

# Speisekarte

**Tagessuppe 6,90**

**Oliven mit Brot 5,90**

A1 J L 8 9

**Berliner Vorspeisenplatte 8,50**

Mini-Buletten mit Senf, Schmalzstullen und saure Gurken

A1 C I J 23

**Rote Bete-Getreidesalat 12,50**

gemischter Blattsalat mit Buchweizen, Quinoa und knusprigen Zwiebeln  
an Balsamicodressing

A1 G H3 L 8

**Avocado-Salat 13,50**

gemischter Blattsalat mit Feta und gerösteten Kichererbsen an Balsamicodressing

A1 G H3 L 8

**Käsespätzle 13,90**

hausgemachte Spätzle mit Käse und gebratenem Speck,  
serviert mit Beilagensalat (auf Wunsch ohne Speck)

A1 C G J L 8 23

**Spinatspätzle mit Parmesan 13,90**

hausgemachte Spätzle mit Blattspinat, getrockneten Tomaten  
und Parmesan, serviert mit Beilagensalat

A1 C G J L 8 23

**Spinat-Käse-Knödel 13,90**

hausgemachte Knödel mit Blattspinat und Edamer Käse, an Waldpilzragout

A1 C G 8

**Schwäbische Maultaschen 15,50**

mit Hackfleisch-Spinat-Füllung nach Art des Hauses,  
serviert mit gebratenem Speck, Kartoffel- und Beilagensalat

A1 C G J L 8 9

**Vegetarische Maultaschen 15,50**

nach Art des Hauses, serviert mit Beilagensalat

A1 C J L H3

**Wiener Schnitzel 23,50**

vom Kalb, serviert mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Beilagensalat  
(mit Wildpreiselbeeren +1,00)

A1 C G J L

**Rinderroulade 21,50**

mit Speck, Zwiebeln und Essiggurken an Rotkohl und Klößen

A1 G I L M

**Königsberger Klopse 16,50**

mit Kartoffel-Kräuterstampf und Kapern

A1 C G L M

**Strudel 6,90**

mit saisonalen Früchten

A1 G I L M

**Crème brûlée 7,50**

mit Datteln

A1 C G H1 L 1 8

Enthaltene Allergene und Zusatzstoffe:

A1 Weizen | C Eier | E Erdnüsse | G Milch | H1 Mandeln | H2 Haselnuss | H3 Walnuss | I Sellerie | J Senf  
L Schwefeldioxid | M Lupinen | 1 mit Farbstoff | 8 geschwefelt | 9 geschwärzt | 10 gewachst | 23 geräuchert

# Menu

**Daily Soup 6,90**

**Olives with Bread 5,90**

A1 J L 8 9

**Berlin Appetizer Plate 8,50**

mini meatballs with mustard, served with lard sandwiches and pickles

A1 C I J 23

**Beetroot Grain Salad 12,50**

mixed greens with buckwheat, quinoa and crispy onions in balsamic dressing

A1 G H3 L 8

**Avocado Salad 13,50**

mixed greens with feta and roasted chickpeas in balsamic dressing

A1 G H3 L 8

**Cheese Spätzle 13,90**

homemade *spätzle* with cheese and fried bacon, served with side salad

(upon request without bacon)

A1 C G J L 8 23

**Spinach Spätzle with Parmesan 13,90**

homemade *spätzle* with spinach, sun-dried tomatoes

and parmesan, served with side salad

A1 C G J L 8 23

**Spinach & Cheese Dumplings 13,90**

homemade dumplings with spinach and Edam cheese,

served with wild mushroom ragout

A1 C G 8

**Swabian Maultaschen 15,50**

swabian ravioli with minced meat and spinach filling,

served with fried bacon, potato salad and side salad

A1 C G J L 8 9

**Vegetarian Maultaschen 15,50**

house-style, served with salad

A1 C J L H3

**Viennese Schnitzel 23,50**

veal cutlet, served with homemade potato salad and side salad

(with lingonberries +1.00)

A1 C G J L

**Beef Roulade 21,50**

with bacon, onions and pickles, served with red cabbage and dumplings

A1 G I L M

**Königsberger Meatballs 16,50**

with potato-herb mash and capers

A1 C G L M

**Strudel 6,90**

with seasonal ingredients

A1 G I L M

**Crème brûlée 7,50**

with dates

A1 C G H1 L 1 8

Allergens and additives included:

A1 wheat | C eggs | E peanuts | G milk | H1 almonds | H2 hazelnuts | H3 walnuts | I celery | J mustard  
L sulfur dioxide | M lupines | 1 with coloring | 8 sulfured | 9 blackened | 10 waxed | 23 smoked