

SPITZENTANZ-IM-FRÜHLING

Spargelrahmsuppe A,J,K	7,9
geräucherter Forelle Croutons Kerbel <i>Cream of asparagus soup - smoked trout croutons chervil</i>	
Spargelkuchen A,N,H,L,J	9,9
grüner und weißer Spargel Blattsalate/Himbeer-Dressing Tomate karamellisierte Walnüsse rote Zwiebeln <i>Asparagus tart - green and white asparagus mixed greens with raspberry dressing tomato caramelized walnuts red onions</i>	
Flammkuchen	13,9
grüner und weißer Spargel Tomate Käse <i>Tarte flambée - green and white asparagus tomato cheese</i>	
Stangenspargel H,L,J	14,9
250 Gr. hausgemachte Hollandaise Petersilien-Kartoffeln <i>Stalk asparagus - 250 g homemade hollandaise sauce parsley potatoes</i>	
wahlweise mit (Optionally with):	
Gebratenem Zanderfilet K	23,9
<i>Pan-fried pikeperch fillet</i>	
Schweineschnitzel A,L	22,9
<i>pork cutlet</i>	
Spargelschinken 2,3,6	18,9
<i>ham-wrapped</i>	

DER-KÜCHEN-CHEF-EMPFEHLT

1 Paar Lambratwürste	17,9
Honig-Paprika Rosmarin-Knoblauch-Kartoffeln <i>1 pair of lamb sausages - honey-paprika rosemary-garlic potatoes</i>	
Eierlikör-Mousse A,J,L,M,N	8,9
Schokokuchen karamellisierte Walnüsse <i>Egg liqueur mousse - chocolate cake caramelized walnuts</i>	

VORSPEISEN

Saisonale Tagessuppe

Seasonal Soup of the Day

Würzfleisch „Au Four“ A,J,D,O,B

geröstetes Weißbrot | Zitrone

Au four seasoned meat (baked in a creamy sauce) - toasted white bread | lemon

7,9

SALAT

Kleiner, gemischter Salat A

Small mixed salad

5,9

Großer, gemischter Salat A

Big mixed salad

10,9

wahlweise mit (Optionally with):

Gebraatenem Zanderfilet K

Pan-fried pikeperch fillet

15,9

Hähnchenbrust-Streifen

Chicken breast strips

14,9

Wählen Sie aus Balsamico-Dressing oder Himbeer-Dressing J,H

Choose between balsamic dressing or raspberry dressing

FLAMMKUCHEN

Klassisch A,L,2,3

Speck und Zwiebeln

Classic - bacon and onions

11,9

Vegetarisch A,L,J

rote Zwiebeln | Tomate | Paprika | Käse

Vegetarian - red onions | tomato | bell pepper | cheese

12,9

HAUPTGÄNGE

Kalbsleber „Berliner Art“ A,J,H	19,9
Apfel geschmorte Zwiebeln Kartoffelstampf Gurkensalat <i>Berlin-style veal liver – apple braised onions mashed potatoes cucumber salad</i>	
Schweineschnitzel „Wiener Art“ A,L,3,2	18,9
Bratkartoffeln Beilagensalat <i>Pork schnitzel ‘Viennese style’ – fried potatoes side salad</i>	
HOLI`s Schweinesteak „Au Four“ J,D,O,B,3,2	18,9
Würzfleisch Käse Zitrone Bratkartoffeln <i>HOLI`s pork steak ‘au four’ – seasoned meat cheese lemon fried potatoes</i>	
Die Berliner Currywurst H,O,3,4,1	9,9
fruchtig-scharfe Currysoße Pommes <i>Berlin currywurst – fruity, spicy curry sauce fries</i>	

VEGETARISCH/-VEGAN

Ofengemüse „Querbeet“ J,O	14,9
geschmortes Gemüse der Saison Rosmarin-Knoblauch-Rosmarin-Kartoffeln Kräuter-Dip <i>Oven-roasted mixed vegetables – braised seasonal vegetables rosemary garlic potatoes herb dip</i>	
Käse-Rahmspätzle A,L,J	10,9
zweierlei Käse Röstzwiebeln Beilagensalat <i>Creamy cheese spaetzle – two kinds of cheese crispy fried onions side salad</i>	

DESSERT

Zwei Crêpes A,J,L,M,N,1,2,3

6,9

Vanille-Eis | Schokosoße | Puderzucker

Two crêpes – vanilla ice cream | chocolate sauce | powdered sugar

Hausgemachter Kuchen - schauen Sie in unsere Kuchenvitrine

Homemade cake - take a look at our cake display case

Alle ausgeschriebene Preise sind in EURO zu verstehen.

All prices listed are in euros.

Allergene/Zusatzstoffe

A- Gluten B- Soja D- Sulfite E- Sesam F- Krustentiere G- Weichtiere H- Senf I-Lupine J- Milch
K- Fisch L- Eier M-Erdnüsse N- Schalenfrüchte O- Sellerie P- Schwefel- 1- Farbstoffe
2- Konservierungsstoffe 3- Antioxidationsmittel 4- Geschmacksverstärker 5- Geschwärzt
6- Phosphate 7- Koffein 8- Chinin 9- Süßungsmittel

