

Speisenkarte:

(Auszug)

Suppen

- Gemüsecremesuppe
- Hausgemachte Lauch-Kartoffelsuppe
- Berliner Kartoffelsuppe
- Kesselgoulaschsuppe

Salate und Vorspeisen

- Kleiner Salatteller mit Hausdressing
- Frischer Salatteller mit Schafskäse und Hausdressing
- Frischer Salatteller mit Putenstreifen und Hausdressing
- Quiche Lorraine an frischen Salaten der Saison mit Hausdressing
- Zwiebelkuchen an frischen Salaten der Saison mit Hausdressing
- Gebackener Camembert mit Preiselbeeren in Williams-Christ-Birnen-Hälfte und Toast

Kalte Speisen

Berliner Aufschnittplatte

(roher und gekochter Schinken, Salami, verschiedene Sorten Käse, Ei, Butter und Brotkorb)

Hauptgerichte

Berliner Boulette

(mit Senf und Großmutter's Kartoffelsalat)

Zartes Schweineschnitzel

(mit Buttergemüse, Sauce Hollandaise und Kartoffelkroketten)

Schnitzelpfanne

(Schweineschnitzel natur, in Röstzwiebelsahnesauce, Röstinchen und kleiner Salatteller)

Badische Pfanne

(Schweinefiletstreifen in Champignon-Rahmsauce, dazu Spätzle)

Züricher Geschnetzeltes

(Feine Kalbfleischstreifen mit Champignons und Creme fraiche, dazu Röstitaler)

Argentinisches Bullenhüftsteak

(mit Kräuterbutter, Pommes frites und kleiner Salatteller)

Hühnerfrikassee

(dazu Buttergemüse, Sauce Hollandaise und Butterreis)

Hühnerbrustfilet im Krustenmantel

(dazu Champignons und Kartoffelkroketten)

Putenbrustfiletsteak

(mit Kräuterbutter, Pommes frites und kleiner Salatteller)

Berliner Pökeleisbein

(mit Sauerkraut, Erbsenpüree, Panachee und Salzkartoffeln)

Kohlroulade nach altdeutscher Art

(in Sahnesauce und Salzkartoffeln)

Medallions vom Schweinefilet an Apfelragout

(Tagliatelle und kleiner Salatteller)

Vollwertkost

Gemüseschnitte

(an frischen Salaten der Saison mit Hausdressing)

Spinat-Ravioli

(mit italienischer Tomatensauce)

Fischgerichte

Holländisches Matjesfilet

(mit Apfel-Zwiebelringen oder Kräuterschmand, dazu Salzkartoffeln)

Norwegischer Räucherlachs

(mit Sahnemeerrettich, Blattspinat und Kartoffelpuffer)

Gegrillte Lachsschnitte

(mit zartem Broccoli, Sauce Hollandaise und Kartoffeln)

...und zur Kaffeezeit

halten wir ein reichhaltiges Kuchenangebot für Sie bereit

...oder verwöhnen Sie zum Nachttisch mit unseren leckeren

Desserts

Hausgemachter Apfelstrudel

(natur, mit frisch geschlagener Sahne, mit Vanille-Eiscreme oder mit Vanille-Sauce)

Heiße Zimtpflaumen

(mit Vanille-Eiscreme, frisch geschlagener Rum-Sahne und Zimt)

Heiße Sauerkirschen

(mit grünem Pfeffer, Vanille-Eiscreme und frisch geschlagener Sahne)

Gefüllter Eierkuchen

(mit Himbeeren, Vanille-Eiscreme und frisch geschlagener Sahne)

Berliner Apfelringe

(fein ausgebacken, mit Preiselbeeren und Vanille-Sauce)

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

[Zurück zur Startseite](#)