

Ge-Löffelt

| | |
|----------------------------------------------------------|--------|
| 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 € |

Vorweg ,oder weil's eben lecker ist !

| | |
|---------------------------------------------------------|--------|
| Hausbrot mit Sourcreme | 1,50 € |
| Hausgebackenes Kräuter-Röstbrot mit Sourcreme | 2,90 € |
| Beilagensalat frisch & lecker mit Balsamico-Dressing | 3,50 € |



Ge-Angelt.....

wird bei uns immer ab Freitag's

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Zitronen-Matjes kalt gegart, mit leckeren Bratkartoffeln ² und einem kleinen Salat | 13,90 € |
| Hamburger Pannfisch gebratenes Fischfilet mit Orangensenf-Sauce und Bratkartoffeln | 16,90 € |
| Saltimbocca vom Kabeljau auf einem Mix aus Rosmarin-Kartoffeln und buntem Tomaten Gemüse in Kräuterbutter geschwenkt | 16,90 € |

Täglich frisch, aber wenn aus ist, dann ist es aus 😊

„Spezialitäten des Hauses“

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Der Meister-Burger Saftiges Bio-Rindfleisch vom Limousin Weiderind in einem rustikalen Burger-Brötchen, Salat, Tomate, Gurke, Berghofkäse, roten Zwiebeln. Dazu unsere hausgemachte Kartoffel-Waffel mit Dip. | 14,90 € |
| Grillteller „Köpenick“ 3 Medaillons vom Schwein, Hähnchen und Rind. Frisch gebratene Steinchampignons, Kräuterbutter & Bratkartoffeln mit Speck ² & Zwiebeln | 16,90 € |
| Saftige Maispoulardenbrust auf Gnocchi-Ratatouille Gemüse | 15,90 € |
| Zartes Schweinefilet in Kräutern und Bacon ² gerollt, Rotwein-Balsamico Sauce, Pfannengemüse & Kartoffel-Krusteln | 19,90 € |
| Feinste Lammlachs-Medaillons mit Nusskruste Thymian-Jus, gebratene grüne Bohnen mit Speck ² und Zwiebeln & Kartoffel-Krusteln | 21,90 € |

„Salate“

Der „Adlige“

Bunter Salatteller der Saison
mit Bergkäse-Würfeln, Weintrauben, Walnüssen
und einem pochierten Ei



12,90 €

Der „Kernige“

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



11,90 €

Wählen Sie ihr Dressing dazu:
Balsamico, Honig-Senf, Dressing des Tages

Steak's

| | | |
|-----------------------------|--------------|---------|
| 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.

*= Rohgewicht vor dem braten

Garstufen im Köpenick:

Rare ca. 52° - 54°, Medium ca. 57° - 59°, Well ab 60° Celsius

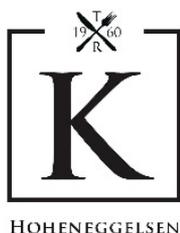
Was dazu

| | |
|--------------------------------------------------|--------|
| Kräuterbutter | 1,00 € |
| Pfeffer-Rahmsauce | 2,00 € |
| Rot-Weisses Zwiebelgemüse „geschmort“ | 3,00 € |
| Gebratene Steinchampignons | 3,50 € |
| Grüne Bohnen mit Speck ² & Zwiebeln | 3,50 € |
| Buntes Pfannengemüse mit Kräutern | 3,50 € |
| Back-Kartoffel m. Sourcreme | 4,00 € |
| Kartoffel-Krusteln | 4,00 € |
| Bratkartoffeln mit Speck ² & Zwiebeln | 4,00 € |
| Kartoffel-Waffeln mit Dip | 4,00 € |

Schweinchen's Schnitzel-Küche

aus dem Schweinerücken frisch geschnitten und paniert
mit knusprigen Pommes Frites

| | |
|------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| „Schnitzel Wiener- Art“ | 11,50 € |
| mit Zitronenscheibe und ohne Gedöns | |
| „LSD-Schnitzel“macht süchtig | 13,50 € |
| Lecker-Saftig-Deftig mit einer Steinchampignon-Lauch-Specksauce ² | |
| „Amsterdam-Schnitzel“ | 13,50 € |
| mit einer feurigen Hollandaise | |
| „Champignon-Schnitzel“ | 14,50 € |
| mit natur gebratenen Steinchampignons, Speck ² &Zwiebeln | |
| „Holsteiner-Schnitzel“ | 14,50 € |
| mit 2 Spiegeleiern und Gewürzgurke | |
| „Hawaii-Schnitzel“ | 14,50 € |
| mit Ananas und Käse überbacken, dazu Preiselbeeren | |
| mit leckeren Bratkartoffeln² | plus 1,50 € |



Feste Feiern in unserem Festsaal !

Feiern mit der Familie & Freunden, mit Kollegen & Kunden
oder einfach weil Feiern Spaß macht!

Ab 30 Gästen und bis zu 120 Gäste finden bei uns Platz

Sie feiern – Wir kümmern uns!

Und das immer zum Festpreis !

Fragen Sie uns !

Quer durch.....



| | |
|----------------------------------------------------------------|-------------|
| Backkartoffel | |
| mit Sourcreme, Salatbeilage | 6,90 € |
| mit Steinchampignons | plus 3,00 € |
| mit Hähnchenstreifen | plus 4,90 € |
| | |
| Portion Pommes Frites | 2,50 € |
| Ketchup und Mayo je 0,30 € dazu | |
| | |
| Chicken-Nugget's mit Pommes „Schranke“ | 6,90 € |
| | |
| Spiegeleier mit Bratkartoffeln, Gewürzgurke | 8,50 € |
| | |
| Holsteiner Sauerfleisch im Weckglas | 11,90 € |
| mit hausgemachtem Remouladen-Dip & Bratkartoffeln ² | |

Was danach.....

| | |
|----------------------------------------------|--------|
| Kinder Eis Becher mit Streuseln und Smarties | 3,00 € |
| Heißer Apfelstrudel mit Vanille-Sauce | 4,90 € |
| Black & White | 4,90 € |
| Schoko und Vanilleeis mit Bailey's | |
| | |
| Schokoladeneis mit Eierlikör | 4,90 € |
| | |
| Hausgemachte Marillenknödel | 5,90 € |
| | |
| mit Butterbröseln. Zimt & Zucker | |

Schokolade

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