



05129-319 www.zumkoepenick.de

Gültig ab 17.11.2023 von Freitag bis Sonntag

Vorspeisen

Pikante Knoblauchsuppe mit Kräuter-Croutons	5,50 €
Tagessuppe..... einfach mal den Chef fragen ☺	?,?? €
Hausbrot mit hausgemachter Aioli	4,50 €
Kleiner gemischter Salat frisch & lecker mit Balsamico-Dressing	5,90 €



„Grünzeug vom Feinsten“

Feinschmecker Salat verschiedene Blattsalate und Gemüse der Saison, ½ Birne gefüllt mit karamellisiertem Brie und gebratenem Hähnchenbrustfilet. Dazu etwas Brot und Honig Senf Dressing	15,90 €
Gourmet Salat verschiedene Blattsalate und Gemüse der Saison, ½ Birne gefüllt mit karamellisiertem Brie und Burrata. Dazu etwas Brot und Honig Senf Dressing	15,90 €

Unserer Salate können sie auch gern als Vorspeise zum teilen bestellen

Was Feines

Feinste Lammlachs-Medaillons 28,90 €
mit Nusskruste, Rotwein-Balsamico Sauce ,
gebratene grüne Bohnen mit Speck
und Zwiebeln & Krusteln

Hamburger Pannfisch 24,90 €
Seelachs & Kabeljaufilet, Orangen-Senf-Sauce,
Bratkartoffeln und ein kleiner, bunter Salat

Cordon Bleu vom Hähnchenfilet 20,90 €
Unser leckeres saftiges Hähnchenfleisch füllen wir mit
Real Irish Cheddar-Käse (6 Monate gereift) und gekochten
Schinken, zubereitet wird es in einer Kürbiskern-Panko Panade.
Dazu servieren wir einen kl. Salat, Preiselbeeren und Pommes

Grillteller „Köpenick“ 23,90 €
3 Medaillons vom Schwein, Hähnchen und Rind.
Frisch gebratene Steinchampignons,
Kräuterbutter & Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln



Schweinchen's Schnitzel-Küche

aus dem Schweinerücken frisch geschnitten und paniert
mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln & ein kleiner Salat

„Schnitzel Wiener- Art“ ohne „Gedöns“ 15,90 €
mit Zitronenscheibe, Preiselbeere

„LSD-Schnitzel“.....macht süchtig 17,90 €
Lecker-Saftig-Deftig mit einer Steinchampignon-Lauch-Specksauce

„Amsterdam-Schnitzel“ 17,90 €
mit einer feurigen Hollandaise

„Tiroler Rahmschnitzel“ 17,90 €
mit Champignons und feinen Kräutern



Was Adventliches

Tranchen vom Entenbrustfilet auf der Haut gebraten an Orangen-Zimt-Sauce mit Apfelrotkohl und Krusteln	25,90 €
Steakteller vom Wild Reh, Hirsch und Wildschwein mit Rotwein-Preiselbeersauce, Rosenkohl mit Speck & Zwiebeln dazu Kartoffel-Möhrenstampf	28,90 €
Zungenragout <i>a 'la Alexander Rein</i> mit Saucieschen & Mettkullern, dazu Kartoffel-Möhrenstampf & kleiner Blattsalat	23,90 €

Dessert „Der Schwan“

Hausgemachter Windbeutel

auf Vanillesauce
mit Haselnuss-Eis,
Spekulatiusbruch und
warmen Zimtkirschen

für 8,90 €



Steak's

alle Steaks mit einem kleinen Salat, Kräuterbutter und Pommes

Rumpsteak „Karl“

Ein Stück mit schmalem Fettrand, ca. 250 gr. * 29,90 €
herzhaft kräftig & aromatisch

Rib Eye „Paul“

Das Entrecôte, ca. 300 gr. * 32,90 €
saftig mit einer nussigen Note

Rinderfilet „Sophie“

ca. 200 gr. * 33,90 €
Das edle Stück, besonders zart

Garstufen im Köpenick:

Rare ca. 52° - 54°, Medium ca. 57° - 59°, Well ab 60° Celsius

*= Rohgewicht vor dem braten

Was danach.....

Affogato ala Caffè 5,50 €
doppelter Espresso mit einer Kugel Vanille-Eis

Heißer Apfelstrudel 6,50 €
mit Vanille-Eis

Kinder Eis Becher mit Streuseln und Smarties 4,50€
Schoko und Vanilleeis

Black & White 6,90€
Schoko und Vanilleeis mit Bailey's

Schokoladeneis mit Eierlikör 5,90 €

