


Die Mahlzeiten gefallen nicht allein, wenn man sie genießt,
sondern auch sooft man an sie denkt.

*Vorspeisen**

- | | |
|--|---------|
| 01. Riesenchampignon
mit Rahmspinat gefüllt und Käse überbacken, dazu Wildkräuter-Salat | 9,90 € |
| 02. „Striegistaler Camembert-Ecken“ im Bierteig gebacken
Wildkräuter-Salat und Preiselbeeren. | 7,90 € |
| 03. Gebackene Käse-Birne (Eine Spezialität unseres Hauses.)
Eine mit Blauschimmelkäse gefüllte und gebackene Birne,
umhüllt mit Mandel-Semmelbrösel, dazu Wild-Preiselbeeren und Salat. | 12,80 € |
| 04. Kleiner Gerichtslaubensalat
aus sechs Sorten Salat, mit hausgemachtem Himbeer-Senf-Dressing | 6,90 € |

*Suppen**

... wir kochen unser eigenes Süppchen!


- | | |
|--|--------|
| 05. Graupensuppe mit Backpflaumen
Aus dem Berlin, wie Zille es kannte, schön dick gehalten.  | 6,80 € |
| 06. Alt-Berliner Kartoffelsuppe
mit Würstchen und Lauch | 6,90 € |

*Salate**

Saisonal wechselnd mit Babymangold, Ruccola, Romana, Bionda, Feldsalat, Paprika, Tomaten

- | | |
|---|---------|
| 07. Großer <u>bunter</u> Gerichtslaubensalat , hausgemachtes Himbeer-Senf-Dressing | 9,90 € |
| 08. ... mit Putenbruststreifen und Mandelsplitter | 13,50 € |
| 09. Großer <u>grüner</u> Gerichtslaubensalat , leicht mariniert | 8,90 € |
| 10. ... mit Sonnenblumen-, Kürbis- und Pinienkernen | 10,50 € |

*Vegetarisch und Vegan**

- | | |
|---|---------|
| 11. Riesenchampignonköpfe
mit Rahmspinat gefüllt und Käse überbacken, dazu Kräuterkartoffeln | 13,90 € |
| 12. Gemüse-Buletten
bunter Salat, Süßkartoffel-Pommes Frites und Soße vom Wurzelgemüse | 12,50 € |
| 13. Gefüllte Paprikaschote - ohne Fleisch 
mit Linsen, Graupen und Gemüse gefüllt,
dazu Süßkartoffel-Wedges und herzhafte Soße vom Wurzelgemüse | 13,50 € |
| 14. Große Schupfnudelpfanne
Kräuterseitlinge, Zuckerschoten und frische Tomaten | 12,90 € |

* Eine gesonderte Speisekarte mit Allergenen und Inhaltsstoffen halten wir bereit. 2.

Es gibt nichts in der Welt, was so dauerhaft ist
wie die Liebe zu den Kochtöpfen.

*So schmeckt
unser Berlin*

*Spezialitäten vom Küchenchef**

Gern reichen wir Ihnen zu unseren Spezialitäten alle Beilagen kostenfrei nach.

- | | |
|--|---------|
| 16. Altberliner Schweinebraten aus der Würztunke
Apfelrotkohl und Lauch-Speck-Kloß | 17,90 € |
| 17. Geschmorte Lammhaxe
Speckbohnen, Grilltomate und hausgemachte Kartoffelbällchen | 18,90 € |
| 18. Kalbsschnitzel
deftige Bratkartoffeln, frischer Salat und Preiselbeeren | 22,50 € |
| 19. Rinderroulade
mit traditioneller Füllung, Apfelrotkohl und Lauch-Speck-Kloß | 18,80 € |
| 20. Barbarie Entenkeule , knusprig-frisch, aus dem Ofen
Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelbällchen | 19,50 € |
| 21. „Große Berliner Schmauserei“
Eine Bulette, große Bratwurst und Schweinebraten aus der Würztunke,
Speckbohnen und Kräuterkartoffeln. | 22,80 € |

*Aus Topf und Pfanne**

- | | |
|---|---------|
| 22. Schnitzel , frisch aus dem Schweinerücken,
Zuckerschoten und Salzkartoffeln | 13,90 € |
| 23. Großes Berliner Pökeleisbein (ca.1 kg)
deftiges Sauerkraut, Erbspüree und Spreewälder Gewürzgurke | 16,50 € |
| 24. Gebratene Kalbsleber „Alt Berliner Art“
Schmorzwiebeln, Apfelring, Rotkohl und Quetschkartoffeln | 15,90 € |
| 25. Preußische Schlachteplatte mit Blutwurst, Leberwurst und Wellfleisch,
deftigem Sauerkraut und Kräuterkartoffeln | 15,80 € |
| 26. Hausgemachte Bulette
Schmorzwiebeln, Zuckerschoten und Quetschkartoffeln | 12,90 € |
| 27. Große Berliner Bratwurst vom Fleischermeister (ca. 150 g)
deftiges Sauerkraut und Kräuterkartoffeln | 12,90 € |
| 28. Hausgemachte Bauernsülze
Remouladensoße, deftige Bratkartoffeln und Salatbeilage | 13,80 € |

*Fischgerichte**

- | | |
|--|---------|
| 29. Kräutermatjesfilets „Rostocker Edel“
Hausfrauensoße und Dillkartoffeln | 13,50 € |
| 30. Kabeljaufilet, gebraten
Quetschkartoffeln und frischer Gurkensalat | 18,50 € |
| 31. Schollenfilet, gebraten
Dillkartoffeln und bunter Salat | 16,80 € |

* Eine gesonderte Speisekarte mit Allergenen und Inhaltsstoffen halten wir bereit. **3.**

Willst Du vom Glück ein Stück erhaschen,
dann musst Du wie ein kleines Kind, ganz einfach naschen.

*Kalte Küche**

32. **"Berliner Abendbrot"** 16,90 €
hausgemachte Bulette, magere Eisbeinsülze, Remouladensoße,
Hartkäse, Bauern-Salami, Gewürzgurke, Butter, Brot und Baguette
Dazu einen kräftigen Berliner Kräuterschnaps. 1,00 €
33. **Altberliner „Stullen“** 9,90 €
eine Griebenschmalz-Stulle und eine Harzer Käse-Stulle,
Spreewälder Gewürzgurke und frischer Salat
34. **Berliner Bulette** mit Remouladensoße, Gewürzgurke, Baguette und Senf 6,90 €
35. **Deutsche Käseplatte** mit Honigsenf und Baguette 11,90 €
*Heinrichstaler Bierkäse, Elbländer Bockshornkleekäse,
Bavaria Blu Blauschimmelkäse, Striegistaler Camembert*

*Menüs**

Berliner Menü

Berliner Kartoffelsuppe mit Speck und Lauch

44. **Altberliner Schweinebraten**, Apfelrotkohl und Lauch-Speck-Kloß 24,90 €
Berliner Luft zum Löffeln (Vanillecreme mit Himbeeren)

Veganes Menü

Kleiner Gerichtslaubensalat mit Himbeer-Senf Dressing

45. **Gefüllte Paprikaschote** - ohne Fleisch, dazu Süßkartoffel-Wedges 21,80 €
Frisch geschnittener Obstsalat

Fisch Menü

Graupensuppe mit Backpflaumen

46. **Schollenfilet**, Dillkartoffeln und bunter Salat 24,50 €
Schokoladenpudding mit Waldbeeren und viel Vanillesoße

* Eine gesonderte Speisekarte mit Allergenen und Inhaltsstoffen halten wir bereit. 4.

Unsere Desserts machen nicht dick, sondern glücklich.

*Nachtisch**

- | | |
|--|---------|
| 37. Eingekochte Waldbeeren
mit Bourbon-Vanillesoße und Krokant | 6,50 € |
| 38. Schokoladenpudding mit Waldbeeren
dazu viel Vanillesoße und Sahne | 5,90 € |
| 39. Berliner Luft zum Löffeln (Vanillecreme mit Himbeeren)
Seit 1875 in Berliner Kochbüchern zu finden. | 5,90 € |
| 40. Apfelküchle im Teigmantel gebacken mit Vanillesoße und Sahne, | 5,90 € |
| 41. . . . dazu eine Kugel Vanilleeis | 7,90 € |
| 42. Gebackene Käse-Birne (Eine Spezialität unseres Hauses.)
Eine mit Blauschimmelkäse gefüllte und gebackene Birne,
umhüllt mit Mandel-Semmelbrösel, dazu Preiselbeeren und Obstgarnitur. | 12,80 € |
| 43. Frischer Blechkuchen vom Konditormeister.
Bitte erfragen Sie unser täglich wechselndes Angebot bei Ihrem Kellner. | 3,90 € |

*Eiskarte**



Unser Eis kommt von der Eismanufaktur „Madlen“ aus Brandenburg

Wählen Sie aus: Cookies, Vanille, Joghurt-Waldbeere und Schokolade

- | | |
|---|--------|
| 112. Eisbecher „Heiß trifft Eis“
Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren, dazu frische Sahne | 6,90 € |
| 113. Eisbecher „Schoko trifft Waldbeere“
Zwei Kugeln Schokoladeneis, eingekochte Waldbeeren und Sahne | 7,50 € |
| 114. Eiskaffee
Zwei Kugeln Vanilleeis mit Filter-Kaffee und frischer Sahne | 6,00 € |
| 115. Eisschokolade
Zwei Kugeln Schokoladeneis mit Trinkschokolade und Sahne | 6,00 € |
| 116. Für Kinder: „Eisschale Bummi“
Eine Kugel Eis nach Wahl, mit Sahne und viel „Bunte Streusel“ | 2,50 € |

Eisbecher zum selbst zusammenstellen:

- | | |
|---|--------|
| 117. Eisbecher mit zwei Kugeln Eis nach Wahl , Sahne und Krokant | 4,50 € |
| 118. Eisbecher mit drei Kugeln Eis nach Wahl , Sahne und Krokant | 6,50 € |
| 119. Eisbecher mit vier Kugeln Eis nach Wahl , Sahne und Krokant | 7,50 € |

* Eine gesonderte Speisekarte mit Allergenen und Inhaltsstoffen halten wir bereit.