

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


---

### *Vorspeisen\**

01. **Berliner Currywurst à la Gerichtslaube** 7,90 €  
Currywurststecken in Knusper-Tomatenteig mit Salat.  
*„Das“ Berliner Original seit 1949.*
02. **„Striegistaler Camembert-Ecken“ im Bierteig gebacken,** 9,90 €  
Wildkräuter-Salat und Preiselbeeren
03. **Gebackene Käse-Birne** (eine Spezialität unseres Hauses) 14,80 €  
Eine mit Blauschimmelkäse gefüllte und gebackene Birne,  
umhüllt mit Mandel-Semmelbrösel, dazu Wild-Preiselbeeren und Salat.
04. **Kleiner Gerichtslaubensalat** mit hausgemachtem Himbeer-Senf-Dressing 7,90 €  
(*Rucola - Bull's Blood - Babyspinat - Rotbabymangold*)

### *Suppen\**



*... wir kochen unser eigenes Süppchen!*

05. **Berliner Gulaschsuppe**, vom Rindviech 8,90 €  
*„Nur die Berliner Gulaschsuppe wird mit Berliner Weiße geschmort“.*
06. **Alt-Berliner Kartoffelsuppe** 8,50 €  
mit „Schleizer Würstchen“ und frischem Lauch
07. **Karottensuppe** mit Ingwer und Kokosmilch  6,90 €

### *Salate\**

08. **Großer Gerichtslaubensalat**, Sonnenblumen- und Kürbiskerne 12,50 €  
mit hausgemachtem Himbeer-Senf-Dressing
09. ... mit gebratenen Putenbruststreifen und Sprossen 16,50 €

### *Vegetarisch und Vegan\**

11. **Rote-Rüben Medaillons** in Knusperpanade, 15,90 €  
Quetschkartoffeln und frischer Salat,  
dazu herzhaft Soße vom Wurzelgemüse
12. **Gemüse-Bulleten**, bunter Salat, 13,80 €  
Süßkartoffel-Pommes Frites und Soße vom Wurzelgemüse 
13. **Gefüllte Paprikaschote - ohne Fleisch**  15,50 €  
mit Linsen, Graupen und Gemüse gefüllt,  
dazu Süßkartoffel-Ecken und herzhaft 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. <b>Geschmorte Lammhaxe</b>  | 24,90 € |
| Bohnen im Speckmantel, Grilltomate und hausgemachte Kartoffelbällchen |         |
| 17. <b>Rinderroulade</b>  | 22,80 € |
| mit traditioneller Füllung, Apfelrotkohl und Lauch-Speck-Kloß         |         |
| 18. <b>Geschmorte Kalbsbäckchen</b>                                   | 24,50 € |
| Rahmwirsing und hausgemachte Kartoffelbällchen                        |         |
| 19. <b>Halbe Flugente</b> , knusprig-frisch aus dem Ofen              | 20,80 € |
| Apfelrotkohl und Kräuterkartoffeln                                    |         |

### *Berliner Schmausereien\**

- |   |         |
|---|---------|
| 20. <b>Altberliner Schweinebraten</b> aus der Würztunke   | 19,90 € |
| Apfelrotkohl und Lauch-Speck-Kloß   |         |
| 21. <b>„Große Berliner Schmauserei“ für 2 Personen</b>  | 28,80 € |
| Eine Bulette mit Schmorzwiebeln, große Bratwurst und Schweinebraten aus der Würztunke, deftiges Sauerkraut und Kräuterkartoffeln. |         |
| 22. <b>Schnitzel</b> , frisch aus dem Schweinerücken,   | 18,80 € |
| Speck-Kartoffelsalat und Preiselbeeren  |         |
| 23. <b>Großes Berliner Pökeleisbein</b> (ca.1 kg)   | 19,50 € |
| deftiges Sauerkraut, Erbspüree und Spreewälder Gewürzgurke  |         |
| 24. <b>Gebratene Kalbsleber „Alt Berliner Art“</b>  | 20,90 € |
| Schmorzwiebeln, gebratener Apfelring, Rotkohl und Quetschkartoffeln   |         |
| 25. <b>Preußische Schlachteplatte</b> mit Blutwurst, Leberwurst und Wellfleisch,  | 18,80 € |
| deftigem Sauerkraut und Kräuterkartoffeln   |         |
| 26. <b>Große Berliner Bratwurst</b> vom Fleischermeister (ca. 150 g)  | 13,90 € |
| deftiges Sauerkraut und Kräuterkartoffeln   |         |
| 27. <b>Hausgemachte Bauernsülze</b>   | 14,80 € |
| Remouladensoße, deftige Bratkartoffeln und Salatbeilage   |         |

### *Fischgerichte\**

- |   |         |
|---|---------|
| 28. <b>Kräutermatjesfilets „Rostocker Edel“</b>   | 15,90 € |
| Hausfrauensoße, Dillkartoffeln und frischer Salat |         |
| 29. <b>Kabeljaufilet, gebraten</b>                | 24,50 € |
| 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. | <b>"Berliner Abendbrot"</b><br>hausgemachte Bulette, magere Eisbeinsülze, Remouladensoße, Hartkäse,<br>Bauern-Salami, Gewürzgurke, Butter, Griebenschmalz und Baguette<br><i>Dazu einen kräftigen Berliner Kräuterschnaps.</i> | 19,90 €<br><br>2,00 € |
| 31. | <b>Hausgemachte Eisbeinsülze</b><br>Remoulade, Spreewälder Gewürzgurke und Brotkorb  | 6,90 €                |
| 32. | <b>Berliner Bulette</b> mit Speck-Kartoffelsalat,<br>Gewürzgurke, Baguette und Senf  | 8,90 €                |
| 33. | <b>Deutsche Käseplatte</b> mit Honigsenf und Baguette<br><i>Heinrichsthaler Bierkäse, Heinrichsthaler Bockshornkleekäse,<br/>Bavaria Blu Blauschimmelkäse, Striegistaler Camembert</i>   | 13,50 €               |

### *Menüs\**

---

#### *Berliner Menü*

---

**Berliner Kartoffelsuppe** mit Speck und Lauch

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 34. | <b>Altberliner Schweinebraten</b> , Apfelrotkohl und Lauch-Speck-Kloß<br><b>Berliner Luft zum Löffeln</b> (Vanillecreme mit Himbeeren) | 29,90 € |
|-----|--|---------|

---

#### *Veganes Menü*

---

**Karottensuppe** mit Ingwer und Kokosmilch

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 35. | <b>Gemüse-Buletten</b> mit Wildkräuter-Salat,<br>Süßkartoffel-Pommes Frites und Soße vom Wurzelgemüse | 24,50 € |
|-----|---|---------|

**Frisch geschnittener Obstsalat**

---

#### *Gerichtslauben Special*

---

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

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 36. | <b>Große Berliner Bratwurst</b> vom Fleischermeister (ca. 150 g)<br>deftiges Sauerkraut und Kräuterkartoffeln<br><b>2 cl Berliner Kräuter</b> (unsere Hausmarke)<br>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. <b>Schokoküchlein mit flüssigem Kern</b><br>auf Waldbeeren  | 7,90 €  |
| 38. <b>Echter Berliner</b> (Pfannkuchen)<br>mit Apfelmus und Sahne  | 6,90 €  |
| 39. <b>Berliner Luft zum Löffeln</b> (Vanillecreme mit Himbeeren)<br>Seit 1875 in Berliner Kochbüchern zu finden.   | 5,90 €  |
| 40. <b>Apfelküchle</b> im Teigmantel gebacken<br>mit Vanillesoße und frischer Sahne   | 8,90 €  |
| 41. <b>Gebackene Käse-Birne</b> (eine Spezialität unseres Hauses)<br>Eine mit Blauschimmelkäse gefüllte und gebackene Birne,<br>umhüllt mit Mandel-Semmelbrösel, dazu Preiselbeeren und Obstgarnitur. | 14,80 € |

### *Eiskarte*\*

*Unser Eis kommt von der Eismanufaktur „Madlen“ aus Brandenburg*

- |   |        |
|---|--------|
| 43. <b>Eisbecher „Heiß trifft Eis“</b><br>Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne           | 8,50 € |
| 44. <b>Eisbecher „Cookies“</b><br>Cookies- und Schokoeis, Mini-Cookies und Sahne                          | 7,50 € |
| 45. <b>Eiskaffee</b><br>Zwei Kugeln Vanilleeis mit Filter-Kaffee und Sahne                                | 6,50 € |
| 46. <b>Eisschokolade</b><br>Zwei Kugeln Schokoladeneis mit Trinkschokolade und Sahne                      | 6,50 € |
| 47. <b>Für Kinder: „Eisschale Bummi“</b><br>Eine Kugel Eis nach Wahl, mit Sahne und viel „Bunte Streusel“ | 3,50 € |

### *Eisbecher zum selbst zusammenstellen:*

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

- |  |        |
|--|--------|
| 48. <b>Eisbecher mit zwei Kugeln Eis nach Wahl</b> , Sahne und Krokant | 5,90 € |
| 49. <b>Eisbecher mit drei Kugeln Eis nach Wahl</b> , Sahne und Krokant | 7,20 € |

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