

## 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

Matjes nach „Friesen-Art“ mit Speckbohnen und Bratkartoffeln <sup>2</sup>	14,90 €
Hamburger Pannfisch gebratenes Fischfilet mit Orangensenf-Sauce und Bratkartoffeln <sup>2</sup>	16,90 €
Kabeljau-Filet auf der Haut gebraten, geschmorter Sahne-Spitzkohl und Kartoffel-Kürbis-Stampf	18,90 €

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

## „Spezialitäten des Hauses“

Gänsebrust in Aspik im Weckglas  
mageres Gänsebrustfleisch süß-sauer mit Backobst,  
hausgemachtem Remouladen-Dip & Bratkartoffeln<sup>2</sup>

New

13,90 €

Der Meister-Burger 14,90 €  
saftiges Bio-Rindfleisch vom Limousin Weiderind  
in einem rustikalen Burger-Brötchen, Salat, Tomate, Gurke,  
Berghofkäse, roten Zwiebeln.  
Dazu unsere hausgemachte Kartoffel-Waffel mit Dip.

Grillteller „Köpenick“ 18,90 €  
3 Medaillons vom Schwein, Hähnchen und Rind.  
Frisch gebratene Steinchampignons,  
Kräuterbutter & Bratkartoffeln mit Speck<sup>2</sup> & Zwiebeln

Saftige Maispoulardenbrust 15,90 €  
auf Gnocchi-Ratatouille Gemüse

Zartes Schweinefilet 19,90 €  
in Kräutern und Bacon<sup>2</sup> gerollt, Rotwein-Balsamico Sauce,  
Pfannengemüse & Kartoffel-Krusteln

Feinste Lammlachs-Medaillons mit Nusskruste 21,90 €  
Thymian-Jus, gebratene grüne Bohnen mit Speck<sup>2</sup> und Zwiebeln  
& Kartoffel-Krusteln

## „Salate“

### **Der kleine Beilagensalat**

frisch & lecker mit Balsamico-Dressing 3,50 €

### **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

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

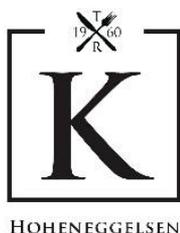
## Was dazu .....

Kräuterbutter	1,00 €
Pfeffer-Rahmsauce	2,00 €
Rot-Weisses Zwiebelgemüse „geschmort“	3,00 €
Gebratene Steinchampignons	3,50 €
Grüne Bohnen mit Speck <sup>2</sup> & Zwiebeln	3,50 €
Buntes Pfannengemüse mit Kräutern	3,50 €
Kleiner Beilagensalat mit Balsamico-Dressing	3,50 €
Back-Kartoffel m. Sourcreme	4,00 €
Kartoffel-Krusteln	4,00 €
Bratkartoffeln mit Speck <sup>2</sup> & 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 <sup>2</sup>	
„Amsterdam-Schnitzel“	13,50 €
mit einer feurigen Hollandaise	
„Champignon-Schnitzel“	14,50 €
mit natur gebratenen Steinchampignons, Speck <sup>2</sup> &Zwiebeln	
„Holsteiner-Schnitzel“	14,50 €
mit 2 Spiegeleiern und Gewürzgurke	
„Hawaii-Schnitzel“	14,50 €
mit Ananas und Käse überbacken, dazu Preiselbeeren	
<b>mit leckeren Bratkartoffeln<sup>2</sup></b>	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 <sup>2</sup>	

## 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 Vanille-Sauce	4,90 €
Hausgemachte Marillenknödel	5,90 €
mit Butterbröseln, Zimt & Zucker	

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