

Dieser Text wird mit der Stimme von “ Peter Lustig... ” gesprochen.

So liebe Kinder, klingt komisch, ist aber so.
Wir freuen uns Euch, aufgrund der neuen EU-Auflagen,
unser kleines Inhaltsstoff- A,B,C zu präsentieren.

Hier werden lang gehütete Geheimnisse aus unserer Küche gelüftet
und Euch auf dem Präsentierteller serviert.

1. Unser Brot enthält nämlich nicht nur Wasser, nein,
es enthält auch Weizenmehl.
2. Auch aus der Brauerei gibt es etwas ganz neues !
In unseren Bierspezialitäten ist außer Wasser noch, richtig,
sie enthalten auch Gerstenmalz und Hopfen.

So liebe Kinder, klingt komisch, soll aber so sein...

Das 1,2,3 der Inhaltsstoffe (Teil 1.)

- 1 - Farbstoffe
- 2 - Konservierungsstoffe
- 3 - Phenylalaninquelle
- 4 - Süßstoffe
- 5 - Süßstoff Saccharin
- 6 - Chininhaltig
- 7 - Koffeinhaltig

Das A,B,C der Inhaltsstoffe (Teil 2.)

- A - Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste)
- B - Frisch Ei, Trockenpulver
- C - Nüsse/Schalenfrüchte
- D - Sellerie
- E - Senf / Senfkörner
- F - Schwefeldioxid / Sulfite
- G - Milch / Laktosehaltig
- H - Hopfen
- K - Knoblauch
- W - Wasser
- X - Fisch



Alle unsere Brotsorten enthalten Gluten. (Weizenmehl, Roggen, Gerste)

Salatvariationen

*Unsere Salate der Saison reichen wir mit einem Senf-Balsamico-Dressing
oder Kräuter-Joghurt-Dressing. G*

- Kleiner griechischer Salat** G 6,50 Euro
*Gemischter Salat der Saison mit eingelegtem Schafskäse,
grünen Oliven und Peperoni*
- Tomaten-Mozzarella Salat** G 11,90 Euro
*Cherry-Tomaten mit Mozzarella am Spieß
auf knackigem Rucola, mit Olivenöl und Sonnenblumenkernen*
- Sesam-Hähnchen-Salat** G 13,50 Euro
*Großer gemischter Salat der Saison mit gebratenen Streifen
von der Hähnchenbrust, Paprika, Tomaten*
- Rucola Salat** G 9,80 Euro
*Knackiger Rucola mit Cherry-Tomaten, Pinienkernen,
Kräuter-Dressing und gehobeltem Parmesan*

Fischgerichte

- Matjesfilet " Nordischer-Art "** ^{2,E,X} 14,90 Euro
Eingelegte Salzheringe an einer Apfel-Zwiebel-Remoulade, mit Bratkartoffeln
- Norwegischer Räucherlachs** ^{G,X} 15,90 Euro
kalter Räucherlachs an einem Salatbukett, mit Sahnemeerrettich und Rösti-Taler
- gebratenes Filet vom Schellfisch** ^{A,E,F,G,X} 17,90 Euro
*auf einem mediterranen Gemüsebett und Rosmarinkartoffeln, dazu reichen wir
einen leichten Knoblauch-Joghurt-Dipp*

Kleinigkeiten & Süppchen

- Bruschetta a la Mama** A,C,E,,G 4,20 Euro
Knuspriges Baguettebrot mit Tomate, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl (3 Stück)
- Mozzarella Crostinis** B,D,E, 4,50 Euro
Knuspriges Baguettebrot mit Frischkäse, Mozzarella, Cherry-Tomaten, Basilikum (3 Stück)
- Lachs-Frischkäse Baguette** A,B,G,X 7,80 Euro
Baguettebrot mit Frischkäse und norwegischem Räucherlachs (3 Stück)
- Hausgemachte Tafelspitz-Sülze** A,B,G,X 7,20 Euro
mit einer Apfel-Zwiebel-Remoulade, dazu knackiger Feldsalat und Paprika
- Kürbis - Creme - Suppe** G,A 5,50 Euro
Süppchen vom Hokkaido-Kürbis mit Kürbiskernöl
- Rustikaler Feuertopf** A,F,G,K 5,90 Euro
Pikantes Süppchen vom gemischten Hackfleisch mit Paprika, Mais, Zwiebeln, Knoblauch, Chilis und verschiedenen Gewürzen
- Alle Suppen sind hausgemacht und können auch in einer großen Variante bestellt werden. In diesem Fall berechnen wir 2,00 € extra pro Portion. Dazu reichen wir frisches Baguettebrot.*
- Brandenburger "Kringel" Bratwurst** 1,2,3,7,D,E 8,60 Euro
Große Bratwurst im Naturdarm mit Dijon-Senf und Pommes frites
- Potsdamer Riesencurrywurst** 1,2,3,7,D,E 8,90 Euro
Currywurst mit hausgemachter, fruchtig, pikanter Currysoße dazu Pommes frites
Zusätzliche Dips auf Wunsch: Mayonnaise, Ketchup oder Senf Stück 0,60 Euro

Senioren Gerichte

Mönchsteller ^{A,E,F} 13,50 Euro

Braten vom Prager Schinken an Apfelrotkohl dazu ein Kartoffelkloß

Hausgemachte Tafelspitz - Sülze ^{A,E,F} 12,90 Euro

an einer Apfel-Zwiebel-Remoulade mit knusprigen Bratkartoffeln

Brotzeit

" Rustikale Brotzeit " ^{2,A,E,G,F,C} 12,90 Euro

Landschinken, kleine Käseauswahl, Schmalz,

Spreewälder Gewürzgurken, Tomaten und Gurken, dazu Brot und Butter

Tortellonis & Pasta

" Ricotta-Spinat-Tortellonis " ^{2,A,C,G} 13,50 Euro

Gefüllte Tortellonis mit Ricotta-Käse und Spinat, auf einem knackigen Rucolabett mit einer Bechamelsauce

" Pasta a la Genovese " ^{A,G,C} 12,90 Euro

Tagliatelle mit Basilikum, Pesto und gehobeltem Parmesan, dazu reichen wir frisches Baguettebrot

" Pasta a la Luigi " ^{A,G,C} 12,90 Euro

Spaghetti mit Pesto rosso und eingelegten Tomaten, gehobeltem Parmesan

Hausspezialitäten

- Des Kutscher's Leibgericht** 2,A,B,F,G 16,90 Euro
gebratene Schweinemedallions im knusprigen Baconmantel, auf frischen
Kräuter-Champignons, dazu Herzoginkartoffeln
- "Mönchsteller"** 2,5,A,B,F,D 15,90 Euro
Braten vom Prager Schinken nach Art des Hauses, an Apfelrotkohl
dazu Kartoffelklöße
- "Störtebekers" Bierfleisch** A,E,F,K 17,90 Euro
Pikantes Schwarzbierragout vom Rind mit frischen Champignons, Gewürzgurken
Dijon-Senf und Zwiebeln dazu Bratkartoffeln, serviert in einer Gusspfanne
- Hausgemachte Tafelspitz - Sülze** A,E,F 15,90 Euro
an einer Apfel-Zwiebel-Remoulade mit knusprigen Bratkartoffeln

Klassiker

- Pikantes Ragout von der Hähnchenbrust** B,D,E,F 15,50 Euro
Hähnchenbrustfilet mit Paprika und exotischen Gewürzen in einer Sahnesauce,
dazu frittierte Mandelbällchen
- Original Wiener Schnitzel** A,B,F 17,90 Euro
Gebackenes Schnitzel vom Kalb an einem Salatbukett mit
extra Preiselbeerengelee und Pommes frites
- Fläminger Wildgoulasch** 5,A,B,F 18,60 Euro
Deftiger Goulasch vom Fläminger Wild an Apfelrotkohl, dazu Rosmarinkartoffeln

Steak - Gerichte

Argentinisches Entrecôte

200 g

18,90 Euro

300 g

22,00 Euro

besonders saftiges Steak aus dem Rücken vom Rind

Herkunftsland: Argentinien

Kombinieren Sie Ihre Beilage zum Steak:

- gebratene Speckbohnen 2,60 Euro
- gebratene Champignons 2,60 Euro
- gebratenes Pfannengemüse 2,90 Euro

- Süßkartoffel-Pommes ^{A,B} 2,90 Euro
- frittierte Rosmarinkartoffeln ^{A,B} 2,90 Euro

- Kräuterbutter ^{A,B} 0,60 Euro
- Knoblauch-Schmand-Dipp ^{A,B} 0,90 Euro
- Barbecuesauce ^{A,B,F,G,E,1,2,5} 1,00 Euro
- Steaksauce ^{A,B,F,G,E,1,2,5} 1,00 Euro
- Pfeffersauce ^{A,B,F,G,E,1,2,5} 1,00 Euro

Garstufen vom Fleisch:

Rare = roh

Medium Rare = blutig bis rosa

Medium = rosa

Medium Well = fast durchgebraten

Well Done = durchgebraten

Steak "Alabama"

23,90 Euro

*saftiges argentinisches Entrecôte (200 g) , an gebratenem Pfannengemüse
dazu Süßkartoffel-Pommes und Kräuterbutter ^{A,B,F,G,E}*

Steak "Texas Style"

26,90 Euro

*saftiges argentinisches Entrecôte (300 g) an gebratenen Peperonis,
dazu knusprige Süßkartoffel - Pommes und Barbecuesauce ^{A,B,F,G,E,1,2,5}*

Eiscreme-Variationen

Schwarzwaldbecher

Vanille - und Schokoladeneis, Kirschen, Kirsch-Schnaps
und Sahne 5,50 € B,C,G

Zimt-Kirschen

3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Zimt-Kirschen,
dazu Sahne mit Mandelsplittern 5,90 € B,C,G

Schwedenbecher

Vanilleeis und Apfelmus, Eierlikör und Sahne 5,90 € B,C,G

“ Toshibecher “

Waldbeerenlikör, Stracciatella, Vanilleeis, Erdbeereis
mit exotischen Früchten garniert 5,60 € B,C,G,1,4

Nußeisbecher

Nußeis, Vanille-und Schokoeis mit Mandeln, Walnüssen,
Haselnüsse, Krokant und Sahne 5,50 € B,C,G

Dessert-Variationen



Apfelstrudel

warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße und Vanilleeis 5,50 € A,B,C,G

Cassis Royal

Vanilleeis mit schwarzem Johannesbeersorbet umhüllt 5,20 € A,G

Alle Eiswaffeln sind glutenhaltig, sowie eihaltig...

