

Unsere Empfehlungen

Möhrchen - Zitronengrassuppe

dazu Baguette⁽¹³⁾

7,50 €

Soljanka

dazu Baguette⁽¹³⁾

7,90 €

Rauchmatjes

mit Remouladensoße⁽¹⁹⁾ und Bratkartoffeln

18,40 €

Pasta al Arrabiata

Bandnudeln⁽¹³⁾ mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

20,50 €

auch vegetarisch

14,80 €

saftiger Kasslerbraten

mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

20,80 €

Spare Ribs

saftig gegrillt mit unserer hausgemachten
Barbecuesauce bestrichen,

dazu rustikalen Pommes & Sauerrahm⁽¹⁹⁾

21,80 €

Lava Cake

warmer Schokokuchen mit Vanillesoße und Sahne ⁽¹⁹⁾ garniert

7,50 €

Hausgemachtes Parfait

mit Sahne ⁽¹⁹⁾ garniert

8,70 €

Hausgemachte Vorspeisen

Gulaschsuppe ⁽¹⁾ 7,90 €

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

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 Ziegenkäse ^(13,17,19) 16,70 €
auf buntem Salat mit gerösteten Nüssen ^(17,20,24),
Rosmarin & Honig

Vegetarisch

Ofenkartoffel 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⁾

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, Schweinemedaille, 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.**

1 = Konservierungsstoffe
2 = künstlichen Aromastoffen
3 = Süßungsmittel(n)
4 = Farbstoffe

5 = Phenylalaninquelle
6 = Verdickungsmittel / Geliermittel
7 = Säuerungsmittel / Säureregulatoren
8 = geschwefelt

9 = Antioxidationsmittel
10 = chininhaltig
11 = koffeinhaltig

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 = Scheffeldioxid/Sulfite
25 = Lupine
26 = Weichtiere (Mollusken)

Hausgemachte „S - Bahn Klassiker“

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

„kalted Been“

Berliner Eisbein mit Erbsenpüree ⁽¹⁹⁾ , Sauerkraut ^(3,15,19) & Salzkartoffeln	21,80 €
Iss`de uff, jibt`s een „Kauli“- is een Kräuter von hier- ☺ Isst`de nich uff, jibt`s nischt ☹	

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

Fischgerichte

Knusprige Forelle ^(3,13,15,16) gebraten nach „Müllerin Art“, dazu Salzkartoffeln	21,80 €
Gebratene Zanderfilets ^(3,13,15,16) auf Rahmblattspinat und Salzkartoffeln	23,90 €

**Für unsere kleinen Gäste
haben wir eine separate Kinderkarte.**