


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,** 9,90 €
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** mit hausgemachtem Himbeer-Senf-Dressing 6,90 €
(*Rucola - Bull's Blood - Babyspinat – Rotbabymangold*)

*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 „Schleizer Würstchen“ und frischem Lauch

*Salate**

07. **Großer Gerichtslaubensalat**, Sonnenblumen- und Kürbiskerne 10,90 €
mit hausgemachtem Himbeer-Senf-Dressing
08. ... mit gebratenen Putenbruststreifen und Sprossen 13,80 €

*Vegetarisch und Vegan**

10. **Graupensuppe** mit Backpflaumen  6,80 €
11. **Gebackene Riesenchampignons**, mit Blattspinat, Kräuterseitlingen 14,90 €
und Quinoa gefüllt, dazu Kräuterkartoffeln 
Auf Wunsch mit Käse überbacken.
12. **Drei Gemüse-Buletten**, bunter Salat, 12,50 €
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. Geschmorte Lammhaxe | 20,90 € |
| Bohnen im Speckmantel, Grilltomate und hausgemachte Kartoffelbällchen | |
| 17. Rinderroulade | 18,80 € |
| mit traditioneller Füllung, Apfelrotkohl und Lauch-Speck-Kloß | |
| 18. Geschmorte Kalbsbäckchen | 22,50 € |
| Rahmwirsing und hausgemachte Kartoffelbällchen | |
| 19. Halbe Flugente , knusprig-frisch aus dem Ofen | 18,80 € |
| Apfelrotkohl und Kräuterkartoffeln | |

*Berliner Schmausereien**

- | | |
|---|---------|
| 20. Altberliner Schweinebraten aus der Würztunke | 17,90 € |
| Apfelrotkohl und Lauch-Speck-Kloß | |
| 21. „Große Berliner Schmauserei“ | 24,80 € |
| Eine Bulette mit Schmorzwiebeln, große Bratwurst und Schweinebraten aus der Würztunke, deftiges Sauerkraut und Kräuterkartoffeln. | |
| 22. Schnitzel , frisch aus dem Schweinerücken, | 15,90 € |
| buntes Gemüse und Salzkartoffeln | |
| 23. Großes Berliner Pökeleisbein (ca.1 kg) | 17,50 € |
| deftiges Sauerkraut, Erbspüree und Spreewälder Gewürzgurke | |
| 24. Gebratene Kalbsleber „Alt Berliner Art“ | 16,90 € |
| Schmorzwiebeln, gebratener Apfelring, Rotkohl und Quetschkartoffeln | |
| 25. Preußische Schlachteplatte mit Blutwurst, Leberwurst und Wellfleisch, | 15,80 € |
| deftigem Sauerkraut und Kräuterkartoffeln | |
| 26. Große Berliner Bratwurst vom Fleischermeister (ca. 150 g) | 12,90 € |
| deftiges Sauerkraut und Kräuterkartoffeln | |
| 27. Hausgemachte Bauernsülze | 13,80 € |
| Remouladensoße, deftige Bratkartoffeln und Salatbeilage | |

*Fischgerichte**

- | | |
|---|---------|
| 28. Kräutermatjesfilets „Rostocker Edel“ | 13,90 € |
| Hausfrauensoße, Dillkartoffeln und frischer Salat | |
| 29. Kabeljaufilet, gebraten | 19,50 € |
| auf Rahmwirsing mit Dillkartoffeln | |

* 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**

- | | | |
|-----|--|-----------------------|
| 30. | "Berliner Abendbrot"
hausgemachte Bulette, magere Eisbeinsülze, Remouladensoße, Hartkäse,
Bauern-Salami, Gewürzgurke, Butter, Griebenschmalz und Baguette
<i>Dazu einen kräftigen Berliner Kräuterschnaps.</i> | 17,90 €

1,00 € |
| 31. | Hausgemachte Eisbeinsülze
Remoulade, Spreewälder Gewürzgurke und Brotkorb | 6,50 € |
| 32. | Berliner Bulette mit Remouladensoße,
Gewürzgurke, Baguette und Senf | 6,90 € |
| 33. | Deutsche Käseplatte mit Honigsenf und Baguette
<i>Heinrichsthaler Bierkäse, Elbländer Bockshornkleekäse,
Bavaria Blu Blauschimmelkäse, Striegistaler Camembert</i> | 12,50 € |

*Menüs**

Berliner Menü

Berliner Kartoffelsuppe mit Speck und Lauch

- | | | |
|-----|---|---------|
| 34. | Altberliner Schweinebraten , Apfelrotkohl und Lauch-Speck-Kloß | 24,90 € |
| | Berliner Luft zum Löffeln (Vanillecreme mit Himbeeren) | |

Veganes Menü

Kleiner Gerichtslaubensalat mit Himbeer-Senf Dressing

- | | | |
|-----|--|---------|
| 35. | Drei Gemüse-Buletten mit Wildkräuter-Salat,
Süßkartoffel-Pommes Frites und Soße vom Wurzelgemüse | 22,90 € |
|-----|--|---------|

Frisch geschnittener Obstsalat

Gerichtslauben Special

0,5 l Schöffebier (nur für uns gebraut)
Naturbelassen und nach alter Rezeptur.

- | | | |
|-----|--|---------|
| 36. | Große Berliner Bratwurst vom Fleischermeister (ca. 150 g)
deftiges Sauerkraut und Kräuterkartoffeln
2 cl Berliner Kräuter (unsere Hausmarke)
Schmeckt gut, sagen viele – tut gut, sagen alle! | 19,80 € |
|-----|--|---------|

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

Unsere Desserts machen nicht dick, sondern glücklich.

*Nachtisch**

- | | |
|---|---------|
| 37. Schokoküchlein mit flüssigem Kern
auf Waldbeeren | 6,90 € |
| 38. Schokoladenpudding
mit Vanillesoße und frischer 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 frischer Sahne | 7,50 € |
| 41. Gebackene Käse-Birne (eine Spezialität unseres Hauses)
Eine mit Blauschimmelkäse gefüllte und gebackene Birne,
umhüllt mit Mandel-Semmelbrösel, dazu Preiselbeeren und Obstgarnitur. | 12,80 € |
| 42. 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

- | | |
|---|--------|
| 43. Eisbecher „Heiß trifft Eis“
Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren, dazu frische Sahne | 6,90 € |
| 44. Eisbecher „Cookies“
Cookies- und Schokoeis, Mini-Cookies und frische Sahne | 6,50 € |
| 45. Eiskaffee
Zwei Kugeln Vanilleeis mit Filter-Kaffee und frischer Sahne | 6,00 € |
| 46. Eisschokolade
Zwei Kugeln Schokoladeneis mit Trinkschokolade und Sahne | 6,00 € |
| 47. 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

- | | |
|--|--------|
| 48. Eisbecher mit zwei Kugeln Eis nach Wahl , Sahne und Krokant | 4,50 € |
| 49. Eisbecher mit drei Kugeln Eis nach Wahl , Sahne und Krokant | 6,50 € |