

Menüs

Stand: 2020

Klassische Berliner Zwei- und Drei-Gang-Menüs, die Sie sich aus den nachfolgenden Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts selbst zusammenstellen können.

2-Gang-Menü	Vorspeise/Hauptgang <i>oder</i> Hauptgang/Dessert	19,00 €
3-Gang-Menü	Vorspeise/Hauptgang/Dessert	24,00 €
1 Getränk *	nach Wahl zum Menü	2,80 €
Griebenschmalz	pro Person	2,50 €

Zur Begrüßung

Hausgemachtes Griebenschmalz mit Baguette, Brötchen und Spreewälder Gurke

Die Vorspeisen

Alt-Berliner Kartoffelsuppe mit „Schleizer Würstchen“ und Lauch

Graupensuppe mit Backpflaumen 

Bunter Gerichtslaubensalat mit hausgemachtem Himbeer-Senf-Dressing

Unsere Hauptgerichte

Schweinebraten aus der Würztunke, dazu Apfelrotkohl und Kräuterkartoffeln

Große „Berliner Bratwurst“, deftiges Sauerkraut und Kräuterkartoffeln

Berliner Bulette, buntes Gemüse und Quetschkartoffeln

Gemüsebuletten, bunter Salat, Süßkartoffel-Pommes Frites

und Soße vom Wurzelgemüse 

Großer bunter Gerichtslaubensalat mit Sonnenblumen- und Kürbiskernen

Kabeljaufilet gebraten, großes Salatbouquet und Dillkartoffeln

Süßer Nachtisch

Eingekochte Waldbeeren, Krokant, Vanillesoße

Frischer Blechkuchen mit Schlagsahne

Berliner Luft zum Löffeln (Vanillecreme mit Himbeeren)

Seit 1875 in Berliner Kochbüchern zu finden.

* Getränke

0,2 l Apfel- oder Orangensaft, 0,3 l Schöffebier oder Berliner Schwarzbier

0,3 l Pepsi-Cola, Mirinda Orange, Seven-Up, Mineralwasser,

0,2 l Dornfelder Rotwein oder Chardonnay Weißwein, eine Tasse Kaffee

Weitere Menüvorschläge
ab 10 Personen pro Menü und mit drei Tagen Vorbestellung

Fisch-Menü **32,50 €**

- Wildkräutersalat mit Himbeer-Senf-Dressing
- **Gebratenes Maränenfilet**
mit Kartoffel-Lauchgratin und Dillsoße
- Frisches Obst im Weinteig

Lenden-Menü **35,50 €**

- Suppe der Saison
- **Mit Blattspinat gefülltes Schweinefilet**
Wirsinggemüse und hausgemachten Kartoffelbällchen
- Heiße Himbeeren mit Bourbon-Vanille-Eis

Lamm-Menü **38,50 €**

- Cremesuppe vom weißen Rübchen
- **Zarter Lammkeulenbraten in Rosmarinsoße,**
Prinzessbohnen und hausgemachten Kartoffelbällchen
- Ein Stück „Schwarzwälder“ vom Konditormeister

Filet-Menü **39,50 €**

- Spinatcremesuppe mit Lachs
- **Rinderfilet auf Burgundersoße,**
weiße Rübchen und Rosmarinkartoffeln
- Schokoladentörtchen, mit flüssigem Kern, auf Waldbeeren

5-Gang Gourmet-Menü **59,00 €**

- **Zartes Lammfilet** auf gedünstetem Blattspinat
- **Cremesuppe** vom weißen Rübchen
- **Frisches Saiblingsfilet** an Babysalaten mit leichter Kräutervinaigrette
- **Kalbsbraten auf Portweinssoße,** dazu Trüffelkartoffel-Lauch-Gratin
- **Mohnmousse** von weißer Schokolade mit warmen Waldfrüchten

Büfett „Heinrich Zille“

Ab 15 Personen und mit drei Tagen Vorbestellung.

29,00 € pro Person

Kaltanteil

Putenmedaillons, Metzgerplatte vom Fleischermeister,
kleine hausgemachte Buletten, Mettigel,
Käsespezialitäten vom Holzbrett,
Räucherfischplatte mit Lachs, Forelle, Makrele und Matjesfilet,
Gurken- und Tomatensalat, Wildkräutersalate, Obstkorb,
Brötchen, Baguette, Butter und Griebenschmalz

Suppe

Berliner Kartoffelsuppe mit Würstchen

Warmanteil

Schweinebraten, Kasslerbraten,
Weinsauerkraut, Speckbohnen, Quetschkartoffeln

Dessert

frischer Blechkuchen nach Ihrer Wahl

Büfett „Hauptmann von Köpenick“

Ab 15 Personen und mit drei Tagen Vorbestellung.

38,00 € pro Person

Kaltanteil

Schweinefilet mit Spinat gefüllt, Roastbeef rosa,
Wurstspezialitäten von der Landfleischerei,
Käsespezialitäten aus Italien, Frankreich und der Schweiz,
Räucherfischplatte mit Lachs, Forelle, Makrele und Butterfisch,
Gurken- und Tomatensalat, Wildkräutersalate, exotische Früchte,
Brötchen, Baguette, Butter und Griebenschmalz

Suppe

Cremesuppe vom weißen Rübchen

Warmanteil

Lammbraten auf Prinzessbohnen
Spanferkelbraten auf Weinsauerkraut,
Kartoffel-Lauch-Gratin, Paprika-Zucchini-Gemüse

Dessert

Eingekochte Waldbeeren, Schokoladenpudding,
Vanille-Creme mit Himbeeren

Vegane und vegetarische Alternativen halten wir gern für Sie bereit.