

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	2,00 €
Hausgebackenes Kräuter-Röstbrot mit Sourcreme	2,90 €
Beilagensalat frisch & lecker mit Balsamico-Dressing	4,00 €



Ge-Angelt.....

wird bei uns immer ab Freitag´s

Matjes nach „Friesen-Art“ mit Speckbohnen und Bratkartoffeln ²	14,90 €
Hamburger Pannfisch gebratenes Fischfilet vom Kabeljau & Seelachs mit Orangensenf-Sauce und Bratkartoffeln ² , dazu ein kleiner Salat.	16,90 €

„Spezialitäten des Hauses“

Gänsebrust in Aspik im Weckglas mageres Gänsebrustfleisch süß-sauer mit Backobst, hausgemachtem Remouladen-Dip & Bratkartoffeln ²	13,90 €
Der Meister-Burger saftiges 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	18,90 €
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	22,90 €

„Salate“

Der kleine Beilagensalat

frisch & lecker mit Balsamico-Dressing 4,00 €

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

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 €



<u>DRY AGED Côte de Boeuf am Knochen</u>	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

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


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	
mit leckeren Bratkartoffeln²	plus 1,50 €



Vegetarisch

Gnocchi-Ratatouille-Gemüse		9,90 €
Überbackener Kartoffel-Gemüse-Auflauf		9,90 €

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	4,00 €
mit Hähnchenstreifen	plus	4,90 €
Portion Pommes Frites		3,00 €
Ketchup und Mayo je 0,30 € dazu		
Chicken-Nugget´s mit Pommes „Schranke“		6,90 €
Spiegeleier mit Bratkartoffeln ² , Gewürzgurke		8,50 €
Holsteiner Sauerfleisch im Weckglas		12,90 €
mit hausgemachtem Remouladen-Dip & Bratkartoffeln ²		

Was danach.....

Kinder Eis Becher mit Streuseln und Smarties		3,50 €
Black & White		4,90 €
Schoko und Vanilleeis mit Bailey´s		
Schokoladeneis mit Eierlikör		4,90 €
Heißer Apfelstrudel mit Vanille-Sauce		5,50 €
wahlweise mit Vanille-Eis oder Vanillesauce		
Hausgemachte Marillenknödel		6,50 €
mit Butterbröseln, Zimt & Zucker		

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