

Speisekarte für Gruppen | Food menu for groups

Unsere Speisen werden täglich frisch zubereitet und sind alle hausgemacht.
Our dishes are freshly prepared daily and are all homemade.

Vorspeisen | Starters

Kleiner gemischter Salat (vegan)	7,50€
Kleiner gemischter Salat Baguette small mixed salad Baguette	
Tomatensuppe (vegan)	6,50€
Tomatensuppe Baguette tomato soup Baguette	

Hauptspeisen | Main courses

Schnitzel „Wiener Art“	21,00€
Schnitzel „Wiener Art“ (<i>Schwein</i>) Pommes Frites Salat schnitzel "Viennese style" (<i>pork</i>) French fries salad	
Original Wiener Schnitzel vom Kalb	29,50€
Wiener Schnitzel (<i>Kalb</i>) Pommes Frites Gurkensalat Preiselbeergelee Wiener schnitzel (<i>veal</i>) French fries cucumber salad cranberry jelly	
Knusprige halbe Bauernente	22,50€
Halbe Bauernente Rotkohl Kartoffelklöße Orangensauce half farm duck red cabbage potato dumplings orange sauce	
Knusprige Schweinshaxe an Schwarzbiersauce	21,50€
Schweinshaxe Sauerkraut Petersilienkartoffeln Schwarzbiersauce crispy pork knuckle sauerkraut boiled potatoes with parsley black beer sauce	
Zanderfilet	21,50€
Zanderfilet Petersilienkartoffeln Meerrettichsauce Gurkensalat pike-perch filet boiled potatoes with parsley horseradish sauce cucumber salad	

Schildkröte



Vegane Hauptspeise | Vegan main course

Grüner Braten (vegan)

17,50€

Vegane Bulette | Petersilienkartoffeln | Salat | Paprika Curry Sauce
vegan meatball | boiled potatoes with parsley | salad | paprika curry sauce

Nachspeisen | Desserts

Rote Grütze (vegetarisch)

7,50€

Rote Grütze mit Vanillesauce oder Vanilleeis
red fruit jelly with vanilla sauce or vanilla ice cream

Warmer Apfelstrudel (vegetarisch)

8,50€

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis
warm apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream

Bitte beachten Sie: Für ein extra Gedeck berechnen wir eine Gebühr (Kuvert) von 4,50€.
Please note: For an extra place setting, we charge a cover fee of 4,50€.



Wir weisen darauf hin, dass alle unsere Speisen mit den 14 Hauptallergenen in Berührung kommen können. Um mehr über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene zu erfahren, scannen Sie bitte den nebenstehenden QR-Code oder sprechen Sie unser Servicepersonal an.



Please note that all of our dishes may come into contact with the 14 main allergens. To find out more about the allergens contained in our dishes, please scan the QR code on the left or speak to our service staff. We look forward to advising you and assisting you.



Aperitif

Prosecco Frizzante	0,10l	7,00€
Aperol Spritz	0,20l	8,00€
Aperol Spritz Veneziano (<i>mit Weißwein</i>)	0,20l	8,00€
Wildberry Lillet (<i>Lillet Blanc mit Wild Berry</i>)	0,20l	8,00€

Crémant & Champagner

Crémant de Loire (<i>von "Ackerman", 12-36 Monaten auf der Hefe gereift</i>)	0,75l	49,00€
Crémant de Loire Rosé (<i>von "Ackerman", 12-36 Monaten auf der Hefe gereift</i>)	0,75l	52,00€
Champagner De Saint-Gall (<i>von "Union Champagne", höchste Anbauqualität</i>)	0,75l	89,00€

Bier

Berliner Pilsner (<i>Das Bier von hier, vom Fass</i>)	0,30l	3,90€	0,40l	4,90€
Engelhardt (<i>Charlottenburger Pilsener, vom Fass</i>)	0,30l	3,90€	0,40l	4,90€
König Pilsener (<i>"KöPi", vom Fass</i>)	0,30l	3,90€	0,40l	4,90€
Staropramen Dark (<i>Prager Schwarzbier, vom Fass</i>)	0,30l	4,20€	0,50l	5,50€
Berliner Weisse mit Schuss (<i>Himbeere o. Waldmeister, FL.</i>)	0,33l	4,50€		
Schöfferhofer Weizen Naturtrüb (<i>FL.</i>)			0,50l	5,50€
Schöfferhofer Weizen 0,0% Alkoholfrei (<i>FL.</i>)			0,50l	5,50€
Jever Fun Alkoholfrei (<i>FL.</i>)	0,33l	4,50€		
Alster (<i>Bier vom Fass mit 7 Up</i>)	0,30l	3,90€	0,40l	4,90€
Alster Sauer (<i>Bier vom Fass mit Selters Classic</i>)	0,30l	3,90€	0,40l	4,90€
Radler (<i>Bier vom Fass mit Schwip Schwap Orange</i>)	0,30l	3,90€	0,40l	4,90€
Diesel (<i>Bier vom Fass mit Pepsi Cola</i>)	0,30l	3,90€	0,40l	4,90€

Longdrinks

Campari Orange (<i>alternativ mit Soda</i>)	0,30l	9,50€
Beefeater Gin Tonic	0,30l	9,50€
Monkey 47 Tonic	0,30l	10,50€
Absolut Vodka Cola (<i>alternativ mit 7 Up oder Soda</i>)	0,30l	9,50€
Moskovskaya Vodka Cola (<i>alternativ mit 7 Up oder Soda</i>)	0,30l	10,50€
Havana Club Cuba Libre	0,30l	9,50€
Jameson Cola (<i>alternativ mit 7 Up</i>)	0,30l	9,50€
Johnny Walker Red Label Cola	0,30l	9,50€
Jack Daniel's Cola	0,30l	9,50€

*Alle Longdrinks werden regulär mit 4cl Spirituose serviert.
All long drinks are regularly served with 4cl of spirit.*

Spirituosen aus der Destille

Fürst Bismarck Korn	2cl 3,50€	4cl 7,00€
Linie Aquavit	2cl 3,50€	4cl 7,00€
Malteser	2cl 3,50€	4cl 7,00€
Himbeergeist	2cl 3,50€	4cl 7,00€
Kirschwasser	2cl 3,50€	4cl 7,00€
Obstler	2cl 3,50€	4cl 7,00€
Williams Christ Birne	2cl 3,50€	4cl 7,00€
Absolut Vodka	2cl 3,50€	4cl 7,00€
Moskovskaya Vodka	2cl 3,50€	4cl 7,00€
Beefeater Gin	2cl 3,50€	4cl 7,00€
Monkey 47 Gin	2cl 4,50€	4cl 9,00€
Tequila Blanco	2cl 3,50€	4cl 7,00€
Tequila Gold	2cl 3,50€	4cl 7,00€
Havana Club 3 Jahre	2cl 3,50€	4cl 7,00€
Pott Rum 54	2cl 3,50€	4cl 7,00€
Jameson	2cl 3,50€	4cl 7,00€
Jack Daniel's	2cl 4,50€	4cl 9,00€
Johnny Walker Red Label	2cl 3,50€	4cl 7,00€
Asbach Uralt	2cl 3,50€	4cl 7,00€
Calvados VSOP	2cl 4,50€	4cl 9,00€
Rémy Martin VOSP	2cl 4,50€	4cl 9,00€
Averna	2cl 3,50€	4cl 7,00€
Fernet Branca	2cl 3,50€	4cl 7,00€
Jägermeister	2cl 3,50€	4cl 7,00€
Orig. Radeberger Bitter	2cl 3,50€	4cl 7,00€
Ramazzotti	2cl 3,50€	4cl 7,00€
Underberg	2cl 3,50€	4cl 7,00€
Berliner Luft	2cl 3,50€	4cl 7,00€
Berliner Kümmel Halbsüß	2cl 3,50€	4cl 7,00€
Sambuca	2cl 3,50€	4cl 7,00€
Amaretto	2cl 3,50€	4cl 7,00€
Ramazzotti Crema	2cl 3,50€	4cl 7,00€

Offene Weißweine

50° Riesling | Deutschland | Rheingau

Riesling | trocken | Schloss Johannisberg

Filigran, erfrischend mit Aromen von grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten, weißem Steinobst und einer blumigen Note.

0,20l 7,00€
0,50l 17,00€
0,75l 25,00€

Weißer Burgunder „Mit Freunden“ | Deutschland | Nahe

Weißburgunder | trocken | Qualitätswein | Weingut Anette Closheim

Spritzig, frisch, eleganter Schmelz.

0,20l 7,00€
0,50l 17,00€
0,75l 26,00€

Grauburgunder vom Kalkstein | Deutschland | Pfalz

Grauburgunder | trocken | Qualitätswein | Weingut Ludi Neiss

Feinwürziger Geschmack vom Kalksteinboden, Aromen von Walnüssen, reifen Äpfeln und Quitten.

0,20l 7,50€
0,50l 17,50€
0,75l 27,00€

Chardonnay „Sandstein“ | Deutschland | Pfalz

Chardonnay | Qualitätswein | trocken | Oliver Zeter

Sensorisch sehr fruchtig und aromatisch, gleichzeitig aber auch wunderbar weich und rund, passt der Wein perfekt zu fast allen Speisen.

0,20l 8,00€
0,50l 18,50€
0,75l 28,50€

Weißer Flaschenweine

Sauvignon Blanc | Deutschland | Pfalz

Sauvignon Blanc | Qualitätswein | trocken | Weingut Oliver Zeter

Pikant-exotisch, zart gelbfruchtig, viele frische Holunderblüten, Nessel, Mineralien.

0,75l 35,00€



Offener Roséwein

Rosé „Jubel & Trubel“ | Deutschland | Nahe

Roséwein | Qualitätswein | trocken | Weingut Anette Closheim
*Aromen von Kirsche, Rosenblättern und Cassis, im Nachgeschmack
entfalten sich Erdbeeren, Kiwi und Mineralien.*

0,20l 7,00€
0,50l 17,00€
0,75l 26,00€

Offene Rotweine

Spätburgunder vom Kalkstein | Deutschland | Pfalz

Spätburgunder | trocken | Qualitätswein | Weingut Ludi Neiss
*Die kalkhaltigen Böden der Pfalz prägen diesen Spätburgunder ganz deutlich und
erhalten seine elegante Struktur. Im Duft finden sich Noten von Brombeeren,
Erdbeeren, Mandeln und Karamell. Neben der sehr saftigen und reifen Frucht
zeigt sich eine Eleganz und sanfte Mineralität.*

0,20l 7,00€
0,50l 17,00€
0,75l 25,00€

Rouge | Deutschland | Nahe

Sankt Laurent & Cabernet Dorsa | trocken | Weingut Anette Closheim
*Vollmundiges Rotweincuvée, unkompliziert und gleichzeitig mit schöner Struktur
und Länge.*

0,20l 7,00€
0,50l 17,00€
0,75l 25,00€

Raiza Crianza | Spanien | Rioja

Tempranillo | trocken | DOC | Vicente Gandia
*Durch die 12-monatige Eichenholzfass-Reifung erhält der Wein eine dezent
würzige Holz-Note. Sein Aroma erinnert an Konfitüre aus roten und schwarzen
Früchten. Im Geschmack vollmundig, komplex und ausgewogen würzig.*

0,20l 7,50€
0,50l 17,50€
0,75l 26,00€

Côtes du Rhône rouge „Les Terrasses de l'Eridan“ | Frankreich | Rhonetal

Shiraz/Syrah, Grenache, Mourvedre | fruchtig | AOC du Rhône
*Klassischer Côtes du Rhône. Fruchtig, frisch mit wunderschönen Tanninen. Ein
großartiger Wein für jeden Tag.*

0,20l 8,00€
0,50l 19,00€
0,75l 28,00€

Rote Flaschenweine

Château le Loup | Frankreich | Bordeaux

Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet France | trocken | Grand Cru |
Appellation Sain Emilion Contrôlée
*Kräftiges Rot, volles Bouquet von großer Finesse mit typischen Aromen von
Johannisbeeren und Kirschen. Seidiger Körper mit zurückhaltenden Tanninen.
Am Gaumen ausgewogene und schöne Struktur. Langer und weicher Nachhall.*

0,75l 36,50€

Schildkröte



Wasser

Selters Naturell	0,25l 3,00€	0,75l 7,00€
Selters Classic	0,25l 3,00€	0,75l 7,00€

Alkoholfreie Getränke

Pepsi Cola	0,2l 3,00€	0,4l 4,90€
Pepsi Zero Zucker	0,2l 3,00€	0,4l 4,90€
Schwip Schwap Orange	0,2l 3,00€	0,4l 4,90€
7UP	0,2l 3,00€	0,4l 4,90€
Spezi	0,2l 3,00€	0,4l 4,90€
Fassbrause	0,2l 3,00€	0,4l 4,90€
Malzbier (Fl.)		0,33l 4,50€
Tonic Water	0,2l 3,00€	
R. Wild Berry	0,2l 3,00€	
Bitter Lemon	0,2l 3,00€	
Apfelschorle	0,2l 3,00€	0,4l 4,90€
Apfelsaft	0,2l 3,50€	0,4l 5,20€
Orangensaft	0,2l 3,50€	0,4l 5,20€

Warme Getränke

Espresso	einfach 2,80€	doppelt 4,50€
Kaffee Crema		3,50€
Cappuccino		4,20€
Milchkaffee		4,50€
Latte Macchiato		4,50€
Heiße Schokolade		4,50€
Tee (Beuteltees im Glas)		3,20€
Grog (Heißwasser mit 4cl Rum und Zucker)		6,00€
Irish Coffee (Kaffee mit 4cl Whisky)		8,00€
Glühwein (wahlweise mit 2cl Rum oder Amaretto)	klassisch 5,00€	+ Schuss 7,50€

