


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

Vorspeisen*

- | | |
|---|---------|
| 01. Berliner Currywurst à la Gerichtslaube | 9,90 € |
| Currywurststecken auf Currysoße mit Speck-Kartoffel-Salat.
<i>„Das“ Berliner Original seit 1949.</i> | |
| 02. „Striegistaler Camembert-Ecken“ im Bierteig gebacken, | 10,90 € |
| Wildkräutersalat und Preiselbeeren | |
| 03. Berliner Bollenfleisch vom Lamm in Blätterteigpastete mit Salat | 11,50 € |
| <i>„Was in Hamburg das Labskaus ist, ist in Berlin das Bollenfleisch.
Ein traditionelles Schmorgericht aus Lammfleisch und Zwiebeln“.</i> | |
| 04. Große Vorspeisenplatte „Zur Gerichtslaube“ für 3-4 Personen | 27,00 € |
| Curryecken, Camembert, Bollenfleisch, Kartoffelsalat, Preiselbeeren, Salat | |

Suppen*



... wir kochen unser eigenes Süppchen!

- | | |
|---|--|
| 05. Berliner Gulaschsuppe , vom Rindviech | 9,90 € |
| <i>„Nur die Berliner Gulaschsuppe wird mit Berliner Weiße geschmort“.</i> | |
| 06. Alt-Berliner Kartoffelsuppe | 9,50 € |
| mit „Schleizer Würstchen“ und frischem Lauch | |
| 07. Karottensuppe mit Ingwer und Kokosmilch | 8,50 € |
| |  |

Salat & Geflügel*

- | | |
|---|---------|
| 08. Kleiner Gerichtslaubensalat mit hausgemachtem Orange-Senf-Dressing | 8,50 € |
| Wildkräutersalat, Orange, Walnuss und Granatapfel | |
| 09. Großer Gerichtslaubensalat mit hausgemachtem Orange-Senf-Dressing | 15,90 € |
| Wildkräutersalat, Orange, Walnuss und Granatapfel | |
| 10. Hähnchenschenkel , | 20,50 € |
| Apfelrotkohl und Kräuterkartoffeln | |

Vegetarisch & Vegan*

- | | |
|---|---|
| 11. Rote-Rüben Medaillons in Knusperpanade, | 19,50 € |
| Quetschkartoffeln und frischer Salat, dazu herzhaft Soße vom Wurzelgemüse | |
| 12. Sellerie-Schnitzel mit Dijon-Senf-Panade , frischer Salat, | 19,50 € |
| Süßkartoffel-Ecken und Soße vom Wurzelgemüse | |
| |  |
| 13. Gefüllte Paprikaschote - ohne Fleisch | 18,90 € |
| 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. Gulasch vom Rind , geschmort mit unserem „Berliner Schwarzbier“
Apfelrotkohl und Salzkartoffeln | 25,50 € |
| 17. Rinderroulade
mit traditioneller Füllung, Apfelrotkohl und Lauch-Speck-Kloß | 26,80 € |
| 18. Geschmorte Ochsenbäckchen
Schmorkohl und hausgemachte Kartoffelbällchen | 27,50 € |
| 19. Halbe Flugente , knusprig-frisch aus dem Ofen
Apfelrotkohl und Kräuterkartoffeln | 24,80 € |

*Berliner Schmausereien**

- | | |
|--|---------|
| 20. Altberliner Schweinebraten aus der Würztunke
Apfelrotkohl und Lauch-Speck-Kloß | 23,50 € |
| 21. „Große Berliner Schmauserei“ für 2 Personen
Eine Bulette mit Schmorzwiebeln, große Bratwurst und
Schweinebraten aus der Würztunke, deftiges Sauerkraut und Kräuterkartoffeln. | 37,00 € |
| 22. Schnitzel , frisch aus dem Schweinerücken,
Speck-Kartoffelsalat und Preiselbeeren | 21,90 € |
| 23. Großes Berliner Pökeleisbein (ca. 1,2 kg)
deftiges Sauerkraut, Erbspüree und Spreewälder Gewürzgurke | 23,50 € |
| 24. Gebratene Kalbsleber „Alt Berliner Art“
Schmorzwiebeln, gebratener Apfelring, Rotkohl und Quetschkartoffeln | 23,50 € |
| 25. Preußische Schlachteplatte mit Blutwurst, Leberwurst und Wellfleisch,
deftigem Sauerkraut und Kräuterkartoffeln | 22,90 € |
| 27. Hausgemachte Bauernsülze
Remouladensoße, deftige Bratkartoffeln | 17,80 € |

*Fischgerichte**

- | | |
|---|---------|
| 28. Kräutermatjesfilets „Rostocker Edel“
Hausfrauensoße, Dillkartoffeln | 20,50 € |
| 29. Kabeljaufilet, gebraten
Schmorkohl, Dillkartoffeln | 27,50 € |

* 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**

"Berliner Abendbrot" nicht nur für Berliner!

30. Hausgemachte Berliner Bulette, frisch gekochte magere Eisbeinsülze, selbst gerührte Remouladensoße, Spreewälder Gewürzgurken, Salat, hausgemachtes Griebenschmalz, Butter und Baguette. 16,50 €

*Teilen macht Glückliche**

Vorspeise

04. **Vorspeisenplatte „Zur Gerichtslaube“ für 3-4 Personen** 27,00 €
Curryecken, Camembert, Bollenfleisch, Kartoffelsalat, Preiselbeeren, Salat

Hauptgang

21. **„Berliner Schmauserei“ für 2 Personen** 37,00 €
Bulette mit Schmorzwiebeln, große Berliner Bratwurst und Schweinebraten aus der Würztunke, Sauerkraut und Kräuterkartoffeln.
31. **„Berliner Schlemmerei“ für 2 Personen** 39,50 €
Großes Berliner Pökeleisbein (ca. 1,2 kg), Blutwurst, Leberwurst, deftiges Sauerkraut und Kräuterkartoffeln
32. **„Veganer Genuss“ für 2 Personen** 36,50 €
Sellerie-Schnitzel mit Dijon-Senf-Panade und Paprikaschote mit Linsen, Graupen und Gemüse gefüllt, bunter Salat, Süßkartoffel-Ecken und Soße vom Wurzelgemüse



Dessert

41. **Schoko trifft Apfel für 2 Personen** 18,90 €
Schokoküchlein, Waldbeeren, Apfelküchle, Vanillesoße, Cookies Eis, Sahne

*Berliner Menü**

Berliner Kartoffelsuppe mit Speck und Lauch

34. **Altberliner Schweinebraten**, Apfelrotkohl und Lauch-Speck-Kloß 34,50 €

Berliner Luft zum Löffeln (Vanillecreme mit Himbeeren)

*Gerichtslauben Special**

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

36. **Große Berliner Bratwurst** vom Fleischermeister (ca. 150 g) 25,50 €
deftiges Sauerkraut und Kräuterkartoffeln

2 cl Berliner Kräuter (unsere Hausmarke)
Schmeckt gut, sagen viele – tut gut, sagen alle!

* 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 | 8,80 € |
| 38. Echter Berliner (Pfannkuchen)
mit Apfelmus und Sahne | 7,80 € |
| 39. Berliner Luft zum Löffeln (Vanillecreme mit Himbeeren)
Seit 1875 in Berliner Kochbüchern zu finden. | 6,70 € |
| 40. Apfelküchle im Teigmantel gebacken
mit Vanillesoße und frischer Sahne | 9,90 € |
| 41. Schoko trifft Apfel für 2 Personen
Schokoküchlein, Waldbeeren, Apfelküchle, Vanillesoße, Cookies Eis, Sahne | 18,90 € |

*Eiskarte**

Unser Eis wird in der Eismanufaktur „Madlen“ aus Brandenburg produziert:

- | | |
|---|--------|
| 43. Eisbecher „Heiß trifft Eis“
Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne | 9,60 € |
| 44. Eisbecher „Cookies“
Zwei Kugeln Cookies Eis, Mini-Cookies und Sahne | 8,50 € |
| 46. Eisschokolade
Zwei Kugeln Schokoladeneis mit Trinkschokolade und Sahne | 7,50 € |
| 47. Für Kinder: „Eisschale Bummi“
Eine Kugel Eis nach Wahl, mit Sahne und viel „Bunte Streusel“ | 3,50 € |

Eisbecher zum selbst zusammenstellen:

Wählen Sie aus: Cookies, Vanille und Schokolade

- | | |
|--|--------|
| 48. Eisbecher mit zwei Kugeln Eis nach Wahl , Sahne und Krokant | 6,70 € |
| 49. Eisbecher mit drei Kugeln Eis nach Wahl , Sahne und Krokant | 8,10 € |

Speisekarte für unsere kleinen Gäste

Hauptgerichte für Kinder

- | | |
|--|--------|
| 110. Kleines Schnitzel mit Pommes frites. | 8,00 € |
| 111. Eine Bulette mit Gemüse und Quetschkartoffeln. | 8,00 € |
| 112. Kinder-Schweinebraten , Rotkohl und Quetschkartoffeln. | 8,00 € |
| 114. Kleine Portion Eisbeinsülze mit Bratkartoffeln und Remouladensoße. | 7,00 € |
| 115. Ein Kabeljaufilet mit Kräuterkartoffeln. | 8,00 € |
| 116. Eine Portion Pommes frites, Quetschkartoffeln oder Gemüse. | 3,50 € |

Dessert für Kinder

- | | |
|---|--------|
| 117. „Eisschale Bummi“
Eine Kugel Eis nach Wahl, mit Sahne und viel „Bunte Streusel“. | 3,50 € |
| 118. Ein Apfelkühle
mit Vanillesoße und Sahne. | 3,50 € |

