

## Vorweg ,oder weil's eben lecker ist !

Hausbrot mit Sourcreme	1,50 €
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 Medaillons vom Schwein, Pute und Rind. frisch gebratene Steinchampignons, Kräuterbutter	16,90 €



## „Salate“

### **Der „Adlige“**

Bunter Salatteller der Saison mit lauwarmen Schweinefilet-Tranchen, Bergkäse-Würfel und einem pochierten Ei	14,90 €
---	---------

### **Der „Kernige“**

Bunter Salatteller der Saison mit gebratenen Stein-Champignons, verschiedenen gerösteten Kernen und Kräuter-Croutons	12,90 €
---	---------



Wählen Sie ihr Dressing dazu:

Balsamico, Honig-Senf, Dressing des Tages

## 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<sup>2,4</sup> 10,90 €  
das Beste vom Schwein

Lammlachs am Spieß 14,90 €  
mit roten Zwiebeln 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 <b>L</b> ecker- <b>S</b> aftig- <b>D</b> eftig eine Lauch-Speck-Steinchampignonsauce	2,50 €

### Gemüse

Rot-Weisses Zwiebelgemüse „geschmort“	2,50 €
Gebratene Steinchampignons	3,00 €
Grüne Bohnen mit Speck <sup>2</sup> & 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 €
Kartoffel-Waffeln hausgemacht & resch ! mit Sourcreme	4,00 €
Bratkartoffeln <sup>2</sup> mit Speck & Zwiebeln	3,50 €
Pommes Frites Ketchup und Mayo je 0,30 € dazu	2,50 €

### **Beilagensalat**



<b>frisch &amp; lecker mit Balsamico-Dressing</b>	<b>3,50 €</b>
---	---------------

## Schweinchen's Schnitzel-Küche

frisch aus dem Schweinerücken geschnitten  
mit knusprigen Pommes Frites



„Schnitzel Wiener- Art“ 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-Specksauce<sup>2</sup>

„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 Bratkartoffeln<sup>2</sup>** 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 den „Klassiker“ neu entdecken ! Eine Currywurst von Schlachtereier Merhold, Groß Himstedt, hergestellt. <b>Unsere Currysauce ist selbst gekocht.</b>			8,90 €
---	---	---	--------

Spiegeleier mit Bratkartoffeln, Gewürzgurke		8,50 €
---	--	--------

## Der Meister-Burger

200 gr. saftiges Bio-Rindfleisch vom Limousin Weiderind in einem rustikalen Burger-Brötchen, mit selbstgemachter Sauce, Salat, Tomate, Gurke, Berghofkäse und roten Zwiebeln. Dazu unsere hausgemachte Kartoffel-Waffel mit Dip. Wir grillen Ihren Burger medium, auf Wunsch auch durchgebraten.



14,90 €

## Was danach.....

Kinder Eis Becher mit Streuseln und Smarties	3,00 €
Heißer Apfelstrudel mit Vanilleeis	4,90 €
Black & White	4,90 €
Schoko und Vanilleeis mit Bailey's	
Schokoladeneis mit Eierlikör	4,90 €

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