

Hausgemachte Suppen

Hühnerbrühe mit „Allem Drin“ , Brot Chicken broth “All in”, bread	4,80
Teller hausgemachte Kartoffelsuppe mit Knacker Plate of homemade potato soup with sausage	5,50
Karotten-Ingwer-Suppe mit Croutons Carrot-Ginger Soup with Croutons	5,00

Frische Salate

Kleiner gemischter Salat Small mixed salad	5,90
Frischer knackiger Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen und Champignons Fresh crunchy lettuce with strips of grilled chicken breast and mushrooms	13,20
Bauernsalat mit Schafskäse, Tomate, Gurke, Oliven, Zwiebeln Greek salad with feta cheese, tomatoes, cucumber, olives, onions	11,80

wahlweise mit Hausdressing (Honig-Senf) oder Olivenöl und Balsamico
optionally with house dressing (honey mustard) or olive oil and balsamic

alle Salate werden mit Baguette gereicht
all salads are served with baguette

Kleinigkeiten aus der regionalen Küche

 Schildkrötenbrett Boulette, Sülze, Käse, Schmalz, Matjes, Zwiebeln, Bauernbrot, Gurke und Kräuterschmand Schildkröten board with meatball, jelly meat, cheese, lard, matie, onions, farmhouse bread, cucumber and herbal sour cream	15,90
Berliner Schmalztopf (nach eigener Rezeptur) mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Brot Berlin lard jar made after our own recipe, cucumber, onions and bread	5,50
Zwei hausgemachte Bouletten mit Gewürzgurke und Brot Two homemade meatballs with pickled cucumber and bread	7,90
Hausgemachte Eisbeinsülze mit Remouladensauce und Bratkartoffeln Homemade (cold) pork knuckle brawn with tartar sauce and fried potatoes	11,90
Berliner Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree Berlin grilled sausage with sauerkraut and mashed potatoes	9,90
Berliner Currywurst XXL mit Pommes frites und Salat Berlin Currysausage XXL with French fries and salad	9,90

Hinweis für Allergiker: Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Spezialitäten der Schildkröte

Großes Berliner Schinkeneisbein⁵ mit Erbspüree, Sauerkraut und Kartoffeln Great Berlin ham knuckle with mushy peas, sauerkraut and potatoes	15,90
Knusprige Schweinehaxe an Schwarzbiersauce, Sauerkraut und Kartoffeln Crispy pork knuckle in black beer sauce, sauerkraut and potatoes	16,50
Knusprige halbe Bauernente mit Rotkohl und Kloß Crispy half farmer´s duck with red cabbage and dumpling	17,90
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Apfel-Zwiebelringen und Kartoffelpüree Calf's liver “Berlin style” with apple-onion rings and mashed potatoes	16,00
Königsberger Klopse Kapernsauce, rote Bete und Petersilienkartoffeln Meatballs in caper sauce, beetroot and parsley potatoes	11,90
 Schildkrötenteller⁵ Eisbein ausgelöst, Sauerkraut, Knacker, Boulette und Bratkartoffeln Pork knuckle, sauerkraut, sausage, meatball and fried potatoes	16,90
 Jan-Otto-Teller Spezial knusprige Haxe, Rotkohl, Kartoffeln mit 0,4l Köpi und 4cl Fürst Bismarckkorn Jan-Otto-plate special crispy pork knuckle, red cabbage, potatoes with 0,4l Köpi and 4cl Bismarckkorn schnapps	25,50

Aus Topf und Pfanne

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salat “Wiener Schnitzel” with French fries and salad	14,90
Schnitzel „Wiener Art“ mit Rahmchampignons und Petersilienkartoffeln “Wiener Schnitzel” with creamed mushrooms and parsley potatoes	15,50
Argentinisches Rumpsteak (ca. 220g) Kräuterbutter, Grillgemüse, Pommes Frites Rump steak (about 220g) herb butter, grilled vegetables, french fries	25,50
Sauerbraten „Rheinländer Art“ mit Rotkohl und Kloß Marinated beef “Rhineland style” with red cabbage and dumpling	20,90
Schweinekrustenbraten an Schwarzbiersauce mit Krautsalat und Kloß Roast pork in black beer sauce with cabbage salad and dumpling	12,90
Hähnchenbrust paniert Grillgemüse Kartoffelpüree Breaded chicken breast grilled vegetables, mashed potatoes	15,50

Alle Preise in € und inklusive der gültigen Mehrwertsteuer und Bedienung.

Fisch

Zwei Matjesfilets „Hausfrauen Art“ Apfel-Zwiebelsauce und Salzkartoffeln Two herring filets “Home-style” apple-onion sauce and boiled potatoes	12,90
Lachsfilet gebraten Dillkartoffeln und Blattspinat Salmon filet dill potatoes and spinach leaves	19,90

Fleischlos aber nicht Reizlos

Flammkuchen mit Schafskäse, Tomaten, Zwiebeln und Oliven Tarte with feta cheese, tomatoes, onions and olives	9,90
Hausgemachte Möhren-Kartoffelpuffer mit Rahmchampignons Carrot-potato-pancakes with creamed mushrooms	11,00

Für unsere Kleinen

Kleines Schnitzel , Pommes frites Small schnitzel, French fries	7,90
Kartoffel-Möhrenpuffer mit Apfelmus Potato-carrot pancakes with apple purée	7,00

Desserts

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Vanilleeis Chocolate cake with liquid core and vanilla ice cream	7,90
Cheesecake mit Himbeermark Cheesecake with raspberry puree	7,90
 Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße Warm apple strudel with vanilla sauce	7,90

Beilagen auf Wunsch

nur in Verbindung mit einem Hauptgericht
only in conjunction with a main course

Portion Pommes frites Portion French fries	3,50
Portion Bratkartoffeln Portion fried potatoes	3,50
Portion Rahmchampignons Portion creamed mushrooms	3,50
Portion Grillgemüse Portion grilled vegetables	3,50
Portion Blattspinat Portion spinach leaves	3,50
Brot Bread	2,50

Hinweis für Allergiker: Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Aperitifs

Glas Prosecco Foss Marai	0,1l	7,00
Campari Soda	4 cl	7,00
Campari Orange	4 cl	7,00
Aperol Sprizz Prosecco	4 cl	7,50

Bier

Berliner Pilsner	0,30 l	3,80
Berliner Pilsner	0,40 l	4,40
ENGELHARDT Charlottenburger Pilsener	0,40 l	4,40
<i>... ein schöner Schluck Berlin</i>	0,30 l	3,80
König Pilsener Das König der Biere.	0,40 l	4,50
Köstritzer Dunkel	0,30 l	3,90
Köstritzer Dunkel	0,50 l	5,30
Berliner Weiße mit Schuss ⁴ , Himbeer/Waldmeister	Fl. 0,33 l	4,00
Schöffhofer Weizen, Hefe	Fl. 0,50 l	5,20
Schöffhofer Weizen, Hefe alkoholfrei	Fl. 0,50 l	5,20
Jever Fun JEVER	Fl. 0,33 l	3,50
Alsterwasser	0,30 l	3,80
Alsterwasser	0,40 l	4,40

Alkoholfreie Getränke

Pepsi Cola ¹	0,20 l	2,80	Pepsi Cola ¹	0,40 l	4,90
Mirinda Orange ^{2,4}	0,20 l	2,80	Mirinda Orange ^{2,4}	0,40 l	4,90
Spezi ^{1,2,4}	0,20 l	2,80	Spezi ^{1,2,4}	0,40 l	4,90
Apfelschorle	0,20 l	2,80	Apfelschorle	0,40 l	4,90
Tonic Water ³	Fl. 0,20 l	3,00	Bitter Lemon ³	Fl. 0,20 l	3,00
Apfelsaft	0,20 l	2,80	Orangensaft	0,20 l	2,80
Tomatensaft	0,20 l	3,50			
Fassbrause	0,20 l	2,80	Fassbrause	0,40 l	4,90
Selters natural Wasser	0,25 l	2,50	Selters	Fl. 0,25 l	2,50
Selters Classic	Fl. 0,75 l	6,50	Selters natural	Fl. 0,75 l	6,50

Warme Getränke

Tee	Glas	2,50
Tasse Kaffee ¹		2,50
Cappuccino ¹		2,50
Espresso ¹		2,50
Espresso doppelt ¹		4,00
Glühwein		5,00
Irish-Coffee Kaffeespezialität ¹ mit 4 cl Whisky		8,00
Grog von Rum	4 cl	6,00
Latte Machiato ¹		3,20

Weine

siehe Weinkarte

Schorle, weiß/rot	0,2 l	4,90
-------------------	-------	------

Hinweis für Allergiker: Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Prosecco / Champagner

Prosecco Foss Marai	Fl. 0,75 l	29,00
Moët Chandon	Fl. 0,75 l	82,00

Spirituosen / Whiskey

Moskowskaya Wodka	2 cl	3,30
Moskowskaya Wodka	Fl. 0,5 l	75,00
Bombay Gin	2 cl	3,20
Himbeergeist	2 cl	3,20
Birnengeist	2 cl	3,20
Orig. Radeberger Bitter	2 cl	2,90
Underberg	Fl. 2 cl	3,00
Fernet Branca	2 cl	3,00
Ramazotti	2 cl	3,00
Asbach Uralt	2 cl	3,20
Rémy Martin VSOP	2 cl	4,20
Calvados	2 cl	3,60
Baileys	2 cl	3,00
Kirschlikör	2 cl	2,90
Tequilla	2 cl	2,90
Johnnie Walker Red Label	2 cl	4,00
Chivas Regal	4 cl	8,50
Jim Beam	2 cl	4,00

9er Schildkröten-Schnapsexpress zahle 8 erhalte 9

 Wählen Sie aus diesen Schnäpsen für den Schnapsexpress

 Fürst Bismarck	2 cl	2,90
 Malteser	2 cl	2,90
 Linien Aquavit	2 cl	3,30
 Absolut Wodka	2 cl	3,30
 Obstler	2 cl	2,90
 Jägermeister	2 cl	2,90

Long Drinks

Gin Tonic Bombay ³	4 cl	8,00
Bacardi Cola ¹	4 cl	8,00
Jim Beam Cola ¹	4 cl	8,00
Johnny Walker Cola ¹	4 cl	8,00
Wodka Lemon	4 cl	8,00
Wodka Orange	4 cl	8,00
Bloody Mary	4 cl	8,00

1 koffeinhaltig, 2 mit Benzoesäure, 3 chininhaltig, 4 mit Farbstoff,
5 mit Nitritpökelsalz, 6 mit Geschmacksverstärker

Alle Preise in € und inklusive der gültigen Mehrwertsteuer und Bedienung.

Schildkröte



Speisen und Getränke

Schlemmen wie im Mittelalter!

Besuchen Sie uns auch in der Tafelrunde.

Spaßgastronomie im Erlebnisrestaurant

Nachodstraße 21, 10779 Berlin-Wilmersdorf
Internet: www.tafelrundeberlin.de
e-mail: tafelrunde@t-online.de



Kurfürstendamm 212 • Ecke Uhlandstraße • 10719 Berlin
Telefon 8 81 67 70

www.restaurant-schildkroete.de
schildkroete@t-online.de