

Brot und Freunde

Brot, Butter	<i>eine Portion</i>	3,10
Gewürzgurke		3,90
Solei		3,40
Rollmops mit Gewürzgurke und Zwiebel		4,10
Drei Freunde Gurke, Ei und Mops		9,30
Handkäs mit Musik	<i>pro Stück</i>	4,20
Portion Griebenschmalz		3,80

Salate

Matjessalat mit Apfel und Dill		8,70
Rote Beete Salat mit Apfel und Senf		6,30
Waldorfsalat mit Sellerie, Apfel und Walnüssen		7,50
Eiersalat mit Cornichons		7,50
Salat Quartett	<i>all' die vier Salate zusammen</i>	16,50

Bread and Friends

Bread, Butter	<i>per serving</i>	3,10
Gherkin		3,90
Pickled Egg		3,40
Rollmops pickled herring with gherkin and onion		4,10
Pickle Trio gherkin, egg and rollmops		9,30
Handkäs pickled cheese with onion and caraway seeds	<i>per piece</i>	4,20
Crackling Schmalz		3,80

Salads

Matjes Salad herring salad with apple and dill		8,70
Beetroot Salad with apple and mustard		6,30
Waldorf Salad with celeriac, apple and walnuts		7,50
Egg Salad with pickles and chives		7,50
Salad Quartet	<i>all four salads together</i>	16,50

Suppen

Wildkraftbrühe 9,80
mit Flädle

Gemüsekraftbrühe 9,00
mit Flädle

Happen

Rösti süß 8,60
mit Apfelmus

Rösti salzig 11,80
mit Räucherfisch und Meerrettich

Krakauer 5,80
mit Senf

Portion Gurkensalat 5,80
mit Sauerrahm und Dill

Portion Kartoffelsalat 6,40

Soups

Game Broth 9,80
with sliced pancakes

Vegetable Broth 9,00
with sliced pancakes

Bites

Sweet Rösti 8,60
hash brown with apple sauce

Savoury Rösti 11,80
with smoked fish and horseradish

Krakauer Sausage 5,80
with mustard

Cucumber Salad 5,80
with sour cream and dill

Potato Salad 6,40

Hauptspeisen

Grüne Sauce mit Pellkartoffeln und gekochten Eiern	16,40
Bärlauch Pizokel mit Deichkäse und kleinem Beilagensalat	20,60
Königsberger Klopse mit Kartoffelpüree + kleiner Rote Beete Salat	23,10 +3,90
Wildbratwurst mit Kartoffelpüree, Sauerkraut, und Bratensauce	23,20
Szegediner Pilzgulasch mit Semmelknödeln und Sauerrahm	19,70
Szegediner Wildgulasch mit Semmelknödeln und Sauerrahm	23,80
Backhendl mit Kartoffelsalat + kleiner Gurkensalat	24,80 +3,90
Forelle Müllerin mit Petersilienkartoffeln und Salat	29,30
Beilagensalat Blattsalat mit Sonnenblumenkernen	5,60

Mains

Grüne Sauce eggs in creamy green herb sauce with potatoes	16,40
Wild Garlic Pizokel pasta dumplings with Deichkäse and small salad	20,60
Königsberger Klopse veal meatballs in caper sauce with mashed potatoes + small beetrot salad	23,10 +3,90
Game Bratwurst with mashed potatoes, sauerkraut, und gravy	23,20
Szegediner Mushroom Goulash with bread dumplings and sour cream	19,70
Szegediner Game Goulash with bread dumplings and sour cream	23,80
Backhendl chicken schnitzel with potato salad + small cucumber salad	24,80 +3,90
Trout Meunière with parsley potatoes, hazelnuts and salad	29,30
Side Salad seasonal lettuce with sunflower seeds	5,60

Nachspeisen

Apfelstrudel
mit Crème Anglaise

10,70



Strudel mit Sinn
für jeden verkauften Strudel spenden wir 1€ an die Berliner Tafel

Milchreis
mit Sauerkirschen

6,50

Sauerrahmeis
mit Zwetschgenröster und Walnuss

6,80

Kugel Quittensorbet

4,80

Hausgemachter Eierlikör
mit Dirker Haselnussgeist und Haselnüssen

4 cl 4,50

Reneklode
Alte Hausbrennerei Wecklein × Franken, Deutschland

2 cl 5,80

Exposto | 2016
Blaufränkisch | Blaufränkisch Weinbrand
Weingut Gassner × Burgenland, Österreich

5 cl 7,-

Köwericher Laurentiuslay Spätlese | 2011
Riesling
Hoffmann-Simon × Mosel, Deutschland

0,125l 9,-

Desserts

Apple Strudel
with crème anglaise

10,70



Strudel with Purpose
we donate 1€ to Berliner Tafel for each strudel sold

Rice Pudding
with cherries

6,50

Sour Cream Ice Cream
with roasted plums and walnuts

6,80

Quince Sorbet

4,80

Homemade Egnog
with hazelnut schnaps and hazelnuts

4 cl 4,50

Reneklode
Alte Hausbrennerei Wecklein × Franken, Deutschland

2 cl 5,80

Exposto | 2016
Blaufränkisch | Blaufränkisch Weinbrand
Weingut Gassner × Burgenland, Österreich

5 cl 7,-

Köwericher Laurentiuslay Spätlese | 2011
Riesling
Hoffmann-Simon × Mosel, Deutschland

0,125l 9,-