


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

*Vorspeisen**

01. **Gebackener Riesenchampignon** 9,90 €
mit Blattspinat, Kräuterseitlingen und Quinoa gefüllt, dazu Wildkräuter-Salat *Auf Wunsch mit Käse überbacken.* 
02. „Striegistaler Camembert-Ecken“ im Bierteig gebacken 8,90 €
Wildkräuter-Salat und Preiselbeeren.
03. **Gebackene Käse-Birne** (Eine Spezialität unseres Hauses.) 12,80 €
Eine mit Blauschimmelkäse gefüllte und gebackene Birne, umhüllt mit Mandel-Semmelbrösel, dazu Wild-Preiselbeeren und Salat.
04. **Kleiner Gerichtslaubensalat** 6,90 €
aus sechs Sorten Salat, mit hausgemachtem Himbeer-Senf-Dressing

*Suppen**

... wir kochen unser eigenes Süppchen!



05. **Berliner Gulaschsuppe**, vom Rindviech 6,80 €
„Nur die Berliner Gulaschsuppe wird mit Berliner Weiße geschmort“.
06. **Alt-Berliner Kartoffelsuppe** 6,90 €
mit Würstchen und Lauch

*Salate**

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

07. **Großer bunter Gerichtslaubensalat**, hausgemachtes Himbeer-Senf-Dressing 9,90 €
08. ... mit Putenbruststreifen und Mandelsplitter 13,80 €
09. **Großer grüner Gerichtslaubensalat**, leicht mariniert 8,90 €
10. ... mit Sonnenblumen-, Kürbis- und Pinienkernen 10,80 €

*Vegetarisch und Vegan**

11. **Gebackene Riesenchampignons**, mit Blattspinat, Kräuterseitlingen 14,90 €
und Quinoa gefüllt, dazu Kräuterkartoffeln *Auf Wunsch mit Käse überbacken.* 
12. **Drei Gemüse-Buletten** 12,50 €
bunter Salat, Süßkartoffel-Pommes Frites und Soße vom Wurzelgemüse
13. **Gefüllte Paprikaschote - ohne Fleisch** 14,50 €
mit Linsen, Graupen und Gemüse gefüllt, dazu Süßkartoffel-Ecken und herzhaftes Soße vom Wurzelgemüse 

* 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 | 19,90 € |
| 18. Kalbsschnitzel
deftige Bratkartoffeln, frischer Salat und Preiselbeeren | 22,50 € |
| 19. Rinderroulade
mit traditioneller Füllung, Apfelrotkohl und Lauch-Speck-Kloß | 18,80 € |
| 20. Halbe Flugente , knusprig-frisch aus dem Ofen
Apfelrotkohl und Kräuterkartoffeln | 16,80 € |
| 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,
buntes Gemüse und Salzkartoffeln | 14,90 € |
| 23. Großes Berliner Pökeleisbein (ca.1 kg)
deftiges Sauerkraut, Erbspüree und Spreewälder Gewürzgurke | 17,50 € |
| 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 € |
| 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, Dillkartoffeln und frischer Salat | 13,90 € |
| 30. Kabeljaufilet, gebraten
buntes Gemüse und Quetschkartoffeln | 18,50 € |

* 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" | 17,90 € |
| hausgemachte Bulette, magere Eisbeinsülze, Remouladensoße,
Hartkäse, Bauern-Salami, Gewürzgurke, Butter, Brot und Baguette
Dazu einen kräftigen Berliner Kräuterschnaps. | 1,00 € |
| 33. Hausgemachte Eisbeinsülze | 6,50 € |
| Remoulade, Spreewälder Gewürzgurke und Brot | |
| 34. Berliner Bulette mit Remouladensoße,
Gewürzgurke, Baguette und Senf | 6,90 € |
| 35. Deutsche Käseplatte mit Honigsenf und Baguette | 12,50 € |
| <i>Heinrichstaler Bierkäse, Elbländer Bockshornkleekäse,
Bavaria Blu Blauschimmelkäse, Striegistaler Camembert</i> | |

*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 | 22,90 € |
|--|---------|

Frisch geschnittener Obstsalat

Gerichtslauben Special

0,5 l Schöffebier (nur für uns gebraut)

Naturbelassen und nach alter Rezeptur.

- | | |
|--|---------|
| 46. Große Berliner Bratwurst vom Fleischermeister (ca. 150 g) | 19,80 € |
| deftiges Sauerkraut und Kräuterkartoffeln | |
| 2 cl Berliner Kräuter (unsere Hausmarke) | |
| Schmeckt gut, sagen viele – tut gut, sagen alle! | |

* 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, Sahne und einer 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

- | | |
|---|--------|
| 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:

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

- | | |
|---|--------|
| 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 € |

* Eine gesonderte Speisekarte mit Allergenen und Inhaltsstoffen halten wir bereit. **5.**