

Café | Restaurant | Bar | Pool-Billard

# Hoppegarten

1978



2018

Schloßstraße 56  
12165 Berlin  
Tel. 030-791 83 78

So - Do      9.00 - 2.00 Uhr  
Fr + Sa      9.00 - 3.00 Uhr  
Küche täglich von 9.00 - 1.00 Uhr

Frühstück  
Sa + So      9.00 - 15.00 Uhr  
Mo - Fr      9.00 - 13.00 Uhr

[www.hoppegarten-berlin.de](http://www.hoppegarten-berlin.de)

## Zur Information

Sollten Sie Ihre Lesebrille  
vergessen haben, kein Problem!  
Wir halten für diesen Fall  
Lesebrillen mit Gläsern  
in verschiedenen Stärken bereit!

---

### Wir akzeptieren:

girocard  
Maestro  
V Pay  
MasterCard  
VISA  
Diners Club  
JCB  
UnionPay  
  
sodexo  
Ticket Restaurant

---

Alle Preise sind in Euro angegeben und enthalten  
die gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung.

---

Sämtliche Speisen auch außer Haus.

---

Ein druckfrisches Exemplar unserer Speisekarte  
kostet 4.00 € und kann beim Service-Personal  
erworben werden.

---

### Es bedeutet:

- |                                    |                              |
|------------------------------------|------------------------------|
| 1: Antioxidationsmittel            | 7: geschwefelt               |
| 2: mit Konservierungsstoff         | 8: koffeinhaltig             |
| 3: mit Süßungsmittel (n)           | 9: Geschmacks-<br>verstärker |
| 4: enthält eine Phenylalaninquelle | 10: Milcheiweiß              |
| 5: Farbstoff                       | 11: geschwärzt               |
| 6: chininhaltig                    |                              |

## FASSBIER

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| Berliner Kindl  | 0.3 l | 2.80  |
| Jubiläumspilsener   | 0.4 l | 3.50  |
|   | 1.5 l | 12.50 |
| Fürstenberg Pilsener  | 0.3 l | 2.60  |
| Premium Pilsener  | 0.4 l | 3.10  |
| Jever Pilsener  | 0.3 l | 2.90  |
|   | 0.4 l | 3.60  |
| König Pilsener  | 0.3 l | 2.90  |
|   | 0.4 l | 3.60  |
| Köstritzer,<br>Schwarzbier  | 0.3 l | 3.00  |
| Kilkenny,<br>irisch, halbdunkel   | 0.4 l | 4.00  |
| Paulaner Münchner Hell,<br>klar, hellgolden, süffig, mild, fein-malzig<br>leichte Süße, leichte Hopfennoten | 0.3 l | 3.00  |

## FLASCHENBIER

|  |        |      |
|--|--------|------|
| Berliner Weiße mit Schuss<br>Erdbeere, Himbeere, Kirsche, Waldmeister <sup>5</sup> | 0,33 l | 3.20 |
| Paulaner Hefe-Weißbier naturtrüb   | 0,5 l  | 3.90 |
| Paulaner Hefe-Weißbier dunkel  | 0,5 l  | 3.90 |
| Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei   | 0,5 l  | 3.90 |
| Paulaner Weißbier kristallklar   | 0,5 l  | 3.90 |
| Schöffelhofer Grapefruit <sup>1,5</sup><br>Hefeweizen-Mix                          | 0,33 l | 2.90 |
| Malztrunk  | 0,33 l | 2.80 |
| König Pilsener<br>alkoholfrei  | 0,33 l | 2.90 |
| Paulaner Zwickel   | 0,4 l  | 3.40 |
| Paulaner Natur Radler<br>100 % natürliche Zutaten                                  | 0,33 l | 3.00 |
| Tannenzäpfle<br>Rothaus Pils vom Hochschwarzwald                                   | 0,33 l | 3.00 |

## **ANIS**

ohne Mengenangabe: 2 cl

|   |      |
|---|------|
| Ouzo, griech. Anislikör                             | 2.00 |
| Pernod <sup>5</sup>                                 | 2.00 |
| Sambuca, Molinari, ital. Anislikör mit Kaffeebohnen | 2.40 |
| Sambuca & Caffé <sup>5</sup> , Casoni               | 2.40 |

## **AQUAVIT**

ohne Mengenangabe: 2 cl

|                           |      |
|---------------------------|------|
| Aalborg Jubiläums Akvavit | 2.60 |
| Linie Aquavit             | 2.80 |
| Malteser Aquavit          | 2.20 |

## **BITTER, HALBBITTER UND KRÄUTER**

ohne Mengenangabe: 2 cl

|   |      |
|---|------|
| Aperol <sup>5,6</sup> , ital. Bitterlikör     | 1.80 |
| Averna, ital. Kräuterlikör                    | 2.40 |
| Brancamenta                                   | 2.40 |
| Campari <sup>5</sup> , ital. Feinbitter       | 1.80 |
| Chartreuse gelb, franz. Kräuterlikör 40 %     | 2.60 |
| Chartreuse grün, franz. Kräuterlikör 55 %     | 2.60 |
| Cynar <sup>5</sup> , ital. Artischockenbitter | 2.20 |
| Escorial <sup>5</sup> , dt. Kräuterlikör 56%  | 2.30 |
| Fernet-Branca                                 | 2.40 |
| Jägermeister                                  | 2.60 |
| Mampe Halb&Halb                               | 2.00 |
| Ramazzotti, ital. Kräuterlikör                | 2.60 |

## **BRANDY**

ohne Mengenangabe: 2 cl

|   |      |
|---|------|
| Vecchia Romagna Etichetta Nera, ital. Brandy  | 2.30 |
| 103, Osborne <sup>5</sup> , span. Brandy      | 2.30 |
| Veterano, Osborne <sup>5</sup> , span. Brandy | 2.10 |

## **CACHACA**

ohne Mengenangabe: 2 cl

|         |      |
|---------|------|
| Canario | 2.30 |
|---------|------|

## **CALVADOS**

ohne Mengenangabe: 2 cl

|               |      |
|---------------|------|
| Père Magloire | 2.30 |
|---------------|------|

## COGNAC

ohne Mengenangabe: 2 cl

|                      |      |
|----------------------|------|
| Hennessy XO          | 8.00 |
| Remy Martin V.S.O.P. | 2.80 |

## GIN

ohne Mengenangabe: 2 cl

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| Finsbury Dry Gin               | 2.60 |
| Bombay Sapphire London Dry Gin | 3.50 |

## GRAPPA

ohne Mengenangabe: 2 cl

|   |      |
|---|------|
| Grappa Vuisinâr Riserva, Nonino             | 2.80 |
| Vecchia Grappa di Prosecco, Andrea da Ponte | 2.90 |

## KORN

ohne Mengenangabe: 2 cl

|  |      |
|--|------|
| Berliner Brandstifter, 38 %                        | 2.80 |
| 7-fach gefilterter Premium-Kornbrand, 100 % Berlin |      |
| Weizenkorn, Hardenberg 32 %                        | 2.00 |
| Doppelkorn. Hardenberg 38%                         | 2.10 |

## LIKÖR

ohne Mengenangabe: 2 cl

|   |      |
|---|------|
| Apricot Brandy <sup>5</sup> , De Kuyper                                       | 1.90 |
| Advocat Eierlikör   | 1.60 |
| Amaretto di Saronno, ital. Mandellikör  | 2.00 |
| Baileys <sup>5,8</sup> , irischer Sahnellikör                                 | 2.20 |
| Batida de Côco, brasil. Kokosnusslikör  | 1.90 |
| Berliner Luft, klarer Premium Pfefferminzlikör                                | 1.90 |
| Blue Curacao <sup>5</sup> , De Kuyper   | 1.90 |
| Cherry Brandy, Bols   | 1.90 |
| Cointreau, franz. Orangenlikör  | 2.30 |
| Cassissée, Crème de Cassis de Dijon   | 1.80 |
| Danziger Goldwasser, dt. Kräuterlikör,<br>veredelt mit 22-karätigem Blattgold | 2.60 |
| Drambuie, schott. Whiskylikör   | 2.60 |
| Galliano, ital. Vanillelikör  | 1.90 |
| Grand Marnier <sup>5</sup> , franz. Orangenlikör                              | 2.30 |
| Kahlúa <sup>5</sup> , mexik. Kaffeelikör                                      | 2.20 |
| Licor 43 <sup>5</sup> , span. Vanillelikör                                    | 2.20 |
| Melon <sup>5</sup> , De Kuyper  | 1.90 |
| Peachtree <sup>1</sup> , De Kuyper  | 1.90 |
| Pêcher Mignon, franz. Pfirsichlikör   | 2.40 |
| Southern Comfort <sup>5</sup> , amerik. Whiskylikör                           | 2.80 |
| Tia Maria <sup>5</sup> , jamaik. Kaffeelikör                                  | 2.30 |
| Triple Sec, De Kuyper   | 1.90 |
| Watermelon <sup>5</sup> , De Kuyper   | 1.90 |

## OBSTBRAND

ohne Mengenangabe: 2 cl

|                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| Barack Pálinka, ungar. Aprikosengeist | 2.60 |
| Birnengeist, Schladerer               | 2.90 |
| Himbeergeist, Schladerer              | 2.90 |
| Kirschwasser, Schladerer              | 2.90 |
| Mirabell, Schladerer                  | 2.90 |
| Zwetschgenwasser, Schladerer          | 2.90 |

## RUM

ohne Mengenangabe: 2 cl

|   |      |
|---|------|
| Bacardi Superior, weißer Rum                      | 2.80 |
| Havana Club, 3 Jahre                              | 3.00 |
| Myer's <sup>5</sup> , orig. Jamaica Rum           | 2.80 |
| Old Pascas Ron Blanco, orig. Barbados Rum         | 2.40 |
| Old Pascas Ron Negro, orig. Barbados Rum          | 2.40 |
| Old Pascas <sup>5</sup> , 73 %, orig. Jamaica Rum | 4.00 |
| Pott Rum, 54 %                                    | 2.50 |

## SHERRY

ohne Mengenangabe: 5 cl

|                        |      |
|------------------------|------|
| Medium Sweet, Sandeman | 3.20 |
| Medium Dry, Sandeman   | 3.20 |
| Fino, Sandeman         | 3.20 |

## TEQUILA

ohne Mengenangabe: 2 cl

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| Sierra Tequila, Silver            | 2.70 |
| Agavenschnaps mit Zitronenscheibe |      |
| Sierra Tequila, Gold              | 2.70 |
| Agavenschnaps mit Orangenscheibe  |      |

## WERMUT

ohne Mengenangabe: 5 cl

|                   |      |
|-------------------|------|
| Martini Bianco    | 3.50 |
| Martini Extra Dry | 3.50 |
| Martini Rosso     | 3.50 |

## WHISKEY/WHISKY

ohne Mengenangabe: 2 cl

### Scotch

|   |      |
|---|------|
| Ballantines <sup>5</sup>                | 3.00 |
| Johnnie Walker <sup>5</sup> , Red Label | 2.80 |
| Dimple <sup>5</sup> , 15 Jahre          | 3.60 |
| Chivas Regal <sup>5</sup> , 12 Jahre    | 3.60 |

|  |      |
|--|------|
| <b>Bourbon</b>   |      |
| Jim Beam   | 2.80 |
| <b>Tennessee</b>   |      |
| Jack Daniels   | 3.00 |
| <b>Canadian</b>  |      |
| Canadian Club <sup>5</sup>                                     | 3.00 |
| <b>Irish</b>   |      |
| Tullamore Dew <sup>5</sup>                                     | 3.40 |
| <b>Single Malt</b>   |      |
| Glenfiddich <sup>5</sup> , 12 Jahre                            | 3.80 |
| Talisker <sup>5</sup> , Isle of Skye, 10 Jahre, 45.8 %         | 4.40 |
| <b>WODKA</b>   |      |
| ohne Mengenangabe: 2 cl  |      |
| Absolut Wodka, schwed. Wodka                                   | 2.50 |
| Moskovskaya, russ. Wodka                                       | 2.50 |
| <b>LONGDRINKS</b>  |      |
| Ohne Mengenangabe  |      |
| Alkoholanteil: 2 cl  |      |
| Johnnie Walker Cola <sup>5,8</sup>                             | 4.00 |
| Ballantines Cola <sup>5,8</sup>                                | 4.20 |
| Jim Beam Cola <sup>5,8</sup>                                   | 4.20 |
| Jack Daniels Cola <sup>5,8</sup>                               | 4.40 |
| Bacardi Cola <sup>5,8</sup>                                    | 4.20 |
| Havana Club Cola <sup>5,8</sup>                                | 4.40 |
| Myer's Cola <sup>5,8</sup>                                     | 4.00 |
| Gin Tonic <sup>6</sup> , Finsbury Dry Gin                      | 4.40 |
| Bombay Gin Tonic <sup>6</sup> , Bombay Sapphire London Dry Gin | 4.80 |
| Wodka Lemon <sup>6</sup>                                       | 3.80 |
| Wodka Orange   | 3.80 |
| Southern Comfort, Ginger Ale <sup>5</sup>                      | 4.00 |
| Campari Orange <sup>5</sup> , 4 cl Campari                     | 4.00 |
| Pernod Wasser <sup>5</sup>                                     | 3.00 |
| Pernod Cola <sup>5,8</sup>                                     | 3.20 |
| Grüne Wiese <sup>5</sup> , Blue Curaçao mit Orangensaft        | 3.40 |
| Batida de Côco, mit Saft Ihrer Wahl                            | 3.40 |
| Spanische Milch <sup>5</sup> , Licor 43, Milch                 | 3.60 |
| <b>RED BULL DRINKS</b>   |      |
| Wodka Red Bull <sup>5,8</sup> , 5 cl Wodka                     | 6.90 |
| Prosecco Red Bull <sup>5,8</sup> , 5 cl Prosecco               | 6.90 |
| Jägermeister Red Bull <sup>5,8</sup> , 5 cl Jägermeister       | 6.90 |

## COCKTAILS

### Ohne Alkohol

|  |      |
|--|------|
| Apple Cooler <sup>6</sup><br>Apfelsaft, Zitronensaft, Himbeersirup, Bitter Lemon   | 5.30 |
| Cinderella <sup>5</sup><br>Ananassaft, Orangensaft, Grenadine, Kokosnusssirup, Sahne                                       | 5.70 |
| Coconut Kiss <sup>5</sup><br>Ananassaft, Kirschnektar, Grenadine, Kokosnusssirup, Sahne                                    | 5.90 |
| Miss Rebecca <sup>5</sup><br>Mangonektar, Zitronensaft, Lime Juice, Grenadine  | 5.50 |
| Virgin Mojito <sup>5</sup><br>Frische Minze, Limette, brauner Rohrzucker, Ginger Ale                                       | 5.90 |
| Pelikan <sup>5</sup><br>Grapefruitsaft, Maracujanektar, Orangensaft, Zitronensaft  | 5.50 |
| Shirley Temple <sup>2,5</sup><br>Ginger Ale, 7up, Grenadine  | 5.30 |
| Sun Shine<br>Ananassaft, Mangonektar, Maracujanektar, Orangensaft, Zitronensaft  | 5.80 |
| Virgin Caipirinha <sup>5</sup><br>Limette, brauner Rohrzucker, Ginger Ale  | 5.80 |
| Virgin Colada<br>Ananassaft, Kokosnusssirup, Sahne   | 5.60 |
| <b>Mit Alkohol</b>   |      |
| Caipirinha<br>Canario Cachaca, brauner Rohrzucker, Limette   | 6.60 |
| Caipiroska<br>Absolut Vodka, brauner Rohrzucker, Limette   | 6.40 |
| Coco Beach <sup>5</sup><br>Absolut Vodka, Old Pascas Blanco, Grenadine, Kokosnusssirup, Sahne, Ananassaft, Kirschnektar    | 6.50 |
| Cocktail Hoppegarten <sup>5</sup><br>Alles, wozu der Barkeeper Lust hat :-)  | 7.50 |
| Cuba Libre <sup>5,8</sup><br>5 cl Havana Club, Limette, Cola   | 6.80 |
| Flying Kangaroo <sup>5</sup><br>Old Pascas Blanco, Absolut Vodka, Galliano, Kokosnusssirup, Sahne, Ananassaft, Orangensaft | 7.10 |
| Hemingway Sour XXL <sup>5</sup><br>Finsbury Dry Gin, Grenadine, frisch gepresster Zitronensaft                             | 7.00 |



|   |      |
|---|------|
| <b>Jamaica Fever</b> <sup>5</sup><br>Old Pascas Negro, Osborne Veterano, Ananassaft, Mangonektar,<br>Zitronensaft   | 6.90 |
| <b>Latin Lover</b><br>Sierra Tequila Silver, Canario Cachaca, brauner Rohrzucker, Lime<br>Juice, Ananassaft, Zitronensaft   | 6.90 |
| <b>Long Island Ice Tea</b> <sup>5,8</sup><br>Finsbury Dry Gin, Absolut Vodka, Sierra Tequila Silver, Old Pascas<br>Blanco, Triple sec., Orangensaft, Zitronensaft, Cola | 7.90 |
| <b>Mai Tai</b> <sup>5</sup><br>Old Pascas 73 %, Old Pascas Negro, Apricot Brandy, Lime Juice,<br>Mandelsirup, Orangensaft, Zitronensaft                                 | 7.90 |
| <b>Mango Colada</b> <sup>5</sup><br>Absolut Vodka, Old Pascas Blanco, Kokosnusssirup, Sahne,<br>Mangonektar   | 6.70 |
| <b>Mojito</b><br>Havanah Club, frische Minze, Limette, brauner Rohrzucker   | 7.40 |
| <b>Pepe</b><br>Sierra Tequila Silver, Canario Cachaca, Triple sec., Lime Juice,<br>Grapefruitsaft, Zitronensaft   | 6.70 |
| <b>Piña Colada</b><br>Old Pascas Blanco, Kokosnusssirup, Sahne, Ananassaft  | 6.90 |
| <b>Planter's Punch</b> <sup>5</sup><br>Old Pascas Negro, Old Pascas Blanco, Grenadine, Orangensaft,<br>Zitronensaft   | 6.90 |
| <b>Sex on the Beach</b> <sup>1</sup><br>Absolut Vodka, Cassissée, Peachtree, Mangonektar,<br>Maracujanektar, Zitronensaft   | 7.20 |
| <b>Sweet Coffee Dream</b> <sup>5,8</sup><br>Kahlúa, Baileys, Milch  | 6.40 |
| <b>Swimming Pool</b> <sup>5</sup><br>Absolut Vodka, Old Pascas Blanco, Blue Curaçao, Kokosnusssirup,<br>Sahne, Ananassaft   | 6.70 |
| <b>Tequila Sunrise</b> <sup>5</sup><br>Sierra Tequila Silver, Grenadine, Orangensaft, Zitronensaft  | 6.70 |
| <b>Zombie</b> <sup>5</sup><br>Old Pascas Negro, Old Pascas Blanco, Old Pascas 73 %,<br>Cherry Brandy, Grenadine, Orangensaft, Zitronensaft                              | 7.90 |

## WEINE

Jahrgang vorbehalten

### Weißweine

|  |        |       |
|--|--------|-------|
| 2017er Riesling trocken, Rheingau, Deutschland   | 0.2 l  | 4.80  |
| Qualitätswein, trocken   | 0.5 l  | 11.50 |
| Weingut Johannis Ohlig   | 1.0 l  | 22.00 |
| Einfach lecker – frischer, lebendiger Riesling mit einer mineralischen Säurestruktur. Klar und ausgeprägt auf der Zunge – ein kleiner Geheimtipp aus dem Rheingau, mehrfach ausgezeichnet.                       |        |       |
| 2017er Riesling halbtrocken, Rheingau, Deutschland   | 0.2 l  | 4.80  |
| Qualitätswein, halbtrocken   | 0.5 l  | 11.50 |
| Weingut Johannis Ohlig   | 1.0 l  | 22.00 |
| Ein Schoppen mit viel Geschmack – vollfruchtig und saftig. Aromen von reifen Aprikosen, Äpfeln und Ananas bestechen in diesem lebendig-frischen Weißwein. Ein Wein für jede Gelegenheit, mehrfach ausgezeichnet. |        |       |
| 2016er Grauburgunder, Baden, Deutschland   | 0.2 l  | 5.20  |
| Qualitätswein, trocken   | 0.5 l  | 12.50 |
| Weinhaus Joachim Heger   | 1.0 l  | 23.00 |
| Ein sehr würziger Wein. Herrliche, zartherbe Fruchtaromen von reifen Äpfeln bescheren ein ungemein spritziges Geschmackserlebnis. Süffige Lebensfreude.  |        |       |
| 2016er Chardonnay, Vanel, Südfrankreich  | 0.2 l  | 4.60  |
| Vin de Pays D'Oc   | 0.5 l  | 11.00 |
| Aimery Caves du Sieur d'Arques   | 1.0 l  | 21.00 |
| Ein klassischer, sonnenverwöhnter Chardonnay vom Mittelmeer. Erfrischend mit dem Geschmack nach reifen Zitrusfrüchten, Mango, Aprikosen, einem Hauch Birne und dezenten mineralischen Noten.                     |        |       |
| 2015er Chablis, Le Finage, Burgund, Frankreich   | 0.1 l  | 3.80  |
| Chardonnay, A.C.C., trocken  | 0.5 l  | 18.50 |
| La Chablisienne  | 0.75 l | 26.00 |
| Ein Chablis – mehr als nur Chardonnay. Rund und kräftig mit fruchtigen Aromen von Aprikosen, Äpfeln und Zitrus. Elegant, weich und gehaltvoll.   |        |       |
| 2017er Sancerre, Loire, Frankreich   | 0.1 l  | 4.00  |
| Sauvignon blanc, A.O.C., trocken   | 0.5 l  | 19.50 |
| Domaine Henri Bourgeois  | 0.75 l | 27.00 |
| Französische Weinkultur von der Loire. Angenehm und erfrischend mit Aromen von Stachelbeere und grüner Paprika. Ein belebendes Finale.   |        |       |
| <b>Rosé</b>  |        |       |
| 2017er Spätburgunder Rosé, Rheingau, Deutschland   | 0.2 l  | 4.90  |
| Spätburgunder, Qualitätswein, feinherb   | 0.5 l  | 11.50 |
| Weingut Johannis Ohlig   | 0.75 l | 17.00 |
| Rote Beerenfrüchte – saftig, frisch und besonders vollmundig im Geschmack – ein lebendiger Fruchtcocktail in Rosé. Leichte Würznoten am Gaumen in einem feinen Spiel von delikater Fruchtsüße – Sommerlaune pur. |        |       |

## Rotweine

|  |        |       |
|--|--------|-------|
| 2016er Spätburgunder, Rheingau, Deutschland  | 0.2 l  | 5.40  |
| VDP. Gutswein, trocken   | 0.5 l  | 13.00 |
| Weingut Allendorf  | 0.75 l | 19.50 |
| Aromatische und weiche Fruchtaromen von Johannis- und Brombeeren. Dieser gehaltvolle Wein überzeugt durch die weich eingebundenen Tannine und seinen intensiv fruchtigen Geschmack. Ein hervorragender Pinot Noir vom Prädikatsweingut.  |        |       |
| 2017er Dornfelder, Rheingau, Deutschland   | 0.2 l  | 4.80  |
| Qualitätswein, trocken   | 0.5 l  | 11.50 |
| Weingut Allendorf  | 0.75 l | 17.00 |
| Tiefrot, mit vollmundig-samtigen Fruchtaromen nach Waldfrüchten und Dörrpflaume.   |        |       |
| 2017er Blauer Zweigelt, Treismaurer Weinberge, Niederösterreich  | 0.2 l  | 4.60  |
| Qualitätswein, trocken   | 0.5 l  | 11.00 |
| Vinzer Krems   | 1.0 l  | 21.00 |
| Ein fruchtiger Zweigelt, leicht und bekömmlich. Kraftvolle Aromen von Süßkirschen verbinden sich mit seinen würzigen, zarterben Nuancen.   |        |       |
| 2016er Merlot, Vanel, Südfrankreich  | 0.2 l  | 4.60  |
| Vin de Pays D'Oc   | 0.5 l  | 11.00 |
| Les caves du Sieur d'Arques  | 1.0 l  | 21.00 |
| Mediterran, weich und vollmundig mit fruchtigen Aromen von Kirschen, Brombeeren und Backpflaume präsentiert sich dieses elegante und schmackhafte Kraftpaket. Süßliche Vanille in dezemtem Tannin - Genuss aus gutem Haus.   |        |       |
| 2015er Montepulciano d'Abruzzo, Italien  | 0.2 l  | 4.70  |
| D.O.C., trocken  | 0.5 l  | 11.00 |
| Villa Parini   | 0.75 l | 16.50 |
| Ausgewogene Geschmacksfülle mit Facetten reifer Pflaumen und Waldfrüchten. Weiche, gut eingebundene Tannine und langes Finale. Richtig viel Geschmack – Basta.   |        |       |
| 2016er Primicia Joven Tinto, Rioja, Spanien  | 0.2 l  | 4.90  |
| Tempranillo, Gamacha, D.O.Ca, trocken  | 0.5 l  | 11.50 |
| Bodegas Casa Primicia  | 0.75 l | 17.00 |
| Ein herrlicher Roter, dieser Primicia Barrica Rioja Tinto, mit toller Frucht und weichem Gerbstoff. Die Lagerung im Barrique gibt ihm den nötigen Ernst und schafft eine sehr angenehme Atmosphäre. Der Rioja duftet nach orientalischen Gewürzen, Zedernholz und reifen Kirschen. |        |       |

## Weinhaltige Erfrischungsgetränke

|  |       |      |
|--|-------|------|
| Schorle mild/trocken<br>von Rot- oder Weißwein   | 0.2 l | 4.00 |
| Bowle nach Art des Hauses<br>mit Früchten der Saison   | 0.3 l | 4.90 |
| Lambrusco dell' Emilia, Italien  | 0.2 l | 3.50 |
| IGT, roter Perlwein, lieblich<br>Cantine Riunite   |       |      |
| Ein roter „Durstlöscher“ mit fruchtiger Leichtigkeit. Frisch und harmonisch mit vielschichtigen Aromen. Ein spritziges Trinkvergnügen mit ausgewogener Süße. |       |      |

## APERITIFS

ohne Mengenangabe: 10 cl

|  |      |
|--|------|
| Aperol-Spritzz <sup>5,6</sup> , 20 cl  | 5.20 |
| Prosecco, Aperol, Mineralwasser, Eis   |      |
| Hugo, Scavi & Ray, 20 cl   | 4.90 |
| Aromatisierter, weinhaltiger Cocktail mit<br>Holunderblütengeschmack, frischer Minze und Eis |      |
| Kir  | 3.00 |
| Weißwein, mit einem Schuss Cassissée   |      |
| Kir Royal  | 4.00 |
| Sekt, mit einem Schuss Cassissée   |      |
| Sekt   | 3.80 |
| mit einem Schuss Orangensaft   |      |
| Sekt   | 4.00 |
| mit einem Schuss Aperol <sup>5,6</sup>   |      |
| Sekt   | 4.00 |
| mit einem Schuss Campari <sup>5</sup>  |      |

## SEKT, PROSECCO

|  |        |       |
|--|--------|-------|
| Hoppegarten Sekt   | 0.1 l  | 4.00  |
| Riesling, trocken  | 0.75 l | 22.00 |
| Wein- und Sektkellerei Josef Drathen   |        |       |
| Ausgesuchte Grundweine verleihen dieser Cuvée das<br>rassige, elegante Bouquet und die geschmackliche Note<br>der Rieslingtraube. Mit seinem feinen Mousseux und<br>sortentypischem Charakter ist dieser Sekt ein Höhepunkt<br>jeder Festlichkeit.                   |        |       |
| Prosecco Fantinel, Spumante  | 0.1 l  | 4.40  |
| Prosecco-weiß, D.O.C. Extra dry  | 0.75 l | 24.50 |
| Giovanni Campo dall'Orto, Friuli   |        |       |
| Dieser Prosecco hat eine schöne strohgelbe Farbe,<br>eine herrliche feingliedrige und lang anhaltende Perlage,<br>begleitet von einem fruchtigen Bouquet mit Noten von milden<br>Äpfeln. Am Gaumen lebendig und harmonisch mit einem weichen<br>und edlen Geschmack. |        |       |

## CHAMPAGNER

|                                |        |       |
|--------------------------------|--------|-------|
| Moët&Chandon, Brut Impérial    | 0.75 l | 79.00 |
| Veuve Clicquot, Ponsardin Brut | 0.75 l | 89.00 |

## ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

|   |        |      |
|---|--------|------|
| Güstrower Schlossquell Gourmet, feinperlig  | 0.25 l | 2.60 |
|   | 0.75 l | 5.90 |
| Güstrower Schlossquell Naturelle, ohne Kohlensäure  | 0.25 l | 2.60 |
|   | 0.75 l | 5.90 |
| Pepsi Cola <sup>5,8</sup> , Mirinda <sup>1,2,5</sup> , Spezi <sup>1,2,5,8</sup> , 7up <sup>2</sup> ,<br>Pepsi Cola light <sup>2,3,4,5,8</sup> | 0.2 l  | 2.40 |
|   | 0.4 l  | 3.90 |
| Proviant Berlin, Bio-Limonade<br>Orange, Rhabarber, Zitrone   | 0.33 l | 3.00 |
| Bitter Lemon <sup>6</sup> , Tonic Water <sup>6</sup> , Ginger Ale <sup>5</sup> , Schweppes  | 0.2 l  | 2.40 |
| Fassbrause <sup>3,4</sup> , Rixdorfer   | 0.2 l  | 2.40 |
|   | 0.4 l  | 3.80 |
| Saft-Schorle, Nektar-Schorle  | 0.2 l  | 2.50 |
|   | 0.4 l  | 3.90 |
| Ananas-, Apfel-, Grapefruit-, Orangen-, Tomatensaft,<br>Bananen-, Johannisbeer-, Mango-, Maracuja-,<br>Rhabarber-, Sauerkirschnektar          | 0.2 l  | 2.40 |
| Frisch gepresster Orangensaft   | 0.2 l  | 2.90 |
| Eis-Tee <sup>1,3,4</sup> , Nestea, Pfirsich oder Zitrone  | 0.2 l  | 2.40 |
|   | 0.4 l  | 3.60 |
| Red Bull <sup>5,8</sup>   | 0.25 l | 3.90 |

### Mit Alkohol

|  |        |      |
|--|--------|------|
| Schorle mild/trocken, von Rot- oder Weißwein                                       | 0.2 l  | 4.00 |
| Bowle nach Art des Hauses, mit Früchten der Saison                                 | 0.3 l  | 4.90 |
| Lambrusco, IGT, roter Perlwein   | 0.2 l  | 3.50 |
| Alsterwasser, Fürstenberg Pilsener, Mirinda <sup>1,2,5</sup>                       | 0.3 l  | 3.00 |
|  | 0.4 l  | 3.50 |
| Radler, Fürstenberg Pilsener, 7up <sup>2</sup>                                     | 0.3 l  | 3.00 |
|  | 0.4 l  | 3.50 |
| Diesel, Fürstenberg Pilsener, Pepsi Cola <sup>5,8</sup>                            | 0.3 l  | 3.00 |
|  | 0.4 l  | 3.50 |
| Gespritztes, Fürstenberg Pilsener, Fassbrause <sup>3,4</sup>                       | 0.3 l  | 3.00 |
|  | 0.4 l  | 3.50 |
| Berliner Weiße mit Schuss<br>Erdbeere, Himbeere, Kirsche, Waldmeister <sup>5</sup> | 0.33 l | 3.20 |

## WARME GETRÄNKE

|   |       |      |
|---|-------|------|
| Kaffee <sup>8</sup> , Tasse   |       | 2.40 |
| Kaffee Hag, Tasse, entkoffeiniert   |       | 2.40 |
| Landkaffee, Caro, Tasse aus Gerste, Malz, Zichorie, Roggen  |       | 2.40 |
| Kaffee <sup>8</sup> , doppelte Tasse  |       | 3.90 |
| Cappuccino <sup>8</sup>   |       | 2.70 |
| Milchkaffee <sup>8</sup>  |       | 3.50 |
| Latte macchiato <sup>8</sup>  |       | 3.70 |
| Espresso <sup>8</sup>   |       | 2.20 |
| Espresso macchiato <sup>8</sup> mit Milchschaum   |       | 2.30 |
| Schokolade, Tasse, mit Milchschaum oder Sahne   |       | 2.70 |
| Schokolade, doppelte Tasse, mit Milchschaum oder Sahne  |       | 4.00 |
| Heiße Zitrone, Glas von frisch gepresster Frucht  |       | 2.60 |
| Milch 0.2 l, warm oder kalt   |       | 1.40 |
| Heiße Milch 0.2 l, mit Honig  |       | 2.10 |
| Grog, Glas, Pott Rum 54 %, 4 cl   |       | 4.50 |
| Glühwein, Glas, Rotwein, gewürzt mit Orange, Zitrone, Zimt, Nelke und Amaretto  |       | 4.20 |
| Russische Schokolade, Schokolade mit Pott Rum 54 %, 2 cl und Sahne  |       | 4.80 |
| Folgende Aromen halten wir für Ihren Kaffee bereit:<br>Caramel <sup>5</sup> , Haselnuss <sup>2,5</sup> , Kokos, Mandel, Vanille <sup>2</sup> ,<br>Weiße Schokolade, Zimt <sup>2,5</sup> | je    | 0.50 |
| Auf Wunsch auch mit laktosefreier Milch,<br>Hafermilch oder Sojamilch   | zzgl. | 0.40 |

## KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

mit Sahnehaube

|   |  |      |
|---|--|------|
| Irish Coffee <sup>5,8</sup> , Tullamore Dew 2 cl        |  | 4.90 |
| Irish Cream Coffee <sup>5,8</sup> , Baileys 2 cl        |  | 4.90 |
| Café Amaretto <sup>8</sup> , Amaretto 2 cl              |  | 4.90 |
| Café Cointreau <sup>8</sup> , Cointreau 2 cl            |  | 4.90 |
| Café Advokat <sup>8</sup> , Eierlikör 2 cl              |  | 4.90 |
| Pharisäer <sup>8</sup> , Kaffee mit Pott Rum 54 %, 2 cl |  | 4.90 |

Alle warmen Getränke auch zum Mitnehmen!

## **TEE – Pure Tee**

Der hochwertige Beutel aus feinstem Gewebe erlaubt eine intensive Aromaentfaltung des losen Tees.

### **Schwarzer Tee – kräftig-aromatisch 3.00**

Eine Komposition edelster Schwarztees aus ausgewählten Teegärten des traditionsreichen Anbaugebietes Assam.

### **Darjeeling – fein-elegant 3.00**

Eine fein-elegante Komposition erlesener Blatt-Tees aus den besten Teegärten Darjeelings.

### **Earl Grey – blumig-aromatisch 3.00**

Eine blumig-frische Mischung aus hochwertigem Assam- und feinstem Ceylon-Tee mit dem Aroma der Bergamotte.

### **Masala Chai – würzig 3.00**

Die Vereinigung von kräftigem Assam-Tee mit einer außergewöhnlichen Gewürzkomposition.

### **Grüner Tee – wohltuend 3.00**

Fein-aromatischer Grüntee mit Lemonmyrte als raffinierte Verfeinerung, zeichnet sich durch seine herbe Frische aus.

### **Rooibos – aromatisch 3.00**

Mild-aromatische Rooibos-Tees mit dem cremigen Aroma von Karamell und fruchtiger Orangennote.

### **Kräutertee – harmonisch 3.00**

Ein mild-harmonisches Geschmackserlebnis aus Rooibos, Fenchel, Anis, Zitronenverbene, Süßholz, Zimt, Kamille und Sonnenblumenblüten.

### **Pfefferminztee – erfrischend 3.00**

Erlesene Minze aus sorgfältig ausgewählten Kräutergärten, besticht durch ihre besondere Frische.

### **Kamillentee – bekömmlich 3.00**

Hochwertige, sonnenverwöhnte Kamillenblüten zaubern einen zart duftenden, wohltuenden Kamillentee.

### **Früchtetee – fruchtig 3.00**

Diese harmonische Früchtemischung besticht durch eine betonte Hibiskus- und Himbeernote.

Bei Geschäfts- oder Familienfeiern kommen wir gerne zu Ihnen und übernehmen das Catering. Wir beraten Sie unter 030-7 91 83 78.



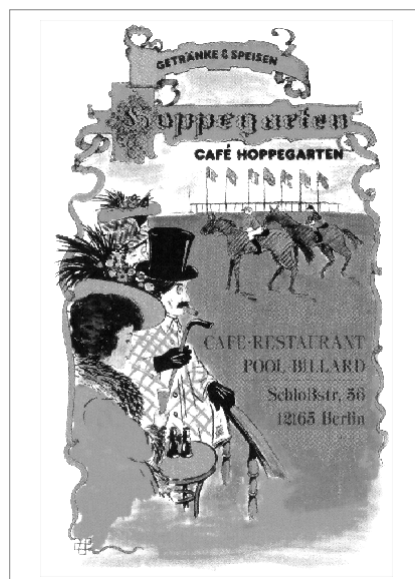
Wir bieten Ihnen einen kostenlosen Internetzugang über unseren Vodafone Hotspot an.  
So einfach funktioniert es:

1. Vodafone Hotspot oder Vodafone Free WiFi als WLAN bzw. Drahtlosnetzwerk auswählen.
2. Beliebige Webseite im Internetbrowser aufrufen.  
Die Hotspot-Anmeldeseite öffnet sich.
3. Wählen Sie eine der Zugangsoptionen aus, Nutzungsbedingungen akzeptieren und auf "Anmelden" oder "Start" klicken.

Alle Geburtstagskinder erhalten vom Hoppegarten, für sich und Ihre Gäste, einen ganzen Tag lang, 20% Preisnachlass als Geschenk, jedoch nur in Verbindung mit einer **KOPIE** des Personalausweises, die Sie bitte **spätestens vor Bestellung der Rechnung** dem Servicepersonal geben.

*Dieses Angebot gilt einen Tag vor bis sechs Tage nach Ihrem Geburtstag.  
Ausgenommen sind Speisen vom Mittagstisch.*

Die Geschenkidee für Geburtstage, andere feierliche Anlässe oder einfach mal als „Dankeschön“:  
Unser Hoppegarten-Gutschein





## KINDERGERICHTE

bis 14 Jahre

### Räuberteller „Hotzenplotz“

Die Kinder räubern bei ihren Eltern,  
Teller und Besteck werden extra gereicht



### Kinderfrühstück

1 Brötchen, Honig-Smacks mit Milch, Nutella, Butter und frisches Obst

3.50

### Pumuckl

Kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites, Gemüse und als  
Nachtisch 1 Kugel Vanilleeis<sup>5</sup>

5.90

### Jim Knopf

Hausgemachte Spätzle in Käse-Sahne-Sauce, mit Streifen vom Saftschinken<sup>1,2</sup>  
und Gouda-Käse überbacken, als Nachtisch 1 Kugel Vanilleeis<sup>5</sup>

4.90

### Käpt'n Blaubär

Goldgelb gebackene Fischstäbchen mit hausgemachtem Kartoffelpüree  
und als Nachtisch 1 Kugel Vanilleeis<sup>5</sup>

5.20

### Pinocchio

Gegrillte Hähnchenbrust mit hausgemachtem Kartoffelpüree,  
Gemüse, Bratensauce und als Nachtisch 1 Kugel Vanilleeis<sup>5</sup>

5.90



Malblätter und Malstifte stehen auf Wunsch zur Verfügung.



Gerne erwärmen wir Ihre Babygläser.



Auch Kinderhochstühle sind vorhanden.

## FRÜHSTÜCK

**Montag bis Freitag von 9 bis 13 Uhr**

**Samstag und Sonntag von 9 bis 15 Uhr**

### Kinderfrühstück (bis 14 Jahre)

1 Brötchen, Honig-Smacks mit Milch, Nutella, Butter und frisches Obst 3.50

### Mini-Frühstück

½ belegtes Brötchen, wahlweise mit Wurst, Käse oder gekochtem Schinken<sup>1,2</sup>,  
1 gekochtes Bio-Ei, hausgemachter Vanillequark mit frischen Früchten 4.90

### Berliner Zwiebelmett<sup>1,3,9</sup>

mit Cornichons, Butter und 1 Brötchen 4.90

### Steinofen-Baguette-Frühstück

Steinofenbrot, ½ belegt mit gekochtem Schinken<sup>1,2</sup>, ½ belegt mit Gouda,  
1 gekochtes Bio-Ei, hausgemachter Vanillequark mit frischen Früchten 6.40

### Süßes Frühstück

Crêpe mit hausgemachtem Vanillequark und Caramelsauce, 1 gekochtes Bio-Ei,  
frisches Obst, Konfitüre, Nutella, Butter, Croissant, Brötchen 6.90

### Kleines Frühstück

Emmentaler, italienischer Landschinken<sup>2</sup>, Paprika-Frischkäse, Rührei aus 2 Bio-  
Eiern mit Tomaten und Käse, frisches Obst, Butter und ein gemischter Brotkorb 7.40

### Käsefrühstück

Gouda, Bärlauchkäse, gebackener Camembert in Sesamhülle mit Preiselbeeren,  
Paprika-Frischkäse, hausgemachter Eiersalat<sup>3</sup>, gebackene Poppers<sup>5</sup> mit Cheddar  
gefüllt, Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto, Oliven<sup>11</sup>, frisches Obst, Butter  
und ein gemischter Brotkorb 9.80

### Gemischtes Frühstück

Kalbsleberwurst<sup>1,2</sup>, italienische Salami<sup>1,2</sup>, Truthahnbrust<sup>1,2</sup>, Gouda,  
gebackener Camembert in Sesamhülle mit Preiselbeeren, Rührei aus  
2 Bio-Eiern mit Schafskäse und Paprika, frisches Obst, Konfitüre,  
Butter und ein gemischter Brotkorb 9.80

### Schwedisches Frühstück

Geräucherter Lachs auf Kartoffelrösti mit Meerrettich-Schmand<sup>1</sup> und  
hausgemachtem Honig-Senf-Dip, Rührei aus 2 Bio-Eiern mit frischem Lachsfilet,  
hausgemachter Shrimps-Salat<sup>2,3</sup>, frisches Obst, Butter und 2 Scheiben Toast 13.50

### Geräucherter Lachs<sup>2,3</sup>

mit Meerrettich-Schmand<sup>1</sup> und hausgemachtem Honig-Senf-Dip, frisches Obst,  
Butter und 2 Scheiben Toast 10.90

### Englisches Frühstück

3 Spiegeleier mit kross gebratenem Bacon<sup>2</sup>, Baked Beans in Tomatensauce, 3  
Nürnberger Rostbratwürstchen, Orangenkonfitüre, Butter und 2 Scheiben Toast 10.80

### Italienisches Frühstück

Italienischer Landschinken<sup>2</sup>, italienische Salami<sup>1,2</sup>, gereifter Gorgonzola,  
Tomate-Mozzarella mit hausgemachtem Basilikum-Pesto, mariniertes Gemüse,  
Oliven<sup>11</sup>, frisches Obst, Butter und ein gemischter Brotkorb 10.80

### Steglitzer Teller

2 Minuten-Filetsteaks mit Sweet-Chili-Sauce, Rührei aus 2 Bio-Eiern mit  
Tomaten und Käse, mariniertes Gemüse, Paprika-Frischkäse, 2 kleine Bouletten  
im Bacon-Speckmantel<sup>2</sup>, hausgemachter Vanillequark mit frischen Früchten,  
Konfitüre, Butter und ein gemischter Brotkorb 13.50

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Vegetarisches Frühstück</b>  | <b>11.50</b> |
| Gouda, Bärlauchkäse, Gemüsesticks mit Kräuterquark, Avocadocrème <sup>1</sup> , hausgemachter Eiersalat <sup>3</sup> , gebackener Camembert in Sesamhülle mit Preiselbeeren, mariniertes Schafskäse, frisches Obst, Konfitüre, Butter und ein gemischter Brotkorb |              |

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Trucker Breakfast</b>  | <b>8.90</b> |
| 3 Spiegeleier mit kross gebratenem Bacon <sup>2</sup> auf Bratkartoffeln <sup>1,2</sup> |             |

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Western Breakfast</b>  | <b>11.90</b> |
| 1 kleines argentinisches Rinderfilet, kross gebratener Bacon <sup>2</sup> auf 3 Bio-Spiegeleiern und Western-Potatoes |              |

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Hoppegarten Brunch</b>   | <b>13.90</b> |
| Rührei aus 2 Bio-Eiern mit Tomaten und Käse, kross gebratener Bacon <sup>2</sup> , Nürnberger Rostbratwürstchen, gegrillte Hähnchenbrust mit hausgemachter Kräuterbutter, Barbecue-Rippchen, gebackener Camembert in Sesamhülle mit Preiselbeeren, frisches Obst, Konfitüre, Butter und ein gemischter Brotkorb |              |

Unsere gemischten Brotkörbe bestehen aus:  
 1 hellen Brötchen, 1 dunklen Brötchen,  
 rustikalem Steinofen- und Roggenbrot

**Kleine Frühstücksergänzungen  
 kalt und warm**

|   |      |
|---|------|
| Naturjoghurt mit frischen Früchten und Honig                          | 3.20 |
| Vanillequark mit frischen Früchten                                    | 3.40 |
| Müsli mit frischen Früchten, Honig, Joghurt oder Milch                | 3.40 |
| Hausgemachter Obstsalat von frischen Früchten                         | 3.40 |
| Milchreis mit Zucker und Zimt   | 2.90 |
| Milchreis mit Apfelmus  | 3.00 |
| Crêpe, wahlweise gefüllt mit Vanillequark oder Nutella                | 3.60 |
| 2 kleine Pancakes mit Bio-Ahornsirup und Butter                       | 3.60 |
| 2 kleine Pancakes mit Vanillequark und frischen Früchten              | 3.60 |
| 5 Scheiben kross gebackener Bacon <sup>2</sup>                        | 2.90 |
| 3 Nürnberger Rostbratwürstchen  | 3.60 |
| ½ gebackener Camembert in Sesamhülle mit Preiselbeeren                | 3.20 |
| Portion Zwiebelmett <sup>1,3,9</sup>                                  | 3.20 |
| Räucherlachs mit Meerrettich-Schmand <sup>1</sup> oder Honig-Senf-Dip | 4.80 |
| Rührei natur  | 3.20 |
| Rührei mit frischem Schnittlauch                                      | 3.30 |
| Rührei mit Tomaten und Mozzarella                                     | 3.40 |
| Rührei mit gekochtem Schinken <sup>1,2</sup>                          | 3.40 |
| Rührei mit Bacon <sup>2</sup>   | 3.60 |
| Rührei mit Käse und Tomaten   | 3.40 |
| Rührei mit Lachs und frischen Kräutern                                | 4.00 |
| Rührei mit Schafskäse und Paprika                                     | 3.80 |

**Wir verwenden ausschließlich Bio-Eier.**

zusätzlich:

|  |         |
|--|---------|
| Konfitüre, Honig, Nutella, Butter          | je 0.80 |
| 1 gekochtes Bio-Ei                         | 1.40    |
| Brot, Brötchen, Baguette, 2 Scheiben Toast | je 0,60 |
| Bagel Croissant                            | je 1.60 |

## Eierspeisen

Alle Eierspeisen werden aus 3 Bio-Eiern zubereitet  
und mit Butter und Toast serviert

|   |      |
|---|------|
| Spiegeleier oder Rührei natur                                 | 5.60 |
| Spiegeleier oder Rührei mit krossem Bacon <sup>2</sup>        | 6.60 |
| Spiegeleier oder Rührei mit gekochtem Schinken <sup>1,2</sup> | 6.50 |
| Spiegeleier oder Rührei mit Tomaten und Käse                  | 6.50 |
| Rührei mit frischem Schnittlauch                              | 5.80 |
| Rührei mit Tomaten und Mozzarella                             | 6.80 |
| Rührei mit Schafskäse und Paprika                             | 6.90 |
| Rührei mit frischem Lachs und Kräutern                        | 7.50 |

## Süßes

|  |      |
|--|------|
| Naturjoghurt mit frischen Früchten und Honig             | 4.90 |
| Hausgemachter Vanillequark mit frischen Früchten         | 5.60 |
| Müsli mit frischen Früchten, Honig, Joghurt oder Milch   | 4.90 |
| Hausgemachter Obstsalat von frischen Früchten            | 4.50 |
| 5 kleine Pancakes mit Vanillequark und frischen Früchten | 6.40 |
| 5 kleine Pancakes mit Butter und Bio-Ahornsirup          | 6.80 |

## Bagels

### zum Frühstück und bis Küchenschluss

|   |      |
|---|------|
| Sesambagel<br>mit pikantem Frischkäse, Tomaten, Gurken und Schnittlauch   | 5.20 |
| Lachsbagel<br>Sesambagel mit pikantem Frischkäse, geräuchertem Lachs und Meerrettich-Schmand <sup>1</sup>   | 7.90 |
| Italienischer Bagel<br>Sesambagel mit Butter, Rucola, italienischem Landschinken <sup>2</sup> , Parmesanspänen und Olivenöl                           | 7.50 |
| Club Bagel<br>Sesambagel mit gegrillter Hähnchenbrust, Mayonnaise <sup>3</sup> , Salat, Tomaten und kross gebratenem Bacon <sup>2</sup>               | 7.90 |
| Avocado Bagel<br>Sesambagel mit Avocadocrème <sup>1</sup> und Käse überbacken   | 5.90 |
| Hoppegarten Bagel<br>Sesambagel mit Salat, Tomaten, italienischer Salami <sup>1,2</sup> , gekochtem Schinken <sup>1,2</sup> und Gouda-Käse überbacken | 6.90 |

**Alle folgenden Gerichte werden ab 12 Uhr  
für Sie frisch zubereitet**

**SNACKS ZU BIER UND WEIN**

|  |       |
|--|-------|
| Nachos<br>Mexikanische Chips mit Jalapeños und Tomaten, dazu 2 Dips Ihrer Wahl   | 5.90  |
| Nachos Käse<br>Mexikanische Chips mit Jalapeños, Tomaten und Gouda-Käse überbacken,<br>dazu 2 Dips Ihrer Wahl  | 6.90  |
| Nachos Hähnchen<br>Mexikanische Chips mit gegrillter Hähnchenbrust, Jalapeños,<br>Tomaten und Gouda-Käse überbacken, dazu 2 Dips Ihrer Wahl  | 8.90  |
| Grüne Poppers<br>6 panierte Chilischoten <sup>5</sup> , gefüllt mit Cheddarkäse, dazu ein Dip Ihrer Wahl   | 5.90  |
| Jede weitere Chilischote <sup>5</sup>  | 1.00  |
| Chicken-Wings<br>6 Stück mit einem Dip Ihrer Wahl  | 6.90  |
| Jeder weitere Chicken-Wing   | 1.20  |
| Mozzarella-Sticks<br>6 Stück mit einem Dip Ihrer Wahl  | 6.50  |
| Jeder weitere Mozzarella-Stick   | 1.20  |
| Western-Potatoes<br>Würzige Kartoffelecken mit 2 Dips Ihrer Wahl   | 5.90  |
| Süßkartoffel-Pommes<br>mit 2 Dips Ihrer Wahl   | 5.90  |
| Fingerfood-Teller<br>3 panierte Chilischoten <sup>5</sup> gefüllt mit Cheddarkäse, 3 Mozzarella-Sticks,<br>3 Chicken-Wings, Nachos mit Jalapeños, Tomaten und Gouda-Käse<br>überbacken, Western-Potatoes sowie 3 Dips Ihrer Wahl | 12.50 |
| Hausgemachte Berliner Boulette<br>aus gemischtem Rind- und Schweinefleisch, kalt oder warm, mit Senf oder<br>Ketchup <sup>2</sup> und Baguette   | 4.80  |
| 5 Nürnberger Rostbratwürstchen<br>mit Senf oder Ketchup <sup>2</sup> und Baguette  | 4.90  |
| Käse-Dessert<br>Kleine Auswahl verschiedener Käsesorten mit Baguette und Butter  | 7.90  |
| Unsere Dips:<br>Avocado <sup>1</sup> , Barbecue, Feuer <sup>2</sup> , Kräuterquark, Salsa <sup>2</sup> , Sour Cream, Sweet-Chili   |       |
| Jeder zusätzliche Dip  | 0.80  |

## FLAMMEKUCHEN

|   |       |
|---|-------|
| <b>Florentiner</b><br>mit Blattspinat, Zwiebeln und gereiftem Gorgonzola  | 9.90  |
| <b>Elsässer</b><br>mit magerem Speck <sup>1,2</sup> , Zwiebeln und Schmand  | 9.50  |
| <b>Italiener</b><br>mit Mozzarella, Tomaten, italienischer Salami <sup>1,2</sup> , Rucola und Tomatensauce                                  | 10.50 |
| <b>Argentinier</b><br>mit argentinischem Rinderfilet, Schafskäse, Paprika, Peperoni, Oliven <sup>11</sup> , grünem Pfeffer und Tomatensauce | 11.50 |
| <b>Thunfisch</b><br>mit Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni, Gouda-Käse und Schmand   | 9.90  |
| <b>Gemüse</b><br>mit buntem Gemüse der Saison auf Tomatensugo und frischem Parmesan   | 9.90  |
| <b>Mit italienischem Landschinken<sup>2</sup> als Ergänzung</b>   | 10.90 |

## SUPPEN

|  |      |
|--|------|
| <b>Französische Zwiebelsuppe</b><br>mit Käse-Croûtons im Grill überbacken, dazu Baguette | 4.40 |
| <b>Tomatensüppchen</b><br>mit hausgemachtem Basilikum-Pesto, Kräuterschmand und Baguette | 4.50 |
| <b>Gulasch-Kartoffelsuppe</b><br>mit Kräuterschmand und Baguette                         | 4.90 |

## SALATE

|  |       |
|--|-------|
| <b>Kleiner gemischter Salat</b>  | 4.50  |
| <b>Kleiner Gurkensalat</b>   | 3.90  |
| <b>Großer gemischter Salat</b><br>frische Blattsalate der Saison, Gurke, Kirschtomaten, Oliven <sup>11</sup> , Paprika, Peperoni, Zwiebeln und 1 gekochtes Bio-Ei  | 8.90  |
| <b>Thunfischsalat</b><br>frische Blattsalate der Saison, Gurke, Kirschtomaten, Oliven <sup>11</sup> , Paprika, Peperoni, Zwiebeln und 1 gekochtes Bio-Ei   | 10.50 |
| <b>Lachssalat</b><br>Frischer gegrillter Lachs auf frischen Blattsalaten der Saison, mit Gurke, Kirschtomaten, Oliven <sup>11</sup> , Paprika, Peperoni und Zwiebeln   | 11.50 |
| <b>Rinderfiletsalat</b><br>Gegrilltes argentinisches Rinderfilet auf frischen Blattsalaten der Saison, mit Gurke, Kirschtomaten, Oliven <sup>11</sup> , Paprika, Peperoni und Zwiebeln                           | 12.50 |
| <b>Salat Modern</b><br>mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet und gebratenen Champignonscheiben auf frischen Blattsalaten der Saison, mit Gurke, Kirschtomaten, Oliven <sup>11</sup> , Paprika, Peperoni und Zwiebeln | 11.50 |

|  |       |
|--|-------|
| <b>Salat Diogenes</b><br>mit Schafskäse auf frischen Blattsalaten der Saison, mit Gurke, Kirschtomaten, Oliven <sup>11</sup> , Paprika, Peperoni und Zwiebeln              | 10.40 |
| <b>Schafskäsesalat</b><br>mit Honig und Thymian gratiniert, dazu Feldsalat mit Kirschtomaten und Balsamico-Vinaigrette   | 10.90 |
| <b>Tomaten-Mozzarella-Salat</b><br>mit hausgemachtem Basilikum-Pesto und geschrotetem Pfeffer  | 8.50  |
| <b>Tomaten-Zwiebel-Salat</b><br>angemacht mit Olivenöl, Salz und geschrotetem Pfeffer  | 7.90  |
| <b>Schwäbischer Wurstsalat</b><br>mit Zwiebeln, Gewürzgurke <sup>2,3</sup> , Gouda und Streifen vom Bierschinken <sup>1,2</sup> , fein abgeschmeckt mit Essig, Öl und Senf | 9.50  |

Wählen Sie aus unseren hausgemachten Dressings:

Balsamico-Vinaigrette  
Gemüse-Dijonsendressing  
Joghurt-Kräuter dressing  
Balsamico und Olivenöl

## **VEGETARISCHE GERICHTE**

|   |      |
|---|------|
| <b>Blumenkohlmedaillon</b><br>goldgelb gebacken mit Käsefüllung, hausgemachter Sauce Choron <sup>2</sup> , dazu Butterkartoffeln und ein frischer Salat mit Gemüse-Dijonsendressing | 9.20 |
| <b>Camembert</b><br>in Sesamhülle gebacken, mit Preiselbeeren, fritierter Petersilie, dazu ein frischer Salat mit Gemüse-Dijonsendressing   | 9.20 |
| <b>Crêpe</b><br>gefüllt mit Blattspinat, Tomaten, Schafskäse, gratiniert mit Curry-Hollandaise, dazu Salatbeilage   | 9.90 |
| <b>Tomaten-Kartoffel-Gratin</b><br>mit Zwiebeln, Sauce Hollandaise und Gouda-Käse im Ofen überbacken  | 9.80 |
| <b>Hausgemachte Käsespätzle</b><br>mit Blattspinat, Gorgonzola, Zwiebeln und Gouda-Käse gratiniert  | 9.60 |
| <b>Rahmspinat</b><br>mit 3 Bio-Spiegeleiern und Kartoffelstampf   | 8.90 |

## **BERLINER KLASSIKER**

|   |      |
|---|------|
| <b>Strammer Max</b><br>3 Bio-Spiegeleiern mit Landschinken <sup>2</sup> auf Bauernbrot, dazu Delikatessgurke <sup>2,3</sup> | 8.20 |
| <b>Bauernfrühstück</b><br>mit Speck <sup>1,2</sup> , dazu Delikatessgurke <sup>2,3</sup>                                    | 9.50 |
| <b>Pellkartoffeln in der Schale</b><br>mit hausgemachtem Kräuterquark, Butter, Zwiebeln, auf Wunsch mit Leinöl              | 8.40 |

|  |       |
|--|-------|
| Hausgemachte Eisbeinsülze <sup>2,3</sup><br>mit Bratkartoffeln <sup>1,2</sup> und hausgemachter Remouladensauce <sup>2,3</sup>                       | 8.90  |
| Frische Kalbsleber „Berliner Art“<br>mit gebräunten Apfel-Zwiebelringen und hausgemachtem Kartoffelpüree   | 13.40 |
| Hacksteak à la Meyer<br>mit gebräunten Zwiebeln, einem Bio-Spiegelei, Erbsen, Möhren und Bratkartoffeln <sup>1,2</sup>                               | 10.90 |
| Berliner Speckpfannkuchen <sup>1,2</sup><br>dazu ein kleiner Eisbergsalat mit Joghurt-Kräuter dressing   | 8.80  |
| Berliner Eisbein<br>ca. 1 kg Rohgewicht, frisch aus dem Kessel mit hausgemachtem Erbspüree, Sauerkraut und Kartoffeln – Zubereitungszeit ca. 45 min. | 12.90 |

### **SCHLEMMEREIEN UND DEFTIGES**

|   |       |
|---|-------|
| Hoppegarten Teller<br>2 kleine Schweinefilets mit Spargel, frischen Champignons, Shrimps und Kartoffelrösti   | 12.90 |
| Schlemmerfilet<br>2 kleine argentinische Rinderfilets mit Champignon-Kräuterrahm und Kartoffelrösti   | 13.90 |
| Hausgemachte Käse-Schinkenspätzle<br>mit Streifen vom Saftschinken <sup>1,2</sup> , Röstzwiebeln und Gouda-Käse gratiniert  | 9.90  |
| Hähnchengeschnetzertes<br>vom Hähnchenbrustfilet in Champignon-Rahm mit hausgemachten Spätzle in Butter gebraten  | 12.50 |
| Dialog von Matjesfilets <sup>2</sup><br>an hausgemachter Hausfrauensauce <sup>2,3</sup> , mit Zwiebeln, Bratkartoffeln <sup>1,2</sup> , dazu ein kleiner gemischter Salat mit Gemüse-Dijonsendressing   | 12.50 |
| Lachsfilet<br>gegrillt, auf Zitronen-Hollandaise mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln   | 16.80 |
| Antipasti-Teller<br>Italienischer Landschinken <sup>2</sup> auf Honigmelone, Avocadocrème <sup>1</sup> , mariniertes Gemüse, mariniertes Schafskäse, Oliven <sup>11</sup> , geräucherter Lachs mit Meerrettich-Schmand <sup>1</sup> , Butter, Brot und Baguette | 11.80 |
| Käseplatte<br>Ausgewählte Käsesorten, gebackener Camembert in Sesamhülle mit Preiselbeeren, mariniertes Schafskäse, Mozzarellasticks, Avocadocrème <sup>1</sup> , frisches Obst, Butter, Brot und Baguette  | 14.50 |
| Trucker Breakfast<br>3 Spiegeleier mit kross gebratenem Bacon <sup>2</sup> auf Bratkartoffeln <sup>1,2</sup>  | 8.90  |
| Western Breakfast<br>1 kleines argentinisches Rinderfilet, kross gebratener Bacon <sup>2</sup> auf 3 Bio-Spiegeleiern und Western-Potatoes  | 11.90 |



## AUS DER PFANNE UND VOM GRILL

|  |       |
|--|-------|
| <b>Hoppe-Cheese-Burger</b><br>aus reinem Rindfleisch, Rohgewicht ca. 225 g, im Sesambrötchen, belegt mit Tomate, Chester, roten Zwiebeln, Eisbergsalat, Gewürzgurke <sup>2,3</sup> und hausgemachter Relish-Sauce <sup>2,3</sup> , dazu Pommes frites      | 11.90 |
| <b>Barbecue-Cheese-Burger</b><br>aus reinem Rindfleisch, Rohgewicht ca. 225 g, im Sesambrötchen, belegt mit Tomate, Chester, roten Zwiebeln, Bacon <sup>2</sup> , Eisbergsalat, Gewürzgurke <sup>2,3</sup> und hausgemachter BBQ-Sauce, dazu Pommes frites | 12.50 |
| <b>Rinderfilet-Burger</b><br>argentinisches Rinderfilet, Rohgewicht ca. 160 g, im Sesambrötchen, belegt mit Tomate, Rucola, Gewürzgurke <sup>2,3</sup> , Parmesan und hausgemachter Relish-Sauce <sup>2,3</sup> , dazu Pommes frites                       | 15.90 |
| <b>Chicken-Burger</b><br>mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet, im Sesambrötchen, belegt mit Tomate, roten Zwiebeln, Eisbergsalat, Gewürzgurke <sup>2,3</sup> und hausgemachter Relish-Sauce <sup>2,3</sup> , dazu Pommes frites                               | 11.50 |
| <b>Spareribs</b><br>Rohgewicht ca. 450 g, dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark und hausgemachte Barbecue-Sauce   | 12.20 |
| <b>Farmer Steak</b><br>Schweinenackensteak, Rohgewicht ca. 330 g, pikant mariniert, mit gebräunten Zwiebeln und Bratkartoffeln <sup>1,2</sup>  | 11.90 |
| <b>Schnitzel „Wiener“ Art</b><br>ein großes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln <sup>1,2</sup> , dazu ein Gurkensalat   | 15.90 |
| <b>Leberkäs<sup>1,2</sup> vom Grill</b><br>mit 2 Bio-Spiegeleiern, Erbsen, Möhren und Bratkartoffeln <sup>1,2</sup>  | 11.20 |
| <b>Hoppegarten Spezial</b><br>2 Schweinemedallions, 1 kleines argentinisches Rinderfilet, Bacon <sup>2</sup> , grüne Bohnen, Grilltomate und Bratkartoffeln <sup>1,2</sup> , serviert in einer heißen Gusspfanne   | 17.90 |
| <b>Steaks inklusive einer Beilage</b>  |       |
| Frisches Lachsfilet – 180 g Frischgewicht  | 15.80 |
| Argentinisches Rinderfilet – 250 g Frischgewicht   | 21.80 |
| Hähnchenbrustfilet – 250 g Frischgewicht   | 12.80 |
| Schweinefilet – 250 g Frischgewicht  | 14.80 |
| <b>Als Beilagen empfehlen wir:</b>   |       |
| Bratkartoffeln <sup>1,2</sup> , Rosmarinkartoffeln, Pommes frites, Western-Potatoes oder in Butter gebratene Spätzle   | 3.50  |
| Ofenkartoffel mit Kräuterquark oder Sauerrahm  | 4.00  |
| Kleiner gemischter Salat, Süßkartoffel-Pommes  | 4.50  |
| Champignon-Rahmsauce, Pfeffersauce, hausgemachte Kräuterbutter, Erbsen und Möhren oder grüne Bohnen  | 2.80  |

## DESSERTS

|  |      |
|--|------|
| Eierkuchen<br>mit Zucker und Zimt  | 4.80 |
| Eierkuchen<br>mit Apfelmus oder hausgemachtem Vanillequark                                 | 5.80 |
| Apfeleierkuchen<br>mit Zucker und Zimt   | 5.90 |
| Crêpe<br>gefüllt mit heißen Kirschen oder Himbeeren, dazu 2 Kugeln Vanilleeis <sup>5</sup> | 6.90 |
| Kaiserschmarrn<br>mit Sultaninen, Mandeln, und Pflaumenkompott                             | 7.50 |
| Brownie<br>warm, mit 1 Kugel Vanilleeis <sup>5</sup>                                       | 5.80 |
| Brownie<br>kalt oder warm  | 3.80 |
| Warmer Apfelstrudel<br>mit Vanillesauce und 1 Kugel Vanilleeis <sup>5</sup>                | 5.80 |
| Hausgemachter Milchreis<br>mit Zucker und Zimt   | 5.10 |
| Hausgemachter Milchreis<br>mit Apfelmus, Kirschen oder Himbeeren                           | 5.60 |
| Hausgemachter Vanillequark<br>mit frischen Früchten  | 5.60 |
| Hausgemachter Obstsalat<br>von frischen Früchten   | 4.50 |
| 3 Kugeln Vanilleeis<br>mit heißen Kirschen oder Himbeeren                                  | 5.90 |
| Eisschokolade<br>mit 2 Kugeln Vanilleeis <sup>5</sup> und Sahne                            | 4.50 |
| Eiscafé<br>mit 2 Kugeln Vanilleeis <sup>5</sup> und Sahne                                  | 4.50 |
| Sanfter Engel<br>mit Orangen- oder Maracujasaft und 2 Kugeln Vanilleeis <sup>5</sup>       | 4.50 |
| Portion Sahne  | 0.80 |