

# Schupke

seit 1996

★ restaurant. biergarten. ★



Speisen im Denkmal

# Herzlich willkommen

Jedes Restaurant qualifiziert sich über seine Küche. im "Schupke" verwenden wir daher nur frische Zutaten, denn sie sind die wichtigste Grundlage für leckere Speisen und damit auch für zufriedene Gäste.

Hinzu kommen freundliche Mitarbeiter und moderate Preise. Und am Ende blicken wir vom "Schupke" hoffentlich in zufriedene Gesichter unserer Gäste, die sich bei uns wohlfühlt haben und gerne wiederkommen.

Wenn Sie also zufrieden sind, sagen Sie es bitte weiter, wenn nicht, sagen Sie es uns.

Nur so können wir noch besser werden.



## Geschichte des Hauses

1375 Erwähnung des „Dalldorfer Kruges“ auf dem Dorfanger im Landbuch Kaiser Karls IV.

1590 Valtin FEUER war der Wirt des Dalldorfer Kruges. Weiterhin war er Bauer und Heidereiter (Förster), zuständig für die Wälder des Kurfürsten zwischen Tegel und Hermsdorf.

Anf. 18. Jh. Der Krug von Andreas WERNER ging in den Besitz des Spandauer Bürgers Thomas REINECKE über

ca. 1750 Die Witwe des Tegeler Forstrates Heinrich THILO erwarb das Kruggut und verpachtete es.

24.9.1796 Das Wohngebäude brannte bei einem Großbrand im Dorf ab.

bis 1810 Das Wohngebäude wurde danach neu errichtet (Fertigst. 1810). Die alten Grundmauern sollten noch vorhanden sein. Es ist damit nach der Dorfkirche das älteste Gebäude in Wittenau.

seit 2009 Das Gutshaus wird von der Landhaus Schupke GmbH als Restaurant betrieben und seit 2011 liebevoll saniert/ restauriert

2012 Nominierung für den Bauherrenpreis 2012

# Feierlichkeiten

Für ihre Familienfeier oder Firmenveranstaltung finden Sie in dem historischen Landhaus Schupke einen besonderen Rahmen.

Feiern Sie ihre Feste wie Familienfeiern, Taufe, Geburtstag oder Hochzeit in unserem barocken Gasthaus von 1756 oder in unserer Scheune. Sie finden in den Räumlichkeiten der Gaststätte Platz für 25 bis 40, in der Scheune bis zu 100 Personen.



Wir stellen ihnen gerne individuell ein Buffet oder Menü zusammen. Sprechen Sie mit uns über ihre Wünsche und Vorstellungen für ihren besonderen Tag. Wir stehen ihnen gerne mit unserer langjährigen Erfahrung mit Rat und Tat zur Seite.



# Frühstück (09.30 - 12.30 Uhr, außer Sonn- und Feiertags)

zu allen Frühstücken erhalten Sie ein Glas Orangensaft 0,1l und Kaffee satt

**Frühstücksplatte für 2** A,C,E,F,G,H,N,P € 16.5

verschiedene Wurst- und Käsesorten, Schinken, Rührei aus drei Eiern, zwei Frühstückseier, 2 Scheiben Räucherlachs, hausgemachter Kräuterquark, Marmelade, dazu 2 Gläser Prosecco 0,1l

**Genießer Frühstück** A,C,E,F,G,H,N,P € 12.5

1 Croissant, 2 Brötchen, 2 Scheiben Vollkornbrot, Butter, Kräuterquark, Honig, Konfitüre, Parmaschinken, Wurst, Käse, Ei, 1 Glas frisch gepresster Orangensaft, dazu 1 Glas Prosecco

**Wittenauer Frühstück** A,C,E,F,G,H,N,P,O,L € 7

verschiedene Wurst- und Käsesorten, Schinken, ein hartgekochtes Ei, hausgemachter Kräuterquark, Marmelade, Butter, Honig, Obst

**Käsefrühstück** A,C,E,F,G,H,N € 7

1 Brötchen, 1 Scheibe Brot, Gouda, Edamer, Brie, Butter, Ei und hausgemachter Kräuterquark



**Französisches Frühstück** A,E,F,G,H,C € 5.5

2 Croissants, Butter, Marmelade, Honig

**Italienisches Frühstück** A,E,F,G,H,C € 9

Ciabatta, Salami, Parmaschinken, Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum

**Ham'n Eggs** A,C,E,F,H € 7

kross gebratener Bacon mit 2 Spiegeleiern auf 3 Scheiben Toast, Butter, Marmelade

**Bauernfrühstück** A,C,E,F,H € 7.5

Röstkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und Eiern

**Rührei ...** A,C,E,F,G,H,O,M,P € 6.5

mit Käse & Schinken

mediterran

mit Räucherlachs

€ 6.5

€ 7.5

Sämtliche Preise in Euro inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer. Eventuelle Fehler und Preisänderungen vorbehalten.  
Eine unbeabsichtigte Kreuzkontamination durch Allergene kann nicht ausgeschlossen werden.

# Heissgetränke

## Kaffee & Schokolade

**Espresso** € 1.5

**Espresso Macchiato** € 1.5

**Café Creme** € 2  
*(verlängerter Espresso)*

**Schümli** € 2

**Cappuccino** € 2.5

**Milchkaffee** € 3  
*Mandel, Karamell, Kokos, Vanille,  
Haselnuss, Erdbeer, Melone,  
Amaretto, Chokolade, Zimt  
(je + 0.5€)*

**Latte Macchiato** € 3  
*einfacher Espresso mit aufgeschäumter Milch*

**Heiße Schokolade** € 3  
*mit Sahnehaube + 0.5 €*

## Tee im Glas

**Tee** € 1.5  
*Schwarz, Kamille, Hagebutte,  
Pfefferminze, Fenchel, Green Tea Lemon*

## Tee im Kännchen

*(ca. 0,4l)*

**Earl Grey** € 4  
*schwarzer Tee - Darjeeling  
zarter Tee, mit dezentem Aroma der Berga-  
motte*

**English Breakfast** € 4  
*schwarzer Tee - Ceylon - St. James  
vollmundig, reife, herbe Fülle und prickelndes  
Flavour*

**Assam Bari** € 4  
*schwarzer Tee - Assam  
malzig, würzig, rassig und extravagant*

**Spring Darjeeling** € 4  
*Frühling, Darjeeling, India  
beller, lieblicher Tee mit zartem,  
blumigen Aroma*

## Heissgetränke mit Alkohol

**Tee mit Rum** <sup>1)</sup> € 3  
*2 cl brauner Rum <sup>1)</sup> in heißem Tee*

**Baileys Café** <sup>1)</sup> € 3.5  
*2 cl Baileys mit Kaffee*

**Café Amaretto** <sup>1)</sup> € 3.5  
*2 cl Amaretto mit Kaffee*

**Grog** <sup>1)</sup> € 4  
*4 cl brauner Rum mit heißem Wasser*

**Kakao Amaretto** <sup>1)</sup> € 4.5  
*4 cl Amaretto in Kakao mit Sahnehaube*

**Hot Lumumba** <sup>1)</sup> € 4  
*2 cl brauner Rum in heißer Schokolade*

# Vorspeisen



## Bruschetta <sup>A,G</sup>

3 Scheiben Weißbrot mit Tomatenwürfeln, Olivenöl und Knoblauch

€ 4

## Italienischer Vorspeiseteller <sup>C,G,H</sup>

mit mariniertem Gemüse, Feta, Oliven, rohem Schinken, Lachs-Rucola, Tomate-Mozzarella, Auberginen und Zucchini

€ 11

## Rindercarpaccio <sup>H,C,G,M,A</sup>

vom Rinderfilet, Rucola und Parmesan

€ 12.5

# Suppen



## Curry- Möhren-Ingwersuppe <sup>A,G</sup>

Vorspeise    Hauptgericht

€ 4

€ 7.5



## fruchtige Tomatensuppe <sup>G,A,L</sup>

mit Basilikum-Schmand-Haube

€ 4

€ 7.5

# Salate

wahlweise mit folgenden Dressings

Kräutervinaigrette, Joghurdressing <sup>G</sup>, Olivenöl-Aceto Balsamico Dressing oder Honig- Senf Dressing <sup>M</sup>

## Großer Hähnchensalat <sup>H</sup>

mit gegrillter Hähnchenbrust und gerösteten Mandeln

€ 11

## Salat Schupke <sup>G,D,B,C,A,M</sup>

mit Hähnchenbrust, Mozarellastreifen im Speckmantel, gegrillte Gambas

€ 12

## Rucolasalat <sup>G,H</sup>

mit Kirschtomaten, Pinienkernen, frischgehobelten Parmesan und Balsamicodressing

€ 10

## Wellness Salat <sup>G,H</sup>

mit frischen Früchten der Saison, Walnüssen und Sonnenblumenkernen

€ 9

mit Hähnchenbruststreifen + € 3.50

## Beilagensalat (Bestellung nur zusammen mit einem Hauptgericht möglich)

€ 3.5

Sämtliche Preise in Euro inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer. Eventuelle Fehler und Preisänderungen vorbehalten.  
Eine unbeabsichtigte Kreuzkontamination durch Allergene kann nicht ausgeschlossen werden.

# Hauptgerichte

## Wiener Schnitzel <sup>C,G</sup>

- **Original** (Kalb) € 19.5
- „**Wiener Art**“ (Schwein) dazu wahlw. lauwarmer Kartoffelsalat oder Pommes Frites € 16.5

**Grillteller** (ca. 350g) <sup>E</sup> *Empfehlung vom Chefkoch* € 19.5  
ein Rumpsteak, Hähnchenbrust, und ein Schweinefilet, kross gebratener Speck dazu eine Ofenkartoffel oder Pommes Frites, hausgemachte Kräuterbutter und ein kleiner Salatteller



**Pfannengemüse mit Salbei-Gnocchi** <sup>A,C</sup> € 11.5  
frisch gebratenes Gemüse der Saison in Tomaten-Salbei-Kräuter Soße abgerundet, dazu Gnocchis

**Rumpsteak** (ca.250g) <sup>G,E,C,L,A,M</sup> € 17  
serviert mit Pommes Frites, hausgemachter Kräuterbutter und einem kleinen gemischten Salat

**Penne Gorgonzola** <sup>A,G</sup> € 12.5  
mit zarter Hähnchenbrust und Broccoliröschen

**Spaghetti mit Rinderfiletspitzen** <sup>A,C,G</sup> € 15.5  
in Champignon-Weißweinsauce

**Tagliatelle mit frischem Lachs** <sup>A,C,D,G,L</sup> € 13.5  
in Limonen-Dill-Sahnesauce

**Rindsgulasch** <sup>A,C,F,G,L</sup> € 14.5  
dazu hausgemachte Serviettenknödel



**Möhrenpfannkuchen** <sup>G</sup> € 12  
mit Rucolakäsecreme auf Schnittlauch und Petersiliensoße, an Blattsalaten der Saison

**Scheunenbraten** <sup>O,G,C</sup> € 17  
Kalbsbraten mit karamellisierten Möhren und Kroketten mit Rotweinsauce

**Rinderfilet** (ca.200g) <sup>G,H,C,L,A,M</sup> € 22.5  
serviert mit Folienkartoffel mit Sour Cream, Mandelbrokkoli und hausgemachter Knoblauchbutter

**Zanderfilet** <sup>G,A,D</sup> € 15.5  
gegrillt, in Limonen-Weißwein-Soße auf gebratenem Gemüse, dazu Salzkartoffeln

**Filettopf** <sup>C,G,A,M,N</sup>  
Medaillons v. Schweinefilet € 18.5  
Medaillons v. Rinderfilet € 22.5  
auf Rosmarinkartoffeln in Champignonrahm

**Landhaus Platte (für 2 Personen)** <sup>O,G,C,H</sup> *Empfehlung vom Service* € 33  
Stücke vom Rind, Schwein & Hähnchen auf Pommes Frites, Gemüse der Saison, hausgemachte Kräuterbutter, Kartoffelspalten mit Sour Cream sowie Champignonrahm und gemischter Salat

Sämtliche Preise in Euro inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer. Eventuelle Fehler und Preisänderungen vorbehalten.  
Eine unbeabsichtigte Kreuzkontamination durch Allergene kann nicht ausgeschlossen werden.

# Flammkuchen

## Elsässer Flammkuchen <sup>A,C,G</sup>

mit Crème fraîche, Speck, Zwiebeln

€ 9

## Rucola & Parmaschinken-Flammkuchen <sup>A,C,G</sup>

mit Crème fraîche

€ 10.5

## Veggie Flammkuchen <sup>A,C,G</sup>

mit Crème fraîche und gebratenem Saison Gemüse

€ 9.5



# Burger

## Hamburger Classic <sup>H,A,C,G,N,L,M,O</sup> (180g)

100% Rindfleisch gegrillt mit Tomate, Gurken, Eisbergsalat, frischen Zwiebeln, Tomaten-Ketchup und hausgemachter Burgersauce

€ 9.5

+ Käse € 1.5

## BBQ-Bacon Burger <sup>H,A,C,G,N,L,M,O</sup> (180g)

100% Rindfleisch gegrillt, mit aromatisch rauchiger BBQ-Sauce, drei knusprig gegrillten Streifen Bacon, Eisbergsalat, frischen Zwiebeln und Tomatenscheibe

€ 11

## Chicken Burger Classic <sup>H,A,C,G,N,L</sup>

gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Tomate, Gewürzgurken, Eisbergsalat, frischen Zwiebeln, Burgersoße und Tomaten

€ 11

## Fischburger <sup>M,C,N,D,L</sup>

Seelachsfilet mit Limetten-Chili-Dressing, Salat der Saison

€ 9.5

Portion Pommes Frites <sup>E</sup> (nur als Beilage zum Burger)

€ 3.5

Sämtliche Preise in Euro inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer. Eventuelle Fehler und Preisänderungen vorbehalten.  
Eine unbeabsichtigte Kreuzkontamination durch Allergene kann nicht ausgeschlossen werden.

# Für unsere kleinen Gäste

<b>Fisch Sylt</b> <sup>C,A,G,D,E</sup> <i>vier Fischstäbchen, dazu Pommes Frites</i>	€ 4.5
<b>Nudeln</b> <sup>C,A,P</sup> <i>in fruchtiger Tomatensoße</i>	€ 4.5
<b>Pommes Frites</b> <sup>L,E</sup> <i>rot/weiß</i>	€ 3.5

## Dessert

<b>Kaiserschmarrn</b> <sup>A,C,G,P,O,N</sup> <i>mit Sahne und Kirschen</i>	€ 7.5
<b>Rote Grütze</b> <sup>A</sup> <i>mit einer Kugel Vanilleeis und frischer Minze</i>	€ 7

## Kuchen & Torten

Wir zaubern für Sie in den verschiedensten Variationen die köstlichsten Kuchen & Torten. Alle unsere Kuchen und Torten werden nach alten Rezepten mit viel Liebe und Sorgfalt hergestellt. Bitte fragen Sie nach unseren verfügbaren Kuchen oder Torten bzw. schauen Sie in die Kuchenvitrine im Eingangsbereich.

**Kuchen** Stück

**Torte** Stück

*(Es gelten die in der Kuchentheke angegebenen Preise)*

## Eisbecher

<b>Schokobecher</b> <sup>G,H</sup> <i>zwei Kugeln Schokoladeneis, eine Kugel Stracciatellaeis, Schokoladensoße und Sahnehaube</i>	€ 6.5
<b>Nussbecher</b> <sup>G,H</sup> <i>zwei Kugeln Walnusseis, eine Kugel Stracciatellaeis, Karamellsoße Nüsse, Sahne und Schokostreusel verfeinert</i>	€ 7
<b>Gemischtes Eis mit Sahne</b> <sup>G</sup> <i>3 Kugeln nach Wahl (aus unserer Eisvitrine), Sahne</i>	€ 6.5
<b>Früchtebecher</b> <sup>G</sup> <i>3 Kugeln Eis, Früchte der Saison, Fruchtsoße, Sahnehaube, Krokantsplitter</i>	€ 7.5

*Sämtliche Preise in Euro inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer. Eventuelle Fehler und Preisänderungen vorbehalten.  
Eine unbeabsichtigte Kreuzkontamination durch Allergene kann nicht ausgeschlossen werden.*

# Catering

Das Catering des Landhaus Schupke ist immer wieder überraschend und einfallreich.

Wir bieten ganzheitlich Catering-Konzepte und setzen alle individuellen Wünsche des Gastgebers um. Und genau das ist unser Erfolgsrezept.

Wir liefern Ihnen keinen Partyservice von der Stange, sondern erstellen für jeden Anlass ein maßgeschneidertes Konzept.

Bei allem, was wir tun, achten wir stets auf die Qualität. Sei es bei den verwendeten Produkten, den passenden Weinen oder beim Servicepersonal. Unsere Kunden haben das Beste verdient. Wir agieren flexibel und stellen uns auf ihr Motto ein.

Wenn Sie es wünschen, dann übernehmen wir die stimmungsvolle Dekoration ihrer Location und arrangieren darüber hinaus ein ansprechendes Rahmenprogramm.

Sie möchten unser Bier auch bei sich zu Hause mit Freunden genießen?



Wir verleihen unseren Bierkühler in Verbindung mit unseren Biersorten

Schupke Original  
Schupke „Pale Ale“  
Schupke „Pilsner!“



Verleih ausschließlich für den Privatgebrauch.  
Keine gewerbliche Nutzung erlaubt.

# Alkoholfreie Getränke

## Brause & Co.

<b>Coca Cola</b> <sup>1,2,4</sup>	Fl. 0,2l € 3
<b>Schupke Cola</b> <sup>1,2,4</sup>	0,3l € 3 0,5l € 4
<b>Zitronenlimonade</b> <sup>4</sup>	0,3l € 3 0,5l € 4
<b>Orangenlimonade</b> <sup>1,4</sup>	0,3l € 3 0,5l € 4
<b>Spezi</b> (Schupke-Cola & Orange) <sup>1,2,4</sup>	0,3l € 3 0,5l € 4
<b>Bionade</b>	Fl. 0,33l € 3 <i>Holunder, Litschi, Kräuter, Ingwer-Orange</i>
<b>Fassbrause</b> <sup>1,4,10,12</sup>	Fl. 0,33l € 3
<b>Mineralwasser</b> <i>still oder mit CO2</i>	Fl. 0,25l € 2.5 Fl. 0,70l € 6
<b>Malztrunk</b> <sup>1</sup>	Fl. 0,33l € 3
<b>Ginger Ale</b> <sup>1</sup>	Fl. 0,2l € 3
<b>Tonic Water</b> <sup>3</sup>	Fl. 0,2l € 3
<b>Bitter Lemon</b> <sup>3</sup>	Fl. 0,2l € 3

## Säfte & Nektare

<b>Rhabarbernektar</b>	0,2l € 3
<b>Ananassaft</b>	0,2l € 3
<b>Orangensaft</b>	0,2l € 3
<b>Apfelsaft</b>	0,2l € 3
<b>Bananennektar</b>	0,2l € 3
<b>Kirschnektar</b>	0,2l € 3
<b>Kirsch- Bananennektar</b>	0,2l € 3
<b>Maracujanektar</b>	0,2l € 3.5
<b>Mangonektar</b>	0,2l € 3.5
<b>Saftschorlen</b> ( <i>alle Sorten</i> )	0,5l € 4.5

## Schuss für Longdrinks

Schupke-Cola , Orange, Zitrone, Saft, Schweppes jeweils € 1

*Sämtliche Preise in Euro inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer. Eventuelle Fehler und Preisänderungen vorbehalten.  
Eine unbeabsichtigte Kreuzkontamination durch Allergene kann nicht ausgeschlossen werden.*

# Bier vom Fass



## Schupke „IPA“ (India Pale Ale)

*unser Tipp*

0,31 € 3 \* 0,51 € 4

Stammwürze 13,5% - Farbe 20 EBC - Alkoholgehalt 5,6%Vol - Bittereinheiten 40 BE  
Hopfensorten von der amerikanischen Pazifikküste und ale-typische Malze führen beim Schupke Pale Ale zu einem wunderbar malzigen, an trockene Beeren und frische Zitrus-Früchte erinnernden, Aroma.

*(1. Fassbierausschank von Pale Ale in Berlin seit 2013 am Hahn)*

## Schupke „Original“ (unfiltriert, naturbelassen)

0,31 € 3 \* 0,51 € 4

Stammwürze 11,8% - Farbe 19 EBC - Alkoholgehalt 5,4%Vol - Bittereinheiten 22 BE  
*Naturtrüb und hell-orange in der Farbe, mit einem cremigen Schaum. Ein feiner Malzkörper und grasige Hopfenaromen führen bei unserem naturtrüben Schupke Original zu einem herrlich frischen und süffigen Geschmack.*

## Schupke „Pilsner“

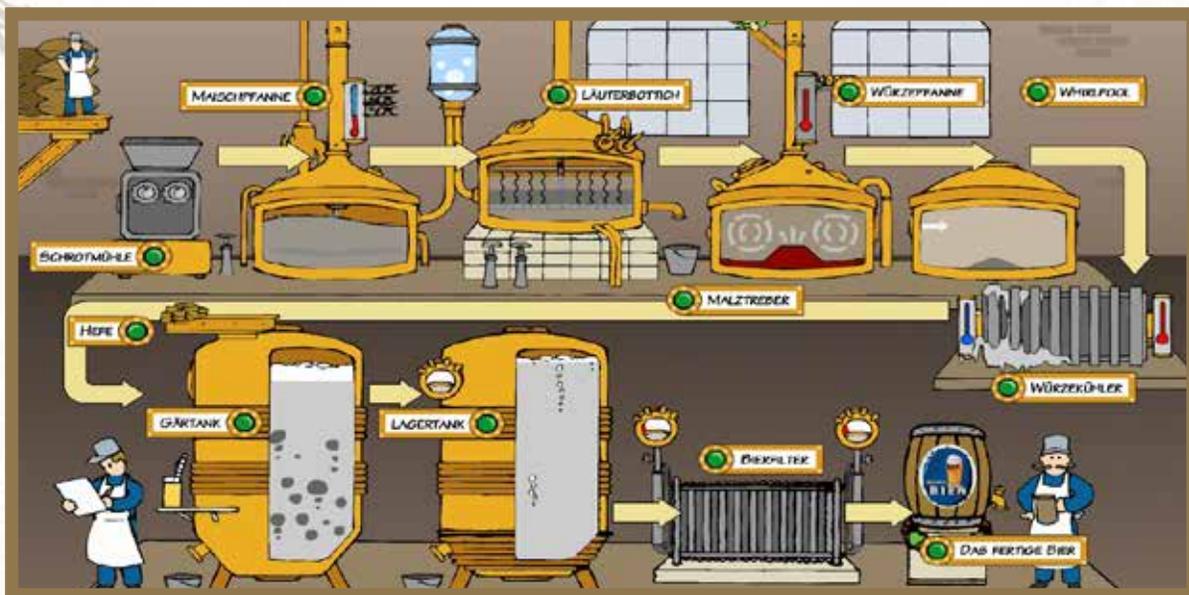
0,31 € 3 \* 0,51 € 4

Stammwürze 11,8% - Alkoholgehalt 5,1%Vol - Bittereinheiten 32 BE  
*Goldgelb strahlend und mit 32 Bittereinheiten stärker gehopft als die meisten Vertreter seines Stils wartet unser „Schupke Pilsner“ mit einem ausgeprägten, hopfenblumigen Aroma und einer feinherben, angenehmen Bittere auf. Diese Kombination ergibt eine ausbalancierte Mischung und garantiert allerbesten Pilsgenuss.*

## Hefe Weißbier Weihenstephan

0,31 € 3 \* 0,51 € 4

Stammwürze 12,7% - Alkoholgehalt 5,4%Vol - Bittereinheiten 14 BE  
*Nichts erfrischt Sie mehr als dieses naturtübige Weißbier mit seinem wunderbar hefeblumigen Geschmack. Passt gut zu leichten Speisen, die nicht zu geschacksintensiv sind, vor allem aber zu Weißwurst.*



*Sämtliche Preise in Euro inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer. Eventuelle Fehler und Preisänderungen vorbehalten.  
Eine unbeabsichtigte Kreuzkontamination durch Allergene kann nicht ausgeschlossen werden.*

unser Tipp

## Craft Beer (Auswahl im Kühlschrank im Eingangsbereich)

Craft Beer bildet den Kontrast zur industriellen Massenware. Denn der Begriff Handwerk kommt in seinem ursprünglichsten Sinn zum Tragen. Craft Beer wird von Hand hergestellt. Von Anfang an. Bevor eine Sorte in die Produktion geht, muss sie erst konzipiert werden. Nicht der Brauprozess, sondern die Entwicklung einer Geschmacksidee steht im Vordergrund. Das ist craft. Stellen Sie sich vor, Sie haben so eine Idee im Kopf und der Braumeister übersetzt sie in eine Rezeptur. Die Komponenten heißen Gerste, Hopfen, Hefe und Malz. So wird die Idee zum Geschmackserlebnis. Craft Beer lebt von Ideen und einer unbegrenzten Experimentierfreudigkeit. Und von Leidenschaft, denn ein Craft Brewer würde niemals Bier verkaufen, das ihm selbst nicht schmeckt. Hinter einer guten Handwerksbrauerei stehen Menschen mit einer bestimmten geistigen Grundhaltung. Menschen, denen nicht nur das fertige Bier, sondern auch die Rohstoffe am Herzen liegen. Das gilt für Brauer und Besucher der Brauerei. **Wir haben für Sie ständig verschiedene Craft Biere vorrätig.** Probieren Sie die unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen. Mehrmals im Jahr finden Bier Tastings (Verkostungen) statt. Die Preise der einzelnen Biere finden Sie in unserem Craft Beer Kühlschrank.



### Flaschenbier

**Kristallweizen** (Weihenstephaner)  
Flasche 0,5l € 4

**Berliner Weisse** mit Schuss  
(rot oder grün) Fl. 0,33l € 3

### alkoholfrei

**Weihenstephan Hefe-Weißbier**  
(alkoholfrei) Flasche 0,5l € 4

### Biermixgetränke

**Radler** 0,3l € 3  
0,5l € 4

*Alsterwasser (mit Orangenlimo<sup>1,4</sup>)*

*Radler Süß (mit Zitronenlimo<sup>4</sup>)*

*Radler Sauer (mit Sodawasser)*

*Diesel (mit Cola<sup>1,2,4</sup>)*

**Veltins** (alkoholfrei) Flasche 0,33l € 3

*Sämtliche Preise in Euro inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer. Eventuelle Fehler und Preisänderungen vorbehalten.  
Eine unbeabsichtigte Kreuzkontamination durch Allergene kann nicht ausgeschlossen werden.*

# Cocktails

## Aperol Spritz

*Aperol, Prosecco, Soda*

€ 7.5

## Caipirinha

*Cachaca, brauner Zucker, Lime Juice, Limette*

€ 7.5

## Mojito

*weißer Rum, Lime Juice, Sodawasser, Limettenviertel, brauner Zucker, frische Minze*

€ 7.5

## Mai Tai

*weißer Rum, brauner Rum, Cointreau, Amaretto, Angostura, Ananasaft, Zitronensaft, Lime Juice, Grenadine*

€ 7,5

# Spirituosen

## Whiskey

**Johnnie Walker red**<sup>1</sup>

4 cl € 3.5

**The Glenlivet**<sup>1</sup>

2 cl € 3.5

**Ballantines**<sup>1</sup>

4 cl € 3.5

**Johnnie Walker black**<sup>1</sup>

2 cl € 3.5

**Jim Beam**<sup>1</sup>

4 cl € 3.5

**Aberlour**<sup>1</sup>

4 cl € 5.5

**Jack Daniels**<sup>1</sup>

4 cl € 3.5

**John Jameson**<sup>1</sup>

4 cl € 5.5

**Tullamore Dew**<sup>1)</sup>

4 cl € 3.5

## Cognac - Brandy

## Tequila

**Otard VSOP**<sup>1</sup>

4 cl € 5

**Tequila weiß**

4 cl € 5

**Osborne Veterano**<sup>1</sup>

4 cl € 4

**Tequila braun**<sup>1</sup>

4 cl € 5

## Bitter

## Rum

**Ramazzotti**<sup>1</sup>

4 cl € 4

**Havana Club**

*braun 7 Jahre*<sup>1</sup>

2 cl € 3.5

**Fernet Branca**<sup>1</sup>

4 cl € 4

*Anéjo reserva*<sup>1</sup>

4 cl € 4.5

**Branca Menta**<sup>1</sup>

4 cl € 4

*light dry 3 Jahre*<sup>1</sup>

4 cl € 4.5

**Jägermeister**<sup>1</sup>

2 cl € 2.5

**Becherovka**<sup>1</sup>

2cl € 3

*Sämtliche Preise in Euro inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer. Eventuelle Fehler und Preisänderungen vorbehalten.  
Eine unbeabsichtigte Kreuzkontamination durch Allergene kann nicht ausgeschlossen werden.*

## Likör

<b>Amaretto</b>	4 cl € 4
<b>Baileys</b> <sup>1</sup>	4cl € 4
<b>Kahlua</b> <sup>1</sup>	4cl € 4
<b>Frangelico</b> <sup>1</sup>	4cl € 4
<b>Cointreau</b>	2cl € 3

## Aperitif - Sherry

<b>Campari</b> <sup>1</sup>	4 cl € 3.5
<b>Aperol</b> <sup>1</sup>	4 cl € 3.5
<b>Martini</b>	
<i>bianco</i>	5 cl € 3.5
<i>extra dry</i>	5 cl € 3.5
<i>rosé</i>	5 cl € 3.5

## Anis - Absinth

<b>Pernod</b> <sup>1</sup>	4 cl € 4.5
<b>Sambuca</b>	2 cl € 2.5

*Absinthe ist die moderne Form eines althergebrachten Getränks (Absinth), welches Anfang des 20. Jahrhunderts in seiner ursprünglichen Form verboten wurde. In Spanien, während all der Jahre geduldet, überlebte es in kleinen Destillieren, um jetzt in veränderter Form wiederentdeckt zu werden. Geschmack: erfrischend, anisartig und leicht bitter*

*Man gebe Absinth in ein Glas. Einen speziellen Absinthlöffel oder eine Gabel mit Zucker wird in Absinth getränkt und angezündet. Sobald der Zucker Blasen wirft oder karamellisiert, den Löffel in den Absenta tauchen und löschen. Sofort mit eiskaltem Wasser im Verhältnis 50:50 mischen, auf dass sich der Alkohol im Glas nicht noch einmal entzündet.*

## Obstbrände

<b>Obstler</b>	2 cl € 2.5
<b>Himbeergeist</b>	2 cl € 2.5
<b>Williams Christbirne</b>	2 cl € 2.5
<b>Zirbengeist</b>	2 cl € 3

*Der Tiroler Zirbengeist ist eine erlesene Spirituose, die nach einem traditionellen Verfahren unter der Verwendung der sog. Zirbennüsse hergestellt wird. Hierbei handelt es sich um die Früchte der Zirbelkiefer, die über einen Zeitraum von 2 Jahren in den kargen Höhen der Alpen heranreifen. Diese Spirituose genießt unter Kennern der Alpinen Destillationskunst das höchste Ansehen.*

## Spirits

<b>Wodka</b>	4 cl € 4.5
<b>Grappa</b>	4 cl € 4
<b>Gin</b>	4 cl € 4
<b>Calvados</b> <sup>1)</sup>	4 cl € 4

<b>Ouzo</b>	4 cl € 4
<b>Absinth</b> <sup>1</sup>	4 cl € 5.5

# Whisky

Stellen Sie sich die **schottischen Highlands** um 500 n. Chr. vor. Eine schöne Landschaft mit hügeliger Heide und torfigen Anhöhen, in Bächen fließt reines Wasser, die goldgelbe Gerste in den Feldern wiegt sich in der Sommerbrise. Es kommen irische Mönche zu Besuch und bringen ein geheimes Verfahren mit. Einer der Mönche sagt: "Alles was ihr hier seht, können wir in das Wasser des Lebens umwandeln!" Es bleibt dabei, schottischer Whisky ist bei weitem die erfolgreichste Spirituose weltweit.

Wir haben für Sie eine kleine Auswahl hochwertiger Whiskysorten zusammengestellt. Bitte fragen Sie nach unseren Whiskey Tastings

## Arran

2 cl € 6

Destillerie: Arran  
Alkoholgehalt 46,0 % Vol  
Alter: 14 Jahre  
Abgefüllt August 2010  
nicht kühlgefiltert  
gereift in Bourbon Oloroso Sherry

## Glenfarclas 1993

2 cl € 7,5

Destillerie: Glenfarclas  
Alkoholgehalt 46,0 % Vol  
Abgefüllt 2012  
Destilliert 1993  
nicht kühlgefiltert

## Balvenie 12y Doublewood<sup>1</sup>

2 cl € 5

Abfüller: Balvenie  
Alkoholgehalt 40,0 % Vol  
Alter 12 Jahre  
kühlgefiltert  
Single Malt Whisky

## Highland Park 13y 1994-2007

2 cl € 5

Abfüller: Duncan Taylor  
Alkoholgehalt 46,0 % Vol  
Abgefüllt 2007  
nicht kühlgefiltert  
Limitierte Ausgabe für Deutschland  
Single Isle of Orkney Malt Scotch Whisky

## „Big Peat“ Christmas Editon 2012

2 cl € 6

Destillerie: Arran  
Alkoholgehalt 53,6 % Vol  
nicht kühlgefiltert  
gereift in Bourbon Oloroso Sherry  
Vatted Malt Wisky  
Limitierte Ausgabe für Deutschland

## George Dickel Superior No.12<sup>1</sup>

2 cl € 5,5

Hersteller George Dickel  
Alkoholgehalt 45,0 % Vol  
Tennessee Whiskys  
kühlgefiltert  
Alter 10 Jahre

**Auchentoshan Springwood**<sup>1</sup> 2 cl € 4.5

*Destillerie: Auchentoshan  
Alkoholgehalt 40,0 % Vol  
Region Lowland  
kühlgefiltert*

**Glenfarclas Heritage 60,0%** 2 cl € 4.5

*Destillerie: Glenfarclas  
Alkoholgehalt 60,0 % Vol  
Originalabfüllung  
Region Speyside*

**Bunnahabhain 1989 22y** 2 cl € 7.5

*Destillerie: Bunnahabhain  
Alkoholgehalt 48,5 % Vol  
Abgefüllt 2011  
Verfahren Pott Stills  
Limitierte Ausgabe für Deutschland  
Single Isle of Orkney Malt Scotch Whiskey*

**Auchentoshan 18y** 2 cl € 7.5

*Destillerie: Auchentoshan  
Alkoholgehalt 43,0 % Vol  
Alter: 18 Jahre  
Abgefüllt August 2010  
Single Malt Whisky*

**Port Charlotte „An Turas Mor“** 2 cl € 4.5

*Destillerie: Bruichladdich  
Alkoholgehalt 46,0 % Vol  
Originalabfüllung  
Single Malt Whisky  
Abfüller Originalabfüllung*

**Redbreast 12y Single Pot Still** 2 cl € 4.5

*Destillerie: Midleton  
Alkoholgehalt 57,7 % Vol  
Abgefüllt 2011  
Single Irish Malt Whiskey  
Abfüller Originalabfüllung  
Alter 12 Jahre*

## Classic Malt

*Es gibt über 300 Malts, aber nur 6 Classic Malts. Sie kommen aus den klassischen Whiskyregionen Schottlands, aus sechs traditionsreichen, berühmten Brennereien, die jeweils in ihrer Region eine Spitzenstellung einnehmen. Die Classic Malts setzen damit Höhepunkte innerhalb der an sich schon hochwertigen Gruppe der Scotch Whiskys.*

**Glenkinchie**<sup>1</sup> 2 cl € 4

*10 Jahre gereift, 43 Vol % -  
Der Classic Malt aus dem Lowland*

**Dalwhinnie**<sup>1</sup> 2 cl € 4

*15 Jahre gereift, 43 Vol % -  
Der Classic Malt aus den Highlands*

**Cragganmore**<sup>1</sup> 2 cl € 4

*12 Jahre gereift, 40 Vol % -  
Der Speyside Classic Malt*

**Oban**<sup>1</sup> 2 cl € 4

*14 Jahre gereift, 43 Vol % -  
Der Heyland Classic Malt vom Meer*

**Talisker**<sup>1</sup> 2 cl € 4

*10 Jahre gereift, 45,8 Vol % -  
Der Classic Malt von Skye*

**Lagavulin**<sup>1</sup> 2 cl € 4

*16 Jahre gereift, 43 Vol % -  
Der Classic Malt von Islay*

## Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff 2) Coffeinhaltig 3) Chininhaltig 4) mit Konservierungsstoffen 5) mit Süßstoff Cyclamat 6) mit Süßstoff Aspartam 7) mit Süßstoff Acesulfam 8) Antioxidationsmittel 9) enthält eine Phenylalaninquelle 10) mit Aromastoffen 11) mit Papain 12) mit Säuerungsmittel E330 13) mit Ascorbinsäure 14) Niacin 15) Panthothensäure 16) Folsäure 17) Sorbit

Wir haben der neuen EU – Verordnung Rechnung getragen und unsere Speisen auf der Karte mit den unten angeführten Buchstaben gekennzeichnet.

## Allergenliste

### A

*Glutenhaltiges Getreide Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, daraus hergestellte Erzeugnisse*

### B

*Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse*

### C

*Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse*

### D

*Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse*

### E

*Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse*

### F

*Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse*

### G

*Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)*

### H

*Schalenfrüchte, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse*

### L

*Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse*

### M

*Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse*

### N

*Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse*

### O

*Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurück geführte Erzeugnisse zu berechnen sind.*

### P

*Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse*

### R

*Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.*



## Sonntagsbrunch



Ein Brunchbuffet, das Sie so zu Hause wohl nie anrichten werden und das keine Wünsche offen lässt. Nutzen Sie dieses Angebot, um mit Freunden und der Familie ein ausführliches Schwätzchen zu halten, sich wohl zu fühlen und das Wochenende als reine Entspannung genießen zu können.

*Das Buffet steht Ihnen von 9.30 - 14.00 Uhr zur Verfügung*

€ 18.5

## Flammkuchenbuffet



Jeden Montag bieten wir Ihnen ein Flammkuchenbuffet „all u can eat“ an. Sie können nach Herzenslust alle unsere bereits geschnittenen Flammkuchen probieren.

*Das Buffet steht Ihnen von 17.30 - 22.00 Uhr zur Verfügung*

€ 8.5

## Jazz Jam Session



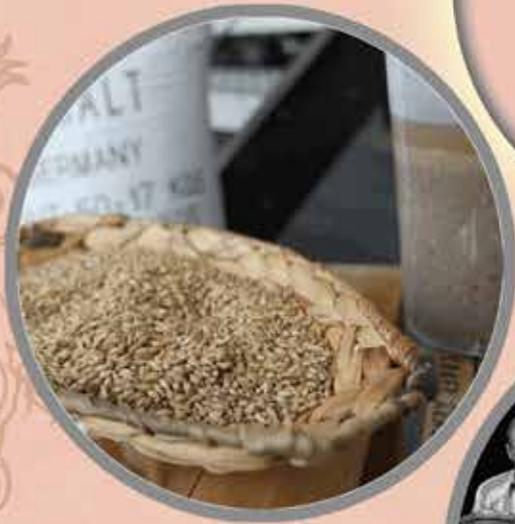
Donnerstags findet unter der Leitung des Berlin Jazz Dream e.V. eine Jazz Jam Session statt. Die "Jazzscheune" bietet Ihnen ein entspanntes kulturelles Wohnzimmer mit nationalen und internationalen Stars und herausragenden Nachwuchs-Musikern (Einlass ab 19.00 Uhr).

**Eintritt frei**

## Familienfeiern



Bei uns können Sie in unserem barocken Haus von 1752 Ihre kleinen Feiern ab 25 bis zu 40 Personen feiern. In unserer Scheune können Sie Ihre großen Feiern (ab 40 Personen) feiern. Hier ist es auch möglich, das Tanzbein zu schwingen.



Landhaus Schupke GmbH  
Alt-Wittenau 66  
13437 Berlin  
Telefon (030) 4555569  
post@schupke-berlin.de



Öffnungszeiten  
täglich von 9.30 - 24.00 Uhr

[www.schupke-berlin.de](http://www.schupke-berlin.de)

| August 2015 | alle vorherigenden Speisekarten verlieren ihre Gültigkeit |