

## Hauspezialitäten

Rahmgulasch (Schwein und Rind) mit Rotkohl und Kartoffelklößen – 12,50€ (4,A,F)

Königsberger Klopse mit Stampfkartoffeln, Rote Beete Salat – 10,90€ (11,A,F,I)

Kutscherplatte (3 Mini Bouletten, Spandauer Knacker, Kasselerrückensteak, Bratwurstigel) mit Grünkohl & Sauerkraut und Petersilienkartoffeln – 10,90€ (1,3,11,A,K,I)

Paniertes Schweineschnitzel mit 1 Spiegelei und Bratkartoffeln – 17,50€ (11,A,I)

Jägerspätzle (mit Champignons, Speck & Zwiebeln) – 11,90€ (11,A,I)

2 Bratwürste vom Schwein mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln – 12,50€ (1,A)

Braumeister Schnitzel (paniertes Schweinerückensteak mit Kochschinken und Käse gefüllt), dazu grüne Erbsen und Bratkartoffeln – 16,50€ (1,11,18,A,F,I)

2 Currywürste mit Pommes Frites – 11,50€ (1,3)

Märkischer Sauerbraten mit Rotkohl und Kartoffelklöße – 14,50€(A)

Kalbsleber mit gebratenen Apfelringen, Röstzwiebeln und Stampfkartoffeln – 14,90€ (A)

Berliner Eisbein mit Sauerkraut, Erbspüree und Petersilienkartoffeln – 12,50€ (E,K)

Schweinekrustenbraten mit Grünkohl & Sauerkraut und Petersilienkartoffeln – 13,90€ (A,K)

Rinderroulade mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln – 14,90€ (A,K)

2 Schinkenknacker mit Grünkohl und Salzkartoffeln – 10,20€ (3,K)

Hausgemachte Pfannenboulette mit Setzei, Möhren, Blumenkohl, Brokkoli und Bratkartoffeln – 12,50€ (11,A,I,K)

Schweinemedaillons mit Champignon-Pfefferrahm und Pommes Frites – 16,30€ (10,F)

Knusprige Schweinshaxe mit Sauerkraut & Bratkartoffeln – 14,90€ (K)

Kalbslebergeschnetzeltes mit Paprika, Champignons & Zwiebeln, Bratenjus & Stampfkartoffeln – 11,90€ (4, 10, A, F, K)

**Bitte registrieren Sie sich zuerst über den QR Code wegen Corona. Vielen Dank für Ihr Verständnis!**



Weitere Beilagen

Pommes Frites, Bratkartoffeln, Reis, Salzkartoffeln, Klöße, Mischgemüse, Blumenkohl, Brokkoli, Sauerkraut, Rotkohl, Rahmchampignons, Spinat, Grünkohl, Erbspüree, Stampfkartoffeln, Kroketten

3,50€/Portion

2,00€/Portion Sauce

## Fisch

Havelzander mit Spinat, zerlassener Kräuterbutter und Stampfkartoffeln – 16,90€ (10,A,B,F)

Matjes „Hausfrauenart“ mit Hausfrauensauce & Bratkartoffeln – 11,60€ (1,B,F)

Fischteller (Filet vom Lachs, Forelle & Havelzander) mit Mischgemüse, Blumenkohl, Brokkoli, Kräuterbutter & Bratkartoffeln – 16,50€ (A,B,F)

## Kinderessen

Chicken Nuggets mit Pommes Frites – 5,-€ (1,11,16,17,A,I)

Fischstäbchen mit Mischgemüse und Stampfkartoffeln – 5,-€ (1,11,A,B,I)

Kartoffelpuffer mit Apfelmus – 5,-€ (1,3,11,14,16,A,I)

## Dessert

Wärmer Apfelstrudel mit Vanillesauce & Sahne – 4,50€ (1,5,10,11,14,A,F,I)

Apfelkühle (gebackene Apfelringe) auf Waldfrüchten mit Sahne – 5,00€ (14,A,F)

Rote Grütze mit Vanillesauce & Sahne – 4,50€ (5,F)

...oder werfen Sie doch mal einen Blick in unsere Eiskarte!

## Zusatzstoffe & Allergene

1 Konservierungsstoff, 2 Koffeinhaltig, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 geschwefelt, 5 mit Farbstoff, 6 geschwärzt, 7 chininhaltig, 8 mit Aspartam, 9 genetisch verändert, 10 mit Milcheiweiß, 11 mit Biklar, 12 Eiscreme, 13 Eis mit Pflanzenfett, 14 mit Süßungsmittel, 15 mit Phosphat, 16 mit Geschmacksverstärker, 17 hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch, 18 Formfleischvorderschinken, A Getreideprodukte, B Fisch, C Krebstiere, D Schwefeldioxyde, E Sellerie, F Milch und Laktose, G Sesamsamen, H Nüsse, I Eier, J Lupinen, K Senf, L Soja, M Weichtiere, N Erdnüsse, S Sulfite