

Vorweg ,oder weil´s eben lecker ist !

Hausbrot mit Sourcreme	1,00 €
Hausgebackenes Kräuter-Röstbrot mit Sourcreme	2,90 €
Zwiebelsuppe mit Kräuter-Croutons und Käse überbacken	4,90 €
Gulaschsuppe nach Art des Hauses mit Hausbrot	4,90 €
Leichte Tomaten-Basilikumsuppe mit Kräuter-Croutons	4,90 €

„Spezialitäten des Hauses“

alles mit Bratkartoffeln

Holsteiner Sauerfleisch vom Schwein mit hausgemachtem Remouladen-Dip	11,90 €
Ente in Aspik mit Backobst, süß-sauer mit hausgemachtem Remouladen-Dip	13,90 €
Grillteller „Köpenick“ 3 Medallions vom Schwein, Pute und Rind. frisch gebratene Steinchampignons & Kräuterbutter	15,90 €
Roastbeef „Kalt“, rosa gebraten mit hausgemachtem Remouladen-Dip	16,90 €



„Salate“

Treffen sich bei uns in der Küche verschiedene Blattsalate und anderes Grünzeugs der Saison und gründen einen **SALAT** .

Salatteller	6,90 €
-------------	--------

Mitmachen wollen:

gebratene Putenfiletstreifen	4,00 €
gebratene Steinchampignons	3,00 €
Baconstreifen, kross gebraten	2,50 €
Würziger Berghofkäse, geraspelt	2,00 €
Vogelfutter, in Fachkreisen auch Salatveredler genannt	1,50 €

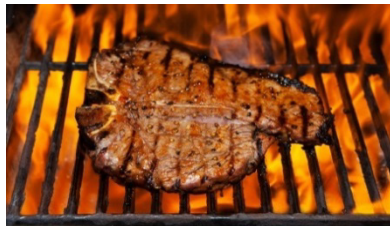
entscheidet euch für das passende Dressing:

Balsamico, Joghurt-Zitrone, Honig-Senf

Steak & Filet



Huftsteak „ Lisa“	ca. 200 gr.*	11,90 €
	ca. 300 gr.*	15,90 €
Rumpsteak „Karl“	ca. 200 gr.*	13,90 €
	ca. 300 gr.*	19,90 €
Rib Eye „Paul“	ca. 200 gr.*	13,90 €
	ca. 300 gr.*	19,90 €
Rinderfilet „Sophie“	ca. 200 gr.*	18,90 €



DRY AGED Côte de Boeuf am Knochen 49,90 €
mind. 700 gr.*

35 Tage trocken gereift ! Intensiver Fleischgenuss für den Kenner !
Nur auf Vorbestellung, mindestens 24 Stunden vorher.

Putensteak, aus der Brust geschnitten 8,90 €
zart und mager

Schweinefilet im Kräuter-Baconmantel^{2,4} 10,90 €
das Beste vom Schwein

Lammlachs am Spieß 14,90 €
mit Zucchini und Paprika gegrillt

*= Rohgewicht vor dem braten

Gargrade im Köpenick:

Rare	ca. 54° - 56°,
Medium	ca. 57° - 59°,
Well	ab 60° Celsius

Was dazu

Hausgebackenes Kräuter-Röstbrot mit Sourcreme	2,90 €
Kräuterbutter	0,60 €

Saucen

Pfeffer-Rahmsauce mit Cognac	2,50 €
Rotwein-Balsamico-Sauce mit roten Zwiebeln	2,50 €
Sauce „Amsterdam“ eine feurige Hollandaise	2,50 €
Sauce „LSD“ steht für L ecker- S aftig- D eftig eine Lauch-Speck-Steinchampignonsauce	2,50 €

Gemüse

Rot-Weisses Zwiebelgemüse „geschmort“	2,50 €
Gebratene Steinchampignons	3,00 €
Grüne Bohnen mit Speck ² & Zwiebeln	3,00 €
Buntes Pfannengemüse mit Kräutern	3,50 €



Kartoffel & Co.

Back-Kartoffel m. Sourcreme	3,50 €
Kartoffel-Krusteln hausgemachte Kroketten, unpaniert & lecker	3,50 €
Bratkartoffeln ² mit Speck & Zwiebeln	3,50 €
Pommes Frites Ketchup und Mayo je 0,30 € dazu	2,50 €

Beilagensalat



frisch & lecker mit Balsamico-Dressing	3,50 €
---	---------------

Schweinchen's Schnitzel-Küche

frisch aus dem Schweinerücken geschnitten
mit Pommes und Gemüsebeilage



„Wiener Schnitzel“ 10,90 €

mit Zitronenscheibe und ohne Gedöns

„Sweet-Curry-Schnitzel“ 12,90 €

eine fruchtige Ananas-Aprikosensauce,
grüner Pfeffer & Frühlingslauch

„LSD-Schnitzel“macht süchtig 12,90 €

Lecker-Saftig-Deftig mit einer
Steinchampignon-Lauch-Specksauce²

„Amsterdam-Schnitzel“ 12,90 €

mit einer feurigen Hollandaise

„Champignon-Schnitzel“ 13,90 €

frisch gebratene Steinchampignons

„Holsteiner-Schnitzel“ 13,90 €

mit 2 Spiegeleiern und Gewürzgurke

„Hawaii-Schnitzel“ 13,90 €

mit Ananas und Käse überbacken,
dazu Preiselbeeren

mit leckeren Bratkartoffeln² plus 1,50 €

Unser Schweinefleisch beziehen wir vom Schlachter Merhold aus Groß Himstedt. Dessen Schweine kommen aus der nahen Umgebung und so entfallen lange Transportwege.

Back-Kartoffel

mit Sourcreme, Salatbeilage		6,90 €
gebratene Steinchampignons	plus	3,00 €
Putenfiletstreifen	plus	4,00 €

Quer durch.....

Chicken-Nuggets mit Pommes „Schranke“ 6,90 €

Currywurst mit Pommes Frites 7,90 €

den „Klassiker“ neu entdecken !

Eine Currywurst von Schlachtereier Merhold,
Groß Himstedt, hergestellt.

Unsere Currysauce ist selbst gekocht.



Spiegeleier mit Bratkartoffeln, Gewürzgurke 8,50 €

Big Burger Klassisch 10,90 €

100 % saftiges Rindfleisch, rote Zwiebeln und
dazu Pommes „Schranke“.

Burgerbrötchen & Burgersauce sind hausgemacht !

mit würzigem Berghof-Käse 12,90 €

Was danach.....

Kinder Eis Becher mit Streuseln und Smarties 3,00 €

Black & White 4,90 €

Schoko und Vanilleeis mit Bailey's

Schokoladeneis mit Eierlikör 4,90 €

Heißer Apfelstrudel mit Vanilleeis 4,90 €

Schokolade
löst keine Probleme, aber das tut ein **Apfel** auch nicht...

Wissenswertes über **Ihr** Essen

Lieber Gast,

wir lieben es regional einzukaufen. Lebensmittel von bester Qualität und Frische aus unserer Region. Unser Schweinefleisch kommt vom Schlachter Merhold aus Groß Himstedt. Und die Kartoffeln für unsere knusprigen Bratkartoffeln & leckeren Folienkartoffeln beziehen wir von Kartoffel-Kaune aus Bettrum.

Wir backen selbst ! Burgerbrötchen und unser Brot werden hier im Haus frisch gebacken. Saisonal würzen wir alle Speisen aus unserem eigenen Kräutergarten.

Und weil das alles so ist, kann auch mal etwas „aus“ sein~~~~~

Das Küchenteam bereitet alle Speisen liebevoll zu. Kochen ist kein Wettrennen ! Deshalb braucht es immer eine angemessene Zeit bis **Ihr** Essen serviert wird !

Wir haben aus unserer Küche fast alle Konservierungsmittel und andere Zusatzstoffe verbannt, leider gibt es Produkte die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden.

Diese Zutaten oder Getränke haben wir aber für Sie gekennzeichnet. Sie sehen das an einer kleinen Zahl rechts oben. Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:

Nr. 1: Farbstoff; Nr. 2 Konservierungsstoff; Nr. 3 Antioxidationsmittel;

Nr. 4 Geschmacksverstärker; Nr. 5 Schwefeldioxid; Nr. 6 mit Schwärzungsmittel;

Nr. 7: Coffein; Nr. 8: chininhaltig, Nr. 9 Süßungsmittel, Nr. 10 Phenylalaninquelle, Nr. 11

Säuerungsmittel, Nr. 12 : Phosphat, Nr. 13: Taurin, Nr. 14 : Milch, Nr. 15 : Sulfite

Ach so.... seit dem 13.12.2014 sind Allergene auszuweisen. Sollten sie auf irgendetwas in Lebensmitteln allergisch sein, so fragen sie bitte unser Servicepersonal danach.

Entscheiden Sie selbst !

Ihr Köpenick Team

Hoheneggelsen im Juni 2017