

Ge-Löffelt

Pikante Knoblauchsuppe mit Kräuter-Croutons	5,50 €
Gulaschsuppe nach Art des Hauses mit Hausbrot	6,90 €
Leichte Tomaten-Basilikumsuppe mit Kräuter-Croutons	5,90 €

Vorweg ,oder weil's eben lecker ist !

Hausbrot „Black Style“ mit Sourcreme	3,90 €
Kräuter-Röstbrot mit Sourcreme	3,90 €
Kleiner gemischter Salat frisch & lecker mit Balsamico-Dressing	4,90 €

„Grünzeug“

Großer bunter Salatteller der Saison	10,90 €
mit Gurke, Paprika, Mais, Tomate und Möhren wahlweise mit: Honig-Senf oder Balsamico Dressing	

Zum Salat dazu:

gebratene Hähnchenstreifen	plus	4,90 €
gebratene Steinchampignons	plus	4,90 €
Käsewürfel-Weintrauben-Walnuss-Mix	plus	4,90 €



Spezialitäten des Hauses“

Der Meister-Burger	16,90 €
saftiges Rindfleisch vom Limousin Weiderind in einem rustikalen Burger-Brötchen, Salat, Tomate, Gurke, Käse, rote Zwiebeln & Burgersauce Dazu Pommes Frites „Schranke“ & Sourcreme	
Grillteller „Köpenick“	22,90 €
3 Medaillons vom Schwein, Hähnchen und Rind. Frisch gebratene Steinchampignons, Kräuterbutter & Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln	
Zartes Schweinefilet	23,90 €
in Kräutern und Bacon gerollt, Rotwein-Balsamico Sauce, Pfannengemüse & Kartoffel-Krusteln	
Feinste Lammlachs-Medaillons	28,90 €
mit Nusskruste, Rotwein-Balsamico Sauce , gebratene grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln & Kartoffel-Krusteln	

Schweinchen's Schnitzel-Küche

aus dem Schweinerücken frisch geschnitten und paniert
mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln & Buttergemüse

„Schnitzel Wiener- Art“ ohne „Gedöns“	14,90 €
mit Zitronenscheibe, Preiselbeere	
„LSD-Schnitzel“macht süchtig	16,90 €
Lecker-Saftig-Deftig mit einer Steinchampignon-Lauch-Specksauce	
„Amsterdam-Schnitzel“	16,90 €
mit einer feurigen Hollandaise	
„Tiroler Rahmschnitzel“	16,90 €
mit Champignons und feinen Kräutern	



Steak's "pur"

Rumpsteak „Karl“

Ein Stück mit schmalem Fettrand,	ca. 200 gr. *	18,90 €
herzhaft kräftig & aromatisch	ca. 300 gr. *	24,90 €

Rib Eye „Paul“

Das Entrecôte,	ca. 300 gr. *	25,90 €
saftig mit einer nussigen Note		

Rinderfilet „Sophie“

ca. 200 gr. * 25,90 €

Das edle Stück, besonders zart

Côte de Boeuf = Ochsenkotlett

59,90 €

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 €
Kleiner gemischter Salat	4,90 €
Gebratene Steinchampignons	4,90 €
Grüne Bohnen mit Speck & Zwiebeln	4,90 €
Buntes Pfannengemüse mit Kräutern	4,90 €
Back-Kartoffel m. Sourcreme	4,90 €
Portion Pommes Frites	4,00 €
Kartoffel-Krusteln	4,90 €

Quer durch.....

Holsteiner Sauerfleisch im Weckglas mit Remouladen-Dip & Bratkartoffeln	14,90 €
Veggie-Burger herzhaftes „Beyond Meat“ Patty in einem rustikalen Burger-Brötchen, Salat, Tomate, Gurke, roten Zwiebeln & Tomaten-Salsa. Dazu Pommes Frites „Schranke“ & Sourcreme.	15,90 €
Backkartoffel mit Sourcreme, Salatbeilage	10,90 €
mit Steinchampignons	plus 4,90 €
mit Hähnchenstreifen	plus 4,90 €
„Kinderteller-Schnitzel“ Hähnchen oder Schweineschnitzelchen mit Pommes „Schranke“	8,90 €
„Kinderteller-Pasta“ mit Tomatensauce	5,90 €

Was danach.....

Kinder Eis Becher mit Streuseln und Smarties Schoko und Vanilleeis	4,50 €
Black & White Schoko und Vanilleeis mit Bailey's & Sahne	6,90 €
Schokoladeneis mit Eierlikör & Sahne	5,90 €
Affogato ala Caffè doppelter Espresso mit einer Kugel Vanille-Eis	5,50 €
Heißer Apfelstrudel mit Vanille-Eis & Sahne	6,50 €
1 Marillenknödel mit Butterbröseln, Zimt & Zucker weil der sooo lecker ist, nicht immer vorhanden.... deshalb nachfragen ☺	5,20 €

