<u>Unsere</u> <u>Empfehlungen</u>

Senfsuppe dazu Baguette ⁽¹³⁾	7,50 €
Rosenkohl - Gratin mit Hollandaise und Käse überbacken	16,20 €
hausgemachter Grünkohl mit zwei Berliner Knacker und Salzkartoffeln	21,80 €
knusprige ½ Landente	28,80 €
zarte Gänsekeule oder Gänsebrust	34,50 €
mit Beilagen Ihrer Wahl:	
hausgemachten Klößen Salzkartoffeln Kroketten	Apfelrotkohl Rosenkohl Grünkohl

Weihnachtliches Parfait	
mit Sahne (19) garniert	8,70 €
<u>Crème brûlée</u>	
frisch karamellisiert, dazu 1 Kugel Eis und Sahne	8,90 €

Hausgemachte Vorspeisen

Gulaschsuppe (1)	7,90 €
Würzfleisch (6,12,19) mit Käse (19) überbacken, dazu Toast (13)	7,50 €

Unsere Salate

dazu wird Baguette (13) gereicht

Wählen Sie Ihr Dressing!

◆ Jogurt – Dressing (6,7,19), oder ◆ Zitronen – Honig – Dressing oder ◆ Preiselbeeren – Balsamico – Dressing (4,6,7)

Gemischter bunter Salat 7,50 € Gratinierter Ziegencamembert (13,17,19) 16,70 € auf bunten Salat mit gerösteten Nüssen (17,20,24), Rosmarin & Honig

Vegetarisch

9,20 € mit frischem Kräuterrahm⁽¹⁹⁾ und buntem Salat Vegetarische Paprikaschote 17,80 €

(gefüllt mit Minz - Cous Cous, Cranberries) und Brie (19 überbacken - auf Salat mit gerösteten Nüssen (17,20,24), dazu Sauerrahm (19)

Ofenkartoffel

Hauptgerichte

Blut – und Leberwurst dazu Sauerkraut und Kartoffelstampf	21,80 €
Schweineschnitzel (3,13,15) Rahmchampignons und Pommes frites	20,80€
Hühnerbrustfilets (3,15) mit Tomaten & Mozzarella (19) überbacken, dazu Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt (13)	21,80 €
Frischer Wildgulasch (13,24) dazu Apfelrotkohl (3,9,13). Preiselbeeren und wahlweise Salzkartoffeln oder hausgemachten Klößen (1,13)	25,20 €
Grillteller (3,15) Hähnchenfilet, Schweinemedaillon, kl. Rindersteak mit hausgemachten Röstzwiebeln, Pfannengemüse und Bratkartoffeln (3,15)	27,50 €
Rumpsteak (3,15) (argentinisches Rindersteak) mit hausgemachter Kräuterbutter (19), dazu Ofenkartoffel mit Kräuterrahm (19)	27,50 €

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir bei einer Beilagen - Änderung einen Aufpreis von 1,40 € berechnen.

 $\begin{array}{lll} 1 & = & Konservierungsstoffe & 5 = Phenylalaninquelle & 9 = Antioxidationsmittel \\ 2 & = & künstlichen Aromastoffen & 6 = Verdickungsmittel / Geliermittel & 10 = chininhaltig \\ 3 & = & Süßungsmittel(n) & 7 = Säuerungsmittel / Säureregulatoren & 11 = koffeinhaltig \\ \end{array}$

4 = Farbstoffe 8 = geschwefelt

Allergie auslösende Zutaten:

- 12 = Geschmacksverstärker
- 13 = glutenhaltiges Getreide
- 14 = Krebstiere/Krebstiererzeugnisse
- 15 = Eier/Eiererzeugnisse
- 16 = Fisch/Fischerzeugnisse
- 17 = Erdnüsse/Erdnusserzeugnisse
- 18 = Soja/Sojaerzeugnisse
- 19 = Milch/Milcherzeugnisse (einschl. Laktose)
- 20 = Schalenfrüchte(Mandel, Haselnuss, Walnuss etc)
- 21 = Sellerie/Sellerieerzeugnisse
- 22 = Senf/Senferzeugnisse
- 23 = Sesamsamen/Sesamerzeugnisse
- 24 = Schefeldioxid/Sulfite
- 25 = Lupine
- 26 = Weichtiere (Mollusken)

Hausgemachte "S - Bahn Klassiker"

"Hoppel - Poppel" Bauernfrühstück(1,3,15)	13,70 €
von drei Eiern (15), mit Zwiebeln, Speck und Gewürzgurke (3,4)	
Geflügelleber nach Berliner Art (3,13,15) traditionell, mit Zwiebeln und Äpfeln,	19,60 €
dazu Kartoffelpüree (19)	

"kalted Been"

Berliner Eisbein 21,80 €

mit Erbsenpüree (19), Sauerkraut (3,15,19) & Salzkartoffeln

Iss`de uff, jibt`s een "Kauli"- is een Kräuter von hier- ☺ Isst`de nich uff, jibt's nischt ☺

Kaninchenkeule (13,24)	22,90 €
mit Apfelrotkohl (3,9,13,24)	
wahlweise Klößen (1,13)) oder Salzkartoffeln	
Rinderroulade (1,3,4,13,24)	23,90 €

klassisch gefüllt, mit Apfelrotkohl (3,9,13,24) wahlweise Klößen(1,13) oder Salzkartoffeln

Knusprige Forelle (3,13,15,16)

Fischgerichte

21.80 €

	,
gebraten nach "Müllerin Art", dazu Salzkartoffe	eln
Gebratene Zanderfilets (3,13,15,16)	23,90 €
auf Rahmblattspinat und Salzkartoffeln	

Für unsere kleinen Gäste haben wir eine separate Kinderkarte.