Unsere Empfehlungen

„S-Bahn - Lavendel - Berg - Spritz“
Berliner Berg Weisse(13) mit Lavendelsirup 5,80 €

Rosenkohl - Gratin
mit Kartoffeln und Schafskäse (19) überbacken 16,50 €

hausgemachter Grünkohl
zwei Berliner Knacker und Salzkartoffeln 21,80 €

knusprige ½ Landente 28,80 €

zarte Gänsekeule oder Gänsebrust 34,50 €

mit Beilagen Ihrer Wahl:

hausgemachten Klößen
Salzkartoffeln
Kroketten

Apfelrotkohl
Rosenkohl
Grünkohl

Vanilleeis mit Kürbiskernöl (19)
zwei Kugeln, dazu Kürbiskerne und Sahne (19) 8,90 €

Lava - Cake
einer Kugel Eis und mit Sahne (19) garniert 8,90 €

Unsere besondere Weinempfehlung vom ältesten Bio – Weingut Deutschlands - SANDER – aus Rheinhessen

Merlot trocken **(samtig, beerig)**	0,2l	7,50 €
Cabernet Sauvignon trocken **(kraftvool, fruchtig)**	0,2l	7,50 €

Vorspeisen

Würzfleisch (6,12,13,19) 7,60 €
mit Käse (19) überbacken, dazu Toast (13)

Senfsuppe (16,19,22) 7,80 €
mit haugemachtem gebeizten Lachsstreifen (16)

Gulaschsuppe (1) 7,90 €

Salate

dazu wird Baguette (13) gereicht

Wählen Sie Ihr Dressing!

♦ Zitronen – Honig – Dressing oder ♦ unser Hausdressing

Gemischter bunter Salat 7,80 €

Gratinierter Ziegencamembert (13,17,19) 16,90 €
mit Rosmarin & Honig, auf bunten Salat, Rote Bete,
dazu gerösteten Nüssen (17,20,24)

Vegetarisch

Ofenkartoffel 9,50 €
mit frischem Kräuterrahm (19) und buntem Salat

Vegetarische Paprikaschote 17,90 €
(gefüllt mit Orangen - Cous Cous, Backpflaumen) und
Brie (19 überbacken - auf Salat mit gerösteten Nüssen (17,20,24),
dazu Sauerrahm (19)

Unsere „S - Bahn Klassiker“

„Hoppel - Poppel“ Bauernfrühstück (3,15) 13,80 €
von drei Eiern (15), mit Zwiebeln, Speck und Gewürzgurke (3,4)

Geflügelleber nach Berliner Art 19,80 €
traditionell, mit Zwiebeln und Äpfeln,
dazu Kartoffelstampf (19)

„kalted Been“

Berliner Eisbein 22,80 €
mit Erbsenpüree (19), Sauerkraut (3,15,19) & Salzkartoffeln

Iss`de uff, jibt`s een „Kauli“- is een Kräuter von hier- ☺ Isst`de nich uff, jibt's nischt ☹

Kaninchenkeule (13,24) 23,60 €
mit Apfelrotkohl (3,9,13,24)
wahlweise Klößen (1,13)) oder Salzkartoffeln

Rinderroulade (1,3,4,22,24) 23,90 €
klassisch gefüllt, mit Apfelrotkohl (3,9,24)
wahlweise Klößen (1,13) oder Salzkartoffeln

Frischer Wildgulasch (24) 25,90 €
dazu Apfelrotkohl (3,9) , Preiselbeeren und wahlweise
Salzkartoffeln oder Klößen (1,13)

Fischgerichte

Knusprige Forelle (3,13,15,16) 21,90 €
gebraten nach „Müllerin Art“ , dazu Salzkartoffeln

Gebratene Zanderfilets (3,13,15,16,22) 24,90 €
mit Kartoffelstampf (19), dazu Senfsoße (16,19,22) und Rote-Bete-Salat

Für unsere kleinen Gäste
haben wir eine separate Kinderkarte.

Hauptgerichte

Schweineschnitzel (13,15) 21,60 €
mit buntem Gemüse und Pommes frites

Hühnerbrustfilets (3,15) 21,90 €
mit Tomaten & Mozzarella (19) überbacken, dazu
Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt (13,19)

Blut – und Leberwurst (1) 22,80 €
dazu Sauerkraut (3,15,19) und Kartoffelstampf (19)

Rumpsteak (3,15) 27,80 €
mit hausgemachter Kräuterbutter (19),
dazu Knoblauchkartoffeln, Grilltomate mit Kräuterkruste

Grillteller (3,15) 27,90 €
Hähnchenfilet, Schweinemedaillon, kl. Rindersteak,
hausgemachter Kräuterbutter, Pfannengemüse
und Bratkartoffeln (3)

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir bei einer Beilagen - Änderung einen Aufpreis von 1,40 € berechnen.

---

1 = Konservierungsstoffe
2 = künstlichen Aromastoffen
3 = Süßungsmittel(n)
4 = Farbstoffe
5 = Phenylalaninquelle
6 = Verdickungsmittel / Geliermittel
7 = Säuerungsmittel / Säureregulatoren
8 = geschwefelt
9 = Antioxidationsmittel
10 = chininhaltig
11 = koffeinhaltig

Allergie auslösende Zutaten:

12 = Geschmacksverstärker
13 = glutenhaltiges Getreide
14 = Krebstiere/Krebstiererzeugnisse
15 = Eier/Eiererzeugnisse
16 = Fisch/Fischerzeugnisse
17 = Erdnüsse/Erdnusserzeugnisse
18 = Soja/Sojaerzeugnisse
19 = Milch/Milcherzeugnisse (einschl. Laktose)
20 = Schalenfrüchte(Mandel, Haselnuss, Walnuss etc)
21 = Sellerie/Sellerieerzeugnisse
22 = Senf/Senferzeugnisse
23 = Sesamsamen/Sesamerzeugnisse
24 = Schefeldioxid/Sulfite
25 = Lupine
26 = Weichtiere (Mollusken)