Ge-Löffelt

Zwiebelsuppe mit Kräuter-Croutons und Käse überbacken	6,50€
Gulaschsuppe nach Art des Hauses mit Hausbrot	6,90€
Leichte Tomaten-Basilikumsuppe	5,90 €

Vorweg ,oder weil's eben lecker ist!

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

"Salate"

Der "Adlige"

Bunter Salatteller der Saison 13,90 € mit Käsewürfeln, Weintrauben & gerösteten Walnüssen

Der "Kernige"

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



12,90€

Die Salate auch mit Hähnchenstreifen

plus 4,90 €

Wählen Sie ihr Dressing dazu:

Balsamico oder Honiq-Senf



Spezialitäten des Hauses"



Gänsefleisch in Aspik im Weckglas mageres Gänsefleisch süß-sauer mit Backobst, Remouladen-Dip & Bratkartoffeln ²	14,90€
Der Meister-Burger saftiges Rindfleisch vom Limousin Weiderind in einem rustikalen Burger-Brötchen, Salat, Tomate, Gurke, Berghofkäse, roten Zwiebeln. Dazu unsere Kartoffel-Waffel mit Dip.	15,90€
Grillteller "Köpenick" 3 Medaillons vom Schwein, Hähnchen und Rind. Frisch gebratene Steinchampignons, Kräuterbutter & Bratkartoffeln mit Speck ² & Zwiebeln	21,90€
Zartes Schweinefilet in Kräutern und Bacon² gerollt, Rotwein-Balsamico Sauce, Pfannengemüse & Kartoffel-Krusteln	22,90€
Feinste Lammlachs-Medaillons mit Nusskruste, Thymian-Jus, gebratene grüne Bohnen mit Speck ² und Zwiebeln & Kartoffel-Krusteln	26,90€

Schweinchen's Schnitzel-Küche

aus dem Schweinerücken frisch geschnitten und paniert

mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln & einer kleinen Salatbeilage

"Schnitzel Wiener- Art"	13,90 €
mit Zitronenscheibe, Preiselbeeren & Knusper - Petersilie	
"LSD-Schnitzel"macht süchtig	15,90€
Lecker-Saftig-Deftig mit einer Steinchampignon-Lauch-Specksauc	ce ²
"Amsterdam-Schnitzel"	15,90€
mit einer feurigen Hollandaise	
"Champignon-Schnitzel"	15,90€
mit natur gebratenen Steinchampignons, Speck ² &Zwiebeln	

Steak's



alle Steak's mit einem kleinen Beilagensalat

Rumpsteak "Karl"	ca. 200 gr.* ca. 300 gr.*	18,90 € 24,90 €
Rib Eye "Paul"	ca. 300 gr.*	25,90 €
Rinderfilet "Sophie"	ca. 200 gr.*	25,90 €
alle Steak's auch als Pfe	ffersteak + 2,- €	STEAK

<u>Côte de Boeuf = Ochsenkotlett</u>

49,90€

Dry Aged = 35 Tage trocken gereift! mind. 700 gr.*

Intensiver Fleischgenuss für den Kenner!

Nur auf Vorbestellung, mindestens 24 Stunden vorher.

Garstufen im Köpenick:

Rare ca. 52° - 54°, Medium ca. 57° - 59°, Well ab 60° Celsius *= Rohgewicht vor dem braten

Was dazu

Luftig aufgeschlagene Kräuterbutter	1,50€
Pfeffer-Cognac-Sauce	2,00€
Gebratene Steinchampignons	4,50€
Grüne Bohnen mit Speck ² & Zwiebeln	4,50€
Buntes Pfannengemüse mit Kräutern	4,50€
Back-Kartoffel m. Sourcreme	4,50€
Portion Pommes Frites	4,00€
Kartoffel-Krusteln	4,00€
Kartoffel-Krusteln Bratkartoffeln mit Speck ² & Zwiebeln	4,00 € 4,50 €
Bratkartoffeln mit Speck ² & Zwiebeln	4,50€

Quer durch.....

Holsteiner Sauerfleisch im Weckglas mit Remouladen-Dip & Bratkartoffeln ²		13,90 €
Veggie-Burger herzhaftes "Beyond Meat" Patty in einem rustikalen Burger-Brötchen, Salat, Tomate, Gurke, roten Zwiebeln & Tomaten Salsa. Dazu unsere Kartoffel-W	Vaffel mit l	15,90 € Dip.
Backkartoffel		
mit Sourcreme, Salatbeilage		8,90€
mit Steinchampignons	plus	4,50€
mit Hähnchenstreifen	plus	4,90€
Kinderteller Hähnchenschnitzelchen mit Pommes "So	chranke"	7,90€
Kartoffelwaffel 3 Stück mit Apfelmus		6,90€

Was danach.....

Kinder Eis Becher mit Streuseln und Smarties Schoko und Vanilleeis	4,20€
Black & White Schoko und Vanilleeis mit Bailey's & Sahne	6,50€
Schokoladeneis mit Eierlikör & Sahne	5,90€
Affogato ala Caffe doppelter Espresso mit einer Kugel Vanille-Eis	5,50€
Heißer Apfelstrudel mit Vanille-Eis & Sahne	6,50€
Marillenknödel mit Butterbröseln, Zimt & Zucker	6,90€
weil die sooo lecker sind, nicht immer vorhanden deshalb nachfra	gen 😉

