

Ge-Löffelt

Zwiebelsuppe mit Kräuter-Croutons und Käse überbacken	5,90 €
Gulaschsuppe nach Art des Hauses mit Hausbrot	5,90 €
Leichte Tomaten-Basilikumsuppe mit Kräuter-Croutons	5,90 €

Vorweg ,oder weil´s eben lecker ist !

Hausbrot mit Sourcreme	2,50 €
Kräuter-Röstbrot mit Sourcreme	2,90 €
Beilagensalat frisch & lecker mit Balsamico-Dressing	4,50 €



Ge-Angelt.....

wird bei uns immer ab Freitag´s

Matjes nach „Friesen-Art“ mit Speckbohnen und Bratkartoffeln ² dazu ein kleiner Salat	15,90 €
Hamburger Pannfisch gebratenes Fischfilet vom Kabeljau & Seelachs mit Orangensenf-Sauce und Bratkartoffeln ² , dazu ein kleiner Salat.	19,90 €

„Spezialitäten des Hauses“

Gänsebrust in Aspik im Weckglas 13,90 €
mageres Gänsebrustfleisch süß-sauer mit Backobst,
Remouladen-Dip & Bratkartoffeln²

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

Saftige Maispouardenbrust 16,90 €
auf Fettuccini-Ratatouille Gemüse

Grillteller „Köpenick“ 19,90 €
3 Medaillons vom Schwein, Hähnchen und Rind.
Frisch gebratene Steinchampignons,
Kräuterbutter & Bratkartoffeln mit Speck² & Zwiebeln

Zartes Schweinefilet 21,00 €
in Kräutern und Bacon² gerollt, Rotwein-Balsamico Sauce,
Pfannengemüse & Kartoffel-Krusteln

Feinste Lammlachs-Medaillons mit Nusskruste 24,90 €
Thymian-Jus, gebratene grüne Bohnen mit Speck² und Zwiebeln
& Kartoffel-Krusteln

„Salate“

Der kleine Beilagensalat

frisch & lecker mit Balsamico-Dressing 4,50 €

Der „Adlige“

Bunter Salatteller der Saison 12,90 €
mit Bergkäse-Würfeln, Weintrauben, Walnüssen



Der „Kernige“

Bunter Salatteller der Saison 11,90 €
mit gebratenen Stein-Champignons,
verschiedenen gerösteten Kernen
und Kräuter-Croutons



Die Salate auch mit Hähnchenstreifen plus 4,90 €

Wählen Sie ihr Dressing dazu:

Balsamico oder Honig-Senf

Steak's

alle Steak's mit einem kleinen Beilagensalat

Rumpsteak „Karl“	ca. 200 gr.*	17,90 €
	ca. 300 gr.*	23,90 €
Rib Eye „Paul“	ca. 200 gr.*	17,90 €
	ca. 300 gr.*	23,90 €
Rinderfilet „Sophie“	ca. 200 gr.*	22,90 €



<u>DRY AGED Côte de Boeuf am Knochen</u>	53,90 €
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	1,50 €
Tomaten-Salsa	3,00 €
Gebratene Steinchampignons	4,50 €
Grüne Bohnen mit Speck ² & Zwiebeln	4,50 €
Buntes Pfannengemüse mit Kräutern	4,50 €
Back-Kartoffel m. Sourcreme	4,50 €
Kartoffel-Krusteln	4,50 €
Bratkartoffeln mit Speck ² & Zwiebeln	4,50 €
Kartoffel-Waffeln mit Sourcreme	4,50 €

Schweinchen´s Schnitzel-Küche

aus dem Schweinerücken frisch geschnitten und paniert
mit knusprigen Pommes Frites & einer kleinen Salatbeilage

„Schnitzel Wiener- Art“	11,90 €
mit Zitronenscheibe und ohne Gedöns	
„LSD-Schnitzel“.....macht süchtig	13,90 €
Lecker-Saftig-Deftig mit einer Steinchampignon-Lauch-Specksauce ²	
„Amsterdam-Schnitzel“	13,90 €
mit einer feurigen Hollandaise	
„Champignon-Schnitzel“	14,90 €
mit natur gebratenen Steinchampignons, Speck ² &Zwiebeln	
„Holsteiner-Schnitzel“	14,90 €
mit 2 Spiegeleiern und Gewürzgurke	
mit Bratkartoffeln ²	plus 1,50 €



Vegetarisch

Veggie-Burger	14,90 €
herzhaftes „Beyond Meat“ Patty in einem rustikalen Burger-Brötchen, Salat, Tomate, Gurke, roten Zwiebeln & Tomaten Salsa. Dazu unsere Kartoffel-Waffel mit Dip.	
Fettuccini-Ratatouille-Gemüse	10,90 €
mit einem kleinen Salat	

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		7,90 €
mit Steinchampignons	plus	4,50 €
mit Hähnchenstreifen	plus	4,90 €
Portion Pommes Frites		3,00 €
Ketchup und Mayo je 0,30 € dazu		
Chicken-Nugget´s mit Pommes „Schranke“		8,90 €
Spiegeleier mit Bratkartoffeln ² , Gewürzgurke		9,50 €
Holsteiner Sauerfleisch im Weckglas		12,90 €
mit Remouladen-Dip & Bratkartoffeln ²		

Was danach.....

Kinder Eis Becher mit Streuseln und Smarties		3,90 €
Schoko und Vanilleeis		
Black & White		5,50 €
Schoko und Vanilleeis mit Bailey´s		
Schokoladeneis mit Eierlikör		4,90 €
Heißer Apfelstrudel		5,90 €
mit Vanille-Eis		
Marillenknödel		6,50 €
mit Butterbröseln, Zimt & Zucker		
Portion Schlagsahne		1,00 €

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