

# Vorspeisen und Salate

## gemischter Salat

mit Hausdressing oder	klein	4,50 €
Balsamico und Olivenöl	groß	7,90 €

## Salat Romantik

grosser gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen in Sesamkruste		13,50 €
--	--	---------

## Salat Havelland

grosser gemischter Salat mit gebratenem Zanderfilet		17,50 €
--	--	---------

## Altberliner Senfsüppchen

mit gebratenem Schinkenspeck		4,50 €
------------------------------	--	--------

## Soljanka

mit Creme fraiche und Zitrone		5,20 €
-------------------------------	--	--------

## Ragout-fin

mit Käse überbacken, dazu Baguette		7,40 €
------------------------------------	--	--------

## gebackene Champignonköpfe

mit Knoblauch Dip und Baguette		6,90 €
--------------------------------	--	--------

# Gerichte für Kinder

## Kinderschnitzel

100g Schweineschnitzel mit Pommes		5,70 €
-----------------------------------	--	--------

## grosses Fischstäbchen

100g Zanderfilet paniert, dazu Kartoffelstampf		6,90 €
--	--	--------

## Dinos

3 Hähnchen Nuggets mit Pommes		5,90 €
-------------------------------	--	--------

# Schnitzeleien

Frauen 11,90 €  
150g Schweineschnitzel mit Pfannengemüse und Setzei

Bauern 15,40 €  
150g Schweineschnitzel mit Blumenkohl, Hollandaise,  
Petersilien Kartoffeln und Setzei

Rustikal 14,50 €  
250g Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln und Setzei

Hawaií 13,90 €  
150g Schweineschnitzel mit Baby Ananas und  
Emmentaler überbacken, dazu Kroketten

Knusper 16,50 €  
180g Hähnchenschnitzel mit Knusperpanade,  
Rahmchampignons und Stampfkartoffeln

Würzfleisch 16,90 €  
150g Schweineschnitzel mit Würzfleisch und  
Emmentaler überbacken, dazu Kroketten

Hamburger 17,50 €  
250g Schweineschnitzel mit buntem Gemüse,  
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Setzei

Männer 19,90 €  
400g Schweineschnitzel mit Rahmchampignons,  
frischen Pommes und Setzei

Pfund 19,50 €  
500g Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln mit  
Speck und Zwiebeln und Setzei

*Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen einen kleinen Salat.*

# *Klassiker und Spezialitäten*

*Leber "Berliner Art"* 12,90 €  
*zarte Rinderleber vom Jungbullen mit Röstzwiebeln  
und gebratenen Apfelscheiben auf Kartoffelstampf*

*Zander* 18,90 €  
*auf der Haut gebratenes Zanderfilet (200g)  
mit Pfannengemüse und Kroketten*

*Steak Röstzwiebeln* 14,50 €  
*saftige Steaks aus dem Schweinelachs mit  
Röstzwiebeln, Pommes und Kräuterbutter*

*Eisbein* 15,70 €  
*grosses, gepökeltes Eisbein wie gewachsen mit  
mildem Sauerkraut und Petersilien Kartoffeln*

*Steak au four* 17,50 €  
*saftiges Steak aus dem Schweinelachs mit Würzfleisch  
und Emmentaler überbacken, dazu Kroketten*

*Bauernfrühstück* 9,90 €  
*knusprige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln in  
einer Eihülle von 3 Eiern, dazu Spreewaldgurke*

*Rumpsteak* 24,90 €  
*200g argentinisches Roastbeef mit gerösteten Zwiebeln,  
Bratkartoffeln und Kräuter Knoblauchbutter*

*Hähnchenbrustfilet* 16,50 €  
*zartes Hähnchenbrustfilet mit  
Pfannengemüse und Pommes*

*Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen einen kleinen Salat.*

## Desserts

<u>Apfelstrudel</u>	6,50 €
<i>warmer Apfelstrudel mit 1 Kugel Vanille Eis</i>	
<u>Coupe Dänemark</u>	5,90 €
<i>3 Kugeln Vanille Eis mit gehobelten Mandeln, Sahne und Schokotopping</i>	
<u>Souffle</u>	6,20 €
<i>Schoko Souffle mit 1 Kugel Vanille Eis</i>	
<u>Fürst Pückler Becher</u>	5,40 €
<i>je 1 Kugel Schoko-, Vanille-, Erdbeer Eis und Sahne</i>	
<u>Eiskaffee oder Eisschokolade</u>	4,40 €

## Heisse Getränke

<u>Tasse Kaffee</u>	2,50 €
<u>Espresso</u>	einfach 2,20 € doppelt 3,90 €
<u>Cappuccino</u>	3,30 €
<u>Latte Macchiato</u>	3,70 €
<u>Milchkaffee</u>	4,20 €
<u>Trinkschokolade</u>	3,30 €
<u>Glühwein</u>	3,90 €
<u>Glas Tee</u>	2,50 €
<i>Früchte-, Pfefferminz-, Schwarz- oder Kräuter Tee</i>	

## Alkoholfreie Getränke

<u>Coca Cola</u>	0,2l	2,30 €
Cola, Fanta, Sprite, Cola Zero	0,4l	3,90 €
<u>Staatlich Fachingen</u>	0,25l	2,60 €
medium oder naturell	0,75l	6,50 €
<u>Granini Säfte oder Schorlen</u>	0,2l	2,90 €
Apfelsaft, Bananennektar,	0,4l	4,70 €
Orangensaft, Kirschnektar	Schorle	4,20 €
<u>Schweppes</u>		
Tonic, Wild Berry,	0,2l	2,70 €
Bitter Lemon, Ginger Ale	0,4l	4,20 €
<u>Braumeisters Kraftmalz</u>	0,33l	3,20 €

## Biere

<u>Freiberger</u>	0,3l	2,90 €
Pils, Keller- oder Schwarzbier	0,5l	4,50 €
<u>Schöffelhofer Hefeweizen</u>	0,5l	3,90 €
Kristall, naturtrüb, dunkel, alkoholfrei		
<u>Berliner Weisse</u>	0,33l	3,20 €
rot oder grün		
<u>Biermix</u>	0,3l	2,70 €
Radler oder Diesel	0,5l	4,20 €
<u>Freiberger alkoholfrei</u>	0,33l	3,20 €

## Aperitif

<u>Lillet</u>	0,15l	5,90 €
Rose mit Wild Berry		
Blanc mit Tonic		

## Sekt

<u>Rotkäppchen</u>	0,2l	5,40 €
halbtrocken oder trocken	0,75l	16,00 €

## Weine aus Deutschland

<u>Cuvee von Hammel</u>	0,2l	4,90 €
feinherb, weiss	1,0l	19,90 €
<u>Grauburgunder</u>	0,2l	6,40 €
trocken, weiss	0,75l	22,50 €
<u>Cuvee von Hammel</u>	0,2l	4,90 €
feinherb, rot	1,0l	19,90 €
<u>Cuvee von Hammel</u>	0,75l	17,50 €
lieblich, rot		
<u>Dornfelder - grosses Holz</u>	0,75l	19,90 €
trocken, rot		
<u>Weinschorle</u>	0,2l	4,50 €
Cuvee mit Selter		

# Spirituosen

	2 cl	4 cl
<i>Wilthener Gebirgskräuter</i>	1,80 €	3,20 €
<i>Jägermeister</i>	2,30 €	4,10 €
<i>Ramazotti</i>	2,50 €	4,50 €
<i>Wilthener Goldkrone</i>	1,80 €	3,20 €
<i>Berliner Luft</i>	2,10 €	3,80 €
<i>Berentzen Waldfruchtlikör</i>	2,00 €	3,60 €
<i>Amaretto</i>	1,80 €	3,20 €
<i>Sambuca</i>	2,40 €	4,30 €
<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>	2,00 €	3,60 €
<i>Moskovskaya Wodka</i>	2,60 €	4,60 €
<i>Obstler Birne</i>	2,70 €	4,80 €
<i>Grappa</i>	2,60 €	4,60 €
<i>Malteser</i>	2,70 €	4,80 €
<i>Jubiläums Aquavit</i>	2,90 €	5,20 €
<i>Havana Club - braun, 3 Jahre</i>	2,60 €	4,60 €
<i>Jim Beam - Bourbon</i>	2,60 €	4,60 €
<i>Makers Mark - Bourbon</i>	3,50 €	6,20 €
<i>J.P. Wisers - canadischer Whisky, 10 Jahre</i>	2,90 €	5,20 €
<i>Mixgetränk mit 6 cl Alkohol</i>		7,50 €