

## Menüs

(Ab 10 Personen mit Vorbestellung.)

Stand: 2024

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


<b>2-Gang-Menü</b>	Vorspeise/Hauptgang <i>oder</i> Hauptgang/Dessert	<b>25,00 €</b>
<b>3-Gang-Menü</b>	Vorspeise/Hauptgang/Dessert	<b>31,00 €</b>
<b>1 Getränk *</b>	nach Wahl zum Menü	<b>3,00 €</b>
<b>Griebenschmalz</b>	pro Person	<b>4,00 €</b>

### Zur Begrüßung

**Hausgemachtes Griebenschmalz** mit Baguette, Brötchen und Spreewälder Gurke

### Die Vorspeisen

**Alt-Berliner Kartoffelsuppe** mit „Schleizer Würstchen“ und Lauch

**Karottensuppe** mit Ingwer und Kokosmilch 

**Bunter Gerichtslaubensalat** mit hausgemachtem Himbeer-Senf-Dressing

### Unsere Hauptgerichte

**Schweinebraten aus der Würztunke**, dazu Apfelrotkohl und Kräuterkartoffeln

**Große „Berliner Bratwurst“**, deftiges Sauerkraut und Kräuterkartoffeln

**Preußische Schlachteplatte** mit Blutwurst, Leberwurst und Wellfleisch, deftigem Sauerkraut und Kräuterkartoffeln

**Sellerie-Schnitzel mit Dijon Senf Panade**, bunter Salat,   
Süßkartoffel-Ecken und Soße vom Wurzelgemüse

**Kabeljaufilet gebraten**, großes Salatbouquet und Dillkartoffeln

### Süßer Nachtisch

**Eingekochte Waldbeeren** mit Krokant und 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 Schöffenbier oder Berliner Schwarzbier

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

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