



## Saisonkarte

<b>Borschtsch (kalt)</b> mit Sauerrahm, Ei und Meerrettich	8,50
<b>Gebackener Grüner Spargel</b> mit Remoulade	12,60
<b>Kalbsbeuschel</b> mit Serviettenknödel	15,20
<b>Weißer Spargel</b> mit Kartoffeln und Brauner Butter	21,90
- Sauce Hollandaise	+3,00
- Kochschinken	+4,00
<b>Holunderkühle</b> mit Erdbeersorbet	9,20

## Seasonal Menu

<b>Borschtsch (cold)</b> with sour cream, egg, and horseradish	8,50
<b>Fried Green Asparagus</b> with remoulade	12,60
<b>Kalbsbeuschel</b> veal tripe stew with bread dumpling	15,20
<b>White Asparagus</b> with potato and brown butter	21,90
- sauce hollandaise	+3,00
- cooked ham	+4,00
<b>Elderflower blossoms</b> with strawberry sorbet	9,20

## Brot und Freunde

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

## Salate

<b>Matjessalat</b> mit Apfel und Dill		9,60
<b>Rote Beete Salat</b> mit Apfel und Senf		6,30
<b>Waldorfsalat</b> mit Sellerie, Apfel und Walnüssen		7,50
<b>Salat Trio</b>	<i>all die drei Salate zusammen</i>	16,50

## Bread and Friends

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

## Salads

<b>Matjes Salad</b> herring salad with apple and dill		9,60
<b>Beetroot Salad</b> with apple and mustard		6,30
<b>Waldorf Salad</b> with celeriac, apple and walnuts		7,50
<b>Salad Trio</b>	<i>all three salads together</i>	16,50

## Happen

<b>Krakauer</b> mit Senf	5,80
<b>Leberpaté</b> mit Toast und Cornichon	8,60
<b>Portion Gurkensalat</b> mit Sauerrahm und Dill	5,80
<b>Portion Kartoffelsalat</b>	6,40

## Hauptspeisen

<b>Spinat-Maultaschen Salat</b> mit grünem Spargel und Deichkäse	19,80
<b>Königsberger Klopse</b> mit Kartoffelpüree + kleiner Rote Beete Salat	23,10 +3,90
<b>Backhendl</b> mit Kartoffelsalat + kleiner Gurkensalat	24,80 +3,90
<b>Szegediner Pilzgulasch</b> mit Semmelknödeln und Sauerrahm	19,70
<b>Szegediner Wildgulasch</b> mit Semmelknödeln und Sauerrahm	23,80
<b>Matjes Nordische Art</b> mit Joghurt, Apfel, und Petersilienkartoffeln	23,40
<b>Beilagensalat</b>	5,60

## Bites

<b>Krakauer Sausage</b> with mustard	5,80
<b>Liver pâté</b> with toast and cornichon	8,60
<b>Cucumber Salad</b> with sour cream and dill	5,80
<b>Potato Salad</b>	6,40

## Mains

<b>Spinat-Maultaschen Salat</b> mit grünem Spargel und Deichkäse	19,80
<b>Königsberger Klopse</b> veal meatballs in caper sauce with mashed potatoes + small beetroot salad	23,10 +3,90
<b>Backhendl</b> chicken schnitzel with potato salad + small cucumber salad	24,80 +3,90
<b>Szegediner Mushroom Goulash</b> with bread dumplings and sour cream	19,70
<b>Szegediner Game Goulash</b> with bread dumplings and sour cream	23,80
<b>Nordic Style Herring</b> with yogurt, apple, and parsley potatoes	23,40
<b>Side Salad</b>	5,60

## Nachspeisen

**Apfelstrudel** 10,70  
mit Crème Anglaise

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

**Sauerrahms** 6,80  
mit saisonalen Kompott und Walnuss

**Hausgemachter Eierlikör** 4 cl 4,50  
mit Dirker Haselnussgeist und Haselnüssen

**Reneklode** 2 cl 5,80  
Alte Hausbrennerei Wecklein » Franken, Deutschland

**Exposto | 2016** 5 cl 7,-  
Blaufränkisch | Blaufränkisch Weinbrand  
Weingut Gassner » Burgenland, Österreich

**Köwericher Laurentiuslay Spätlese | 2011** 0,1 l 9,-  
Riesling  
Hoffmann-Simon » Mosel, Deutschland

## Desserts

**Apple Strudel** 10,70  
with crème anglaise

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

**Sour Cream Ice Cream** 6,80  
with seasonal compote and walnuts

**Homemade Eggnog** 4 cl 4,50  
with hazelnut schnaps and hazelnuts

**Reneklode** 2 cl 5,80  
Alte Hausbrennerei Wecklein » Franken, Deutschland

**Exposto | 2016** 5 cl 7,-  
Blaufränkisch | Blaufränkisch Weinbrand  
Weingut Gassner » Burgenland, Österreich

**Köwericher Laurentiuslay Spätlese | 2011** 0,1 l 9,-  
Riesling  
Hoffmann-Simon » Mosel, Deutschland

