

# Suppen



## Möhren – Orangensuppe (i)

4,90 €

eine Vitamin- und Aromabombe für alle Jahreszeiten

*Carrot-Orange soup, a huge vitamin bomb*

## Deftige Kartoffelsuppe (i,j,f)

5,90 €

mit Wiener Würstchen

*Potato soup with a pair of „Wiener“(sausages)*

## Zwiebelsuppe französischer Art (n,i,c,g,a)

5,90 €

mit Käse überbacken

*Traditional french onion soup with baked cheese topping*

## Feurige Goulaschsuppe (i,g,a,j,n)

5,90 €

mit viel Fleisch und Paprika

*Meat-lovers fiery goulash soup with a lot of meat and pepper*

**Zu den Suppen reichen wir herzhaftes Krustenbrot**

1) koffeinhaltig 2) chininhaltig 3) mit Farbstoff 4) mit Konservierungsstoff 5) mit Geschmacksverstärker 6) mit Antioxidationsmitteln 7) mit Süßungsmittel 8) mit Taurin 9) enthält eine Phenylalaninquelle 10) geschwärzt 11) Dorschöl 12) mit Phosphat // a) Glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milchprodukte, auch Laktose h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Lupine m) Weichtiere n) Schwefeldioxid & Sulfite o) Wallnüsse

# Frische Salate



## Kleiner gemischter Salat

mit Senfdressing

*small mixed salad with mustard-dressing*

2,90 €

## Großer gemischter Salat

mit Senfdressing

*big mixed salad with mustard-dressing*

4,90 €

## Klassisch gartenfrische Salate ( d,j,g )

wahlweise mit Thunfisch und Ei

Hähnchenbrustfiletstreifen und Mandarinen

Schafskäse, Oliven und Peperoni

serviert mit einer Kräuter- oder Joghurtvinaigrette

*Classic garden-fresh salad with your choice of sheep's cheese or tuna*

*or boneless chicken breast stripes, served with a herb- or yoghurt-vinaigrette*

9,90 €

## Knackige Blattsalate ( o,b,n )

mit gegrillten Scampis, bunt garniert mit Früchten und Walnüssen,

dazu eine Olivenöl-Feigenessig-Vinaigrette

*crisp, fresh leaf lettuce with grilled scampi, colourfully garnished with fruits*

*and walnuts and served with olive oil-fig vinegar dressing*

11,90 €

**Zu unseren Salaten servieren wir warmes Baguettebrot(c,f,a,k )**

*To all our salads we serve warm Baguette bread*

# Für den kleinen Hunger zwischendurch



**Hausgemachte Boulette** (c,j,4) 3,20 €

mit Brot, scharfe Zwiebeln, Ketchup und Senf

*homemade meat patty with bread, spicy onions, ketchup and mustard*

**Unsere Currywurst XXL mit und ohne Darm** (4) 4,50 €

mit scharfen Zwiebeln

mit scharfen Zwiebeln, Deli-Gurke und **Pommes**

*homemade skinless Currywurst sausage XXL*

*served with spicy onions, gerkin and chips*

7,90 €

**Leberkäs** (c) 9,90 €

mit 1 Spiegelei, Gewürzgurke und Bratkartoffeln

*with a fried egg, fried potatoes and gerkin*

**Hamburger** (a) 9,90 €

mit Bacon, Pommes und Salatbeilage

*with chips, bacon and side salad*

**In Bierteig gebackener Camembert** (g) 7,90 €

mit gegrillter Ananas, Preiselbeeren und Toast

*in Beer dough baked Camembert with grilled pineapple, cranberries and toast*

**Portion Pommes** 3,20 €

Kartoffelsalat ohne Mayo 3,20 €

Bratkartoffeln 4,50 €

# Typisch Berliner Küche



**Schmalzstulle mit Zwiebelringe und Deli-gurke** 2,50 €

*slice of bread with lard, onion rings and gherkin*

**Strammer Max (c)** 8,90 €

*roher Schinken auf Brot mit 2 Spiegeleiern und Gewürzgurke*

*smoked ham on bread with 2 fried eggs and gherkin*

**Sülze mit Bratkartoffeln (c,g)** 9,90 €

*dazu reichen wir Remoulade und Deli-gurke*

*Jellied meat with fried potatoes in addition we reach Remoulade and gherkin*

**Bauernfrühstück (c)** 8,90 €

*mit Salatbeilage und Gewürzgurke*

*omlett with potatoes and bacon, with gherkin and gamish*

**Zarte Kalbsleber „Berliner Art“ (a,g)** 13,90 €

*mit Kartoffelpüree, dazu gebratene Apfelscheiben und Zwiebelringe*

*Tender calf's liver „Berlin kind“ with mashed potatoes, in addition roasted apple discs and onion rings*

**Blut- und Leberwurst (3,4,5)** 9,90 €

*mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln*

*Black and white pudding with sauerkraut and mashed potatoes*

# Fleisch



## Schweineschnitzel nach „Wiener Art“ (a,c) 11,90 €

mit krossen Bratkartoffeln und Salatbeilage

*Pork shred in „Viennese kind“ with crisp fried potatoes and side-salad*

## Schweineschnitzel nach „Jäger Art“ (a,c,g) 13,90 €

mit frischen Champignons in Kräuter-Sahnesauce,

krosse Bratkartoffeln und Salatbeilage

*Pork shred after „hunter of kind“ with fresh champignons in herbs-cream sauce, crisp fried potatoes and side-salad*

## Hähnchenbrustfilet „Elsässer Art“ (g) 12,90 €

überbacken mit Schinken, Zwiebeln und Käse,

dazu servieren wir Bratkartoffeln

*Chicken's breast fillet „Native of Alsace kind brown with ham, onions and cheese, in addition we serve fried potatoes*

## Zarte Rinderroulade mit Rotkohl und Salzkartoffeln 13,90€

*Tender beef roulade with red cabbage and boiled potatoes*

## Gebratene Schweinemedallions (g) 16,90 €

mit Kräuter- Rahmchampignons und Kartoffelspalten,

dazu ein kleiner gemischter Salat

*Roasted pork medallions with herbs cream champignons and potato columns, in addition a small mixed salad*

# Fisch



- Geräucherter Lachs** (g) 9,90 €  
auf Röstis mit Meerrettich-Schmand  
*Smoked salmon on Röstis with Meerrettich-Schmand*
- Matjesfilets nach „Hausfrauen – Art“** (d,f,g,j) 10,90 €  
mit krossen Bratkartoffeln  
*Home-made pickled herring filets (Matjes) with crispy fried potatoes*
- Paniertes Seelachsfilet** (d,c,g,a,j,i) 11,90 €  
mit Petersilienkartoffeln, Remoulade und Gurkensalat  
*Breaded pollack filet served with boiled herb potatoes and a cucumber salad*
- Zanderfilet natur** (d,g,a,l) 16,90 €  
auf Blattspinat mit einer Limonen – Kräutersauce,  
dazu reichen wir Petersilienkartoffeln  
*Zander filet fried in butter and served with leaf spinach,  
in herb-lime sauce with boiled herb potatoes*
- Scampi (Großgarnelen)** (d,b,a,j,n,l) 16,90 €  
in Knoblauch-Weißweinsauce mit Baguette  
und einen kleinen Salat  
*Scampi in garlic-white wine sauce with baguette and a small salad*
- Scampi – Provençal** (d,b,a,j,l) 16,90 €  
in Tomaten-Kräutersauce mit Baguette  
und einen kleinen Salat  
*Scampi – Provençal in herb-flavoured-tomato sauce with baguette  
and a small salad*

## *Vegetarisch*

<i><b>Käsespätzle mit Röstzwiebeln</b></i>	<b>8,90 €</b>
<i><b>Gemüsegratin</b></i>	<b>8,90 €</b>
<i><b>Gebackener Camembert</b></i>	<b>7,90 €</b>
<i><b>Zwei Kohlröhladen</b></i> <i>mit Schafskäse gefüllt in einer pikanten Sauce und Salzkartoffeln</i>	<b>11,90 €</b>

## *Kinderkarte*

<i><b>Kinderschnitzel mit Pommes</b></i>	<b>4,90 €</b>
<i><b>Hähnchennuggets mit Pommes</b></i>	<b>4,90 €</b>
<i><b>Fischstäbchen mit Pommes</b></i>	<b>4,90 €</b>

## ... etwas Süßes zum Schluß



### **Gebackene Apfelküchle** (a,g,c)

7,90 €

auf Vanillesauce, mit 1 Kugel Vanilleeis

*Baked Apfelküchle*

*on vanilla sauce, with 1 ball vanilla ice-cream*

### **Rote Grütze** (a,g,c)

5,90 €

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

*fruit groats with 1 ball vanilla ice-cream and cream*

### **Schwedenbecher** (g,c)

6,50 €

2 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, abgerundet mit Eierlikör und einer Sahnehaube

*2 balls vanilla ice-cream with applepuree, egg-liqueur and cream*

### **Gebackener Eierkuchen** (a,g,c)

6,90 €

mit Nougatcreme auf Schokoladensauce und 1 Kugel Vanilleeis

*Baked pancake*

*with nougat cream on chocolate sauce and 1 ball vanilla ice-cream*

### **Apfelstrudel auf Vanillesauce**

5,90 €

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

*on vanilla sauce, with 1 ball vanilla ice-cream and cream*

### **Portion Sahne** (g)

1,00 €