

Menüs

(Ab 10 Personen mit Vorbestellung.)

Stand: 2025

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	25,00 €
3-Gang-Menü	Vorspeise/Hauptgang/Dessert	31,00 €
1 Getränk *	nach Wahl zum Menü	3,00 €
Griebenschmalz	pro Person	4,00 €

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