € |
| Griechischer Joghurt mit Obst | 4,50 € |
| Portugiesisches Vanilletörtchen | 2,50 € |
| 2 Scheiben Schwarzbrot mit Rührei,
Butter & Bacon | 4,50 € |

Brunch

Jeden Sonntag von 10.00 bis 14.00 Uhr
Warmes und kaltes Buffett, inklusive
1 Glas Prosecco, Saft & Filterkaffee
(Kaffeesspezialitäten sind nicht im Preis enthalten.)
pro Person **17,90 €**



Zu Kaffee und Tee bieten wir Ihnen gerne auch
lactosefreie Milch, Hafermilch und Sojamilch.



KLEIN ABER **FEIN**

Tagessuppe	4,50 €
Rote Beete Suppe	7,00 €
Mit Räucherlachsstreifen und Meerrettich	
Hausgebackenes Brot mit Aioli	3,00 €
Bittges	6,00 €
Hackfleischbällchen in Tomatensalsa	
Gebackene Kartoffeln mit Pesto	5,20 €
Mariniertes Gemüse	7,50 €
Hausgemachte Antipasti	
Rote Beete gratiniert mit Schafskäse	4,20 €
Lachs-Quiche	6,90 €
Buschtomate	4,50 €
Gefüllt mit Couscous, auf jungem Salat	
Käsevariation mit Oliven und Brot	9,80 €
Roastbeef	12,50 €
Kalt, auf Salatbouquet, mit hausgem. Remoulade	
2 Scheiben Schwarzbrot mit Rührei & Bacon	4,50 €
Dazu Butter	
Kleiner Blattsalatmix mit Vinaigrette	4,50 €

BUNTES GRÜN

Junger Blattsalatmix

Mit mariniertem Gemüse (Vegan) **10,90 €**

Mit Ziegenfrischkäse oder Schafskäse **12,90 €**

Mit Kürbisspalten & gerösteten Walnusskernen **12,60 €**



Mit Beeren vinaigrette oder Joghurtdressing



VEGETARISCH

Graupenrisotto

Mit gebackenem Kürbis und Parmesan

12,50 €

Hausgemachte Pilzravioli

Mit Olivenöl, Balsamico und Parmesan

11,90 €



PASTA

Frische Tagliarini

Mit Ruccola, Olivenöl, Kirschtomate
und Parmesan

10,90 €

Mit gebratenen Rindfleischstreifen
und Rotweinsauce

14,90 €

Mit gebratenem Ostseelachs
und Gemüse in Weißweinsauce

14,90 €





FISCHERS FRISCHE

Gebratene Forelle auf Graupenrisotto

In Salzeibutter gebraten

Dazu Dillsauce

15,50 €



Die Forelle beziehen wir von der Fischerei Reese aus Plön.

Gebratene Lachstranche mit Ofengemüse

Dazu Kräuterquark

16,90 €

HAUPTSACHE **FLEISCH**

Rotweingulasch mit Wildreis oder Nudeln	14,90 €
Gebratene Perlhuhnbrust	16,90 €
Geschmorte Kalbsbäckchen	18,50 €
Rinderhüftsteak (200g) „Strindberger Art“	19,50 €
Mit Dijonsenf und Zwiebelwürfeln an grüner Pfefferrahmsauce	
Färsenroastbeef (kalt)	17,90 €
Mit hausgemachter Remoulade und frischen Bratkartoffeln	



WUNSCHBEILAGE

(2 Beilagen je Hauptgericht)

Kürbiskartoffelpüree

Hausgemachte Semmelknödel

Kleine, ganze Rosmarinkartoffeln

Gebackenes Rübengemüse

Gedämpfte Bohnen mit Petersilie

Ofengemüse

Rosenkohl mit gerösteten Mandelsplittern



Unser Fleisch beziehen wir von „Meisterfrisches Qualitätsfleisch“
aus Schleswig-Holstein.

SÜSSES ENDE

Mousse au Chocolat	5,50 €
Panna Cotta mit Waldfruchtcreme	4,50 €
Sahneeisscheibe hausgemacht	5,50 €
Double Chocolate Muffin	5,90 €
Mit gesalzener Butter „on side“, Vegan, Glutenfrei	
Portugiesisches Vanilletörtchen	2,50 €



KLASSISCHES ENDE

Käsevariation mit Oliven und Brot	9,80 €
--	---------------



KAFFEE

Espresso / Espresso Macchiato	1,60 €
Doppio	2,60 €
Kleiner Cappuccino	2,60 €
Großer Cappuccino	3,20 €
Latte Macchiato	3,40 €
Kleiner Kaffee	2,10 €
Großer Kaffee	3,10 €
Milchkaffee	2,80 €
Plus Aroma	0,40 €



Unseren Kaffee beziehen wir ausschließlich aus einer original italienischen Rösterei, fair gehandelt.

Unsere Milch beziehen wir von Rieckens Landmilch, direkt vom Biohof aus Großbarkau.



TEE

Darjeeling	2,90 €
Earl Grey	2,90 €
Grüner Tee	2,90 €
Rooibos Vanille	2,90 €
Frischer Pfefferminztee	2,90 €
Frischer Ingwertee	2,90 €
Früchtetee	2,90 €
Kräutertee	2,90 €



Unseren Tee beziehen wir vom Traditionshaus Heyck in Kiel.

SÜSS UND HEISS

Chai Latte	3,20 €
Vanilla Elephant oder Tiger Spice	
Mit Sahne	3,70 €
Schokolade	3,20 €
Mit Sahne	3,70 €

KALTE ERFRISCHUNG



Freistil-Wasser

Gefiltertes Leitungswasser

Mit / ohne Kohlensäure 0,2 l **1,50 €**

Mit / ohne Kohlensäure 0,5 l **2,50 €**

Mit / ohne Kohlensäure 1,0 l **4,50 €**

Mineralwasser Magnusquelle

Mit / ohne Kohlensäure 0,25 l **2,40 €**

Mit / ohne Kohlensäure 0,75 l **5,50 €**

Fritz Kola

Verschiedene Sorten 0,33 l

Kola, Kola zuckerfrei, Orange,

Mischmasch, Zitrone, Melone,

Apfel-Kirsch-Holunder **2,70 €**

Thomas Henry

Tonic Water 0,2 l **1,50 €**

Bitter Lemon 0,2 l **1,50 €**

Ginger Ale 0,2 l **1,50 €**

Saft

Verschiedene Sorten 0,2 l **2,50 €**

Verschiedene Sorten 0,4 l **3,50 €**

Apfel, Banane, Cranberry,
Maracuja, Johannisbeere,
Kirsche, KiBa, Mango, Orange
Traube

Saftschorle

Verschiedene Sorten 0,2 l **2,30 €**

Verschiedene Sorten 0,4 l **3,20 €**

Apfel, Banane, Cranberry,
Maracuja, Johannisbeere,
Kirsche, Mango, Orange
Traube

APERITIF

FRUCHTIG UND TROCKEN

Martini

Bianco, Rosso, Extra Dry, D'Oro, 5cl 4,80 €

Aperol

Mit Prosecco oder Weißwein, 0,2l 4,80 €

Limoncello

Mit Prosecco, 0,2l 4,80 €

Hugo

Holunderblütensirup, Prosecco, Minze, 0,2l 4,80 €

Aperitivo Rosato

Mit Basilikum, 0,2l 4,80 €

Tanqueray Gin

London Dry 7,00 €

Gin Mare

Spanien 9,80 €

Luv & Lee

Dry Gin, Hamburg 10,50 €



Gin: Je 4cl mit Thomas Henry Tonic Water

BIERE



Biere vom Fass

Flensburger „Edles Helles“, 0,3l	2,80 €
Flensburger „Edles Helles“, 0,5l	4,10 €
Alster, 0,3l	2,80 €
Alster, 0,5l	4,00 €
lille Lager, 0,3l	4,00 €

Flaschenbiere

Flensburger Alkoholfrei, 0,3l	2,50 €
Maisels Hefeweizen Alkoholfrei, 0,5l	4,10 €
lille Pils, 0,33l	3,50 €
lille Pale Ale, 0,33l	4,00 €



AUS DER WEISSEN TRAUBE

Michel Weißburgunder

Rheinhessen, Deutschland

0,1 l	3,00 €
0,2 l	4,80 €
0,5 l	10,00 €
1,0 l	20,00 €

Grauer Burgunder

Manz, Rheinhessen, Deutschland

0,1 l	3,10 €
0,2 l	4,80 €
0,5 l	11,00 €
1,0 l	22,00 €

Freistil Riesling Kabinett

Manz, Rheinhessen, Deutschland

geschlossene Flasche 0,75 l	22,00 €
-----------------------------	----------------

Pinot Blanc Baltasar Ress

Rhein, Deutschland, Trocken

0,1 l	4,00 €
0,2 l	5,90 €
0,75 l	19,80 €

Sauvignon Blanc Kalkstein

Manz, Rheinhessen, Deutschland

0,1 l	4,00 €
0,2 l	6,80 €
0,75 l	26,80 €

Manz Secco

Manz, Rheinhessen, Deutschland

0,1 l	3,00 €
0,2 l	4,00 €
0,75 l	20,00 €

AUS DER
ROTEN TRAUBE



Caly y Canto

Tempranillo, Merlot, Syrah, Spanien

0,1 l	3,00 €
0,2 l	4,20 €
0,75 l	14,00 €

Il Mio Primitivo

Italien

0,1 l	3,00 €
0,2 l	4,80 €
0,5 l	12,00 €
1,0 l	22,00 €

Terre di Montelusa Riserva

Italien

0,1 l	5,00 €
0,2 l	6,20 €
0,75 l	20,00 €

Conde Valdemar Crianza

Rioja, Spanien

0,1 l	6,00 €
0,2 l	7,00 €
0,75 l	24,00 €

SPIRITUOSEN

SLÁINTE, SKÁL UND PROST

Vodka

Partisan Russland, 4cl 5,00 €

Rum

Kraken Black Spiced Rum, USA, 4cl 5,00 €

Appelton Signature Blend, Jamaica, 4cl 5,50 €

Ron Zacapa, 4cl 8,50 €

Whiskey & Bourbon

Bulleit Bourbon, 4cl 5,00 €

Glenrothes, Speyside, 4cl 8,00 €

Ardbeg, Islay, 10 Jahre, 4cl 8,00 €

Brandies

Bobodilla 103, Osborne, 4cl 5,00 €

Gran Duque D'Alba, 4cl 6,00 €

Cognac

Hennessy fine de Cognac, 4cl 7,00 €

Grappa

Nonino „Chardonnay“, 2cl 3,50 €

Liköre

Amaretto di Saronno, 4cl 4,50 €

Baileys, 4cl 4,50 €

Ramazotti, 4cl 4,50 €

Sambuca Molinari, 2cl 4,50 €

Preetzer, 2cl 3,00 €



COCKTAILS

Mojito

Rum, Limettensaft, Rohrzucker,
Minze und Soda Wasser **6,90 €**

Tequila Sunrise

Tequila, Orangensaft, Grenadine
und Mangosaft **6,90 €**

Moskow Mule

Wodka, Limettensaft, Ginger Ale,
Minze, Gurke und Ingwer **7,90 €**

Gin Fizz

Gin, Limettensaft, Minze,
Zuckersirup und Soda Wasser **6,90 €**

Freistil (alkoholfrei)

Orangensaft, Maracujasaft,
Bananensaft und Grenadine **4,90 €**

Ipanema (alkoholfrei)

Limettensaft, Maracujasaft,
Ginger Ale und Rohrzucker **4,90 €**



KONTAKT ANZEIGE

Freistil im Lessingbad
Lessingplatz 1
24116 Kiel

Telefon: 0431 64 84 700

E-Mail: service@freistil-lessingbad.de

Web: www.freistil-lessingbad.de

Facebook: facebook.com/freistil.lessingbad

Instagram: [freistil_lessingbad](https://instagram.com/freistil_lessingbad)

