

Hausgemachte Suppen und Vorspeisen

Senfsuppe mit Räucherlachsstreifen	4,90 €
Gulaschsuppe ⁽¹⁾ (scharf gewürzt) dazu wird Baguette ⁽¹³⁾ gereicht	5,20 €
Ofenkartoffel mit frischem Kräuterrahm ⁽¹⁹⁾ und Salatgarnitur	5,60 €
Hausgemachtes Würzfleisch ^(6,12,19) mit Käse ⁽¹⁹⁾ überbacken, dazu Toast ⁽¹³⁾	5,20 €

Unsere Salate

dazu wird Baguette ⁽¹³⁾ gereicht

Wählen Sie Ihr Dressing!

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

Kleiner bunter Salat	5,50 €
Salat mit Ziegenfrischkäse ^(13,17,19) auf Croutons ⁽¹³⁾ mit gerösteten Nüssen ^(17,20,24) , Rosmarin & Honig	10,80 €
„Salat nach Art des Hauses“ Blattsalate mit frisch gebratener Geflügelleber ^(3,15)	11,80 €

Für den kleinen Hunger

„Hoppel - Poppel“ Bauernfrühstück ^(1,3,15) von drei Eiern ⁽¹⁵⁾ , mit einer Gewürzgurke ^(3,4) angerichtet	8,80 €
Brokkoli - Gratin mit Wurzelgemüse und Käse überbacken	11,90 €
Vegetarische Paprikaschote (gefüllt mit Orangen - Cous Cous, Backpflaumen & Brie), auf Salat mit gerösteten Nüssen ^(17,20,24) , dazu Sauerrahm	12,20 €
Rauchmatjes mit Remouladensoße ^(3,4,15,19,22) und frischen Bratkartoffeln ^(3,15)	13,80 €

„S - Bahn Klassiker“

Hausgemachte Sülze mit Remouladensoße ^(3,4,15,19,22) und frischen Bratkartoffeln ^(3,15)	11,80 €
Geflügelleber nach Berliner Art ^(3,13,15) traditionell, mit Zwiebel - und Apfelingeln angerichtet, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree ⁽¹⁹⁾	12,80 €

„kalted Been“

Berliner Eisbein mit hausgemachtem Erbspüree ⁽¹⁹⁾ , frischem Sauerkraut ^(3,15,19) & Salzkartoffeln	12,50 €
Iss`de uff, jibt`s een „Kauli“- is een Kräuter von hier- ☺ Isst`de nich uff, jibt`s nischt ☹	

Spare Ribs saftig gegrillt mit unserer hausgemachten Barbecuesauce bestrichen, dazu Kartoffelspalten & Sauerrahm	12,80 €
Hausgemachte Rinderroulade ^(1,3,4,24) klassisch gefüllt, mit Apfelrotkohl ^(3,9,13,24) und wahlweise hausgemachten Klößen ^(1,13) oder Petersilienkartoffeln	14,50 €

Hauptgerichte

Schweineschnitzel ^(3,13,15) Rahmchampignons und Pommes frites	12,90 €
Hühnerbrustfilets ^(3,15) „Hawaii“ mit Ananas & Käse ⁽¹⁹⁾ überbacken, Sahneseoße ^(6,19,24) und Kartoffelkroketten ⁽¹³⁾	13,50 €
Kaninchenkeule ^(13,24) mit frischem Apfelrotkohl ^(3,9,13,24) und wahlweise hausgemachten Klößen ^(1,13) oder Petersilienkartoffeln	14,20 €
Schweinesteak „au four“ ^(1,3,6,12,15,19) dazu Brokkoliröschen ^(3,15) und Pommes frites	14,50 €
Frischer Wildgulasch ^(13,24) würzige Preiselbeersoße ^(6,7) , dazu Apfelrotkohl ^(3,9,13) und wahlweise Petersilienkartoffeln oder hausgemachten Klößen ^(1,13)	15,90 €
Großer Grillteller ^(3,15) Hähnchenfilet, Schweinemedaille, kl. Rindersteak mit grüner Pfeffersoße ^(9,19) , Champignonsoße ⁽¹⁹⁾ , Speckbohnen und Bratkartoffeln ^(3,15)	17,90 €
Rumpsteak ^(3,15) (argentinisches Rindersteak) mit hausgemachter Kräuterbutter ⁽¹⁹⁾ , dazu Ofenkartoffel mit Kräuterrahm ⁽¹⁹⁾	19,20 €

Fischgerichte

Knusprige Forelle ^(3,15,16) 12,90 €
gebraten nach „Müllerin Art“, dazu Salzkartoffeln

Die Küche empfiehlt:

gebratene Schollenfilets ^(3,15,16) 14,50 €
auf lauwarmen Beluga – Linsen – Salat
(aus schwarzen Linsen, getrockneten Tomaten
und Balsamico), dazu marktfrischer Salat

Gebratenes Zanderfilet ^(3,15,16) 15,20 €
auf Spinat und mit Salzkartoffeln

Für unsere kleinen Gäste

„Ufos“ 5,60 €
Kartoffelpuffer ^(3,15) mit Apfelmus ⁽⁹⁾

„Captain Nemo“ 5,60 €
vier Fischstäbchen ^(3,13,15,16,19) mit Erbsen und Pommes frites

„Lila Lieschen“ 5,60 €
vier knusprige Hähnchen - Nuggets ^(3,13,15,19) mit Pommes

„Bambino“ ^(13,15) 6,20 €
kleines Schweineschnitzel ^(3,13,15) mit Erbsen und Pommes frites

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

Dessertkarte

Kindereisbecher „Kunterbunt“ 2 Kugeln Eis ^(13,15,19) mit Sahne ⁽¹⁹⁾	3,60 €
Eis „Gleisdreieck“ je eine Kugel Schoko ⁽¹⁹⁾ - , Vanille ^(13,19) - und Erdbeereis ^(15,19) mit Mandarinen und Sahne ⁽¹⁹⁾	5,80 €
Eis mit Ananas 3 Kugeln Stracciatella-Eis ^(15,18,19,20) mit Ananas und Sahne ⁽¹⁹⁾	6,20 €
Schwarzwälder – Kirsch – Eis 1 Kugel Vanilleeis ⁽¹⁹⁾ , 2 Kugeln Kirsch – Eis ^(19,20) mit Schattenmorellen, Kirschlikör und Sahne ⁽¹⁹⁾	6,50 €
„Der Klassiker“ – Schwedeneis 3 Kugeln Vanilleeis ^(13,19) mit Apfelmus, Eierlikör ^(15,19) und Sahne ⁽¹⁹⁾	6,50 €

Unsere besonderen Empfehlungen:

Schoko – Baileys – Eis 3 Kugeln Schokoladen – Eis ⁽¹⁹⁾ mit Baileys, Schokosoße und Sahne ⁽¹⁹⁾	6,50 €
Eis mit Haselnusskrokant 2 Kugeln Haselnuss – Eis, 1 Kugel Vanilleeis, Haselnusskrokant, Karamellsoße und Sahne ⁽¹⁹⁾	6,50 €
Hausgemachte Rote Grütze mit Vanilleeis ⁽¹⁹⁾ oder mit Vanillesoße und Sahne	6,50 €

Warmer Apfelstrudel auf Vanillesoße ^(6,19) angerichtet, dazu Sahne ⁽¹⁹⁾	6,50 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis ^(13,19) und Sahne ⁽¹⁹⁾	6,50 €

Unsere Eissorten: ⁽¹⁹⁾

Vanilleeis ^(4,6,13,19)	Stracciatella - Eis ^(6,18,19,20)	Schokoladen – Eis ^(6,19)	
Erdbeereis ^(6,7,19)	Kirsch -Eis ^(6,19,20)	Haselnuss - Eis ^(6,17, 19,20)	
		je Kugel	1,20 €
Portion frische Sahne ⁽¹⁹⁾			1,20 €