

*Dear guests,
Welcome to our cozy and rustic*



*With pleasure we serve beverages and
culinary dishes directly from the
neighborhood and Berlin's environs.*

We wish you a pleasant time.

Appetizers

Red cabbage soup

9,00€

*Mixed salad,
pickled mushrooms,
homemade bread*

9,50€

*Pike-perch terrine,
Beetroot, walnut, lamb`s lettuce*

9,50€

*“Heaven and Earth”
Apples, potatoes, wild garlic*

10,00€

Main courses

*Calf`s liver „Berlin Style“,
apple, onion, mashed potatoes*

18,00€

*Filled pancakes,
Wild broccoli, tomato*

15,00€

*Mixed fish stew,
Root vegetables*

18,50€

*Pot roast & Roast beef
with onions,
Sugar snap, swabian spaetzle*

19,50€

*Wiener schnitzel,
fried mushrooms, potato-tomato salad*

21,50€

Dessert

*Cream puff,
Chocolate, Vanilla, strawberry*
9,50€

*“Fürst Pückler” Parfait,
(Neapolitan style)
rhubarb*
9,50€

Please contact our service staff in case of allergies

Kaffeespezialitäten

<i>Caffe Crema</i> ²	2,00 €
<i>Espresso</i> ²	1,60 €
<i>Doppelter Espresso</i> ²	2,20 €
<i>Cappuccino</i> ^{2,13}	2,30 €
<i>Milchkaffee</i> ^{2,13}	2,60 €
<i>Latte Macchiato</i> ^{2,13}	2,60 €
<i>Kaffee koffeinfrei</i>	2,20 €

Heißgetränke

<i>Heiße Schokolade</i> ¹³	2,70 €
<i>Chai latte</i> ¹³	2,60 €

Tee

Kännchen 2,50 €

Grüner Tee

Kräutermischung

Früchtemischung

Schwarzer Tee (versch. Sorten)

*(bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal,
falls Sie weitere Sorten wünschen)*

Alkoholische Heißgetränke

*Grog*¹ 4,50 €

Irish Coffee^{1,2,3,13} 4,50 €

Berliner Winter 3,50 €

Alkoholfreie Getränke

<i>Cola</i> ^{1,4}	<i>Fl. 0,33l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Cola light</i> ^{1,4,5}	<i>Fl. 0,33l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Fanta</i> ^{1,2,4}	<i>Fl. 0,33l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Sprite</i> ^{2,4}	<i>Fl. 0,33l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Rixdorfer Fassbrause</i> ³	<i>Fl. 0,33l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Malztrunk</i> ³	<i>Fl. 0,33l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Tonic Water</i> ^{4,6}	<i>Fl. 0,25l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Ginger Ale</i> ³	<i>Fl. 0,25l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Bitter Lemon</i> ^{1,6}	<i>Fl. 0,25l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Wasser (Sprudel/Still)</i>	<i>Fl. 0,25l</i>	<i>2,- €</i>
	<i>Fl. 0,75l</i>	<i>6,- €</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,2l/0,4l</i>	<i>2,20 €/4,20 €</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>0,2l/0,4l</i>	<i>2,20 €/4,20 €</i>
<i>Bananennektar</i>	<i>0,2l/0,4l</i>	<i>2,20 €/4,20 €</i>
<i>Kirschnektar</i>	<i>0,2l/0,4l</i>	<i>2,20 €/4,20 €</i>



*alle Säfte sind auch als Schorle
oder gemischt erhältlich*

Fassbier

<i>Berliner Kindl Jubiläumspils</i> ⁷	0,3l 2,50 €
	0,5l 3,80 €
<i>Märkischer Landmann</i> ⁷	0,4l 3,40 €

(bitte fragen Sie, falls Sie eine andere Größe wünschen)

Flaschenbier

<i>Schultheiss Pils</i> ⁷	0,33l 2,90 €
<i>Berliner Bürgerbräu Pils</i> ⁷	0,5l 3,30 €
<i>Schöfferhofer Weizen</i> ⁷	0,5l 3,50 €
<i>Schöfferhofer Kristallweizen</i> ⁷	0,5l 3,50 €
<i>Schöfferhofer alkoholfrei</i> ⁷	0,5l 3,50 €
<i>Schneider Weisse</i> ⁷	0,5l 3,90 €
<i>Clausthaler alkoholfrei</i> ⁷	0,33l 2,90 €
<i>Berliner Weiße</i> ^{1,5,7}	0,33l 3,- €

„rot“ (Himbeere) oder „grün“ (Waldmeister)

Schaumwein

*Prosecco De Stefani Frizzante DOC*¹⁸

0,1l 2,90 € / 0,75l 20,50€

*Sekt (nach Angebot)*¹⁸

0,1l 2,90 € / 0,75l 20,50€

Weißwein

*Grüner Veltiner (trocken)*¹⁸ 0,2l 5,40 €

Landwein, Weingut Kroiss, Burgenland (A), 0,5l 13,50 €

*helles Grüngelb, in der Nase grüner Apfel
sowie Pfirsich, am Gaumen saftig frisch,
kräutige Veltinernoten, feines Fruchtspiel*

*Riesling (trocken)*¹⁸ 0,2l 5,80 €

Q.b.A., Weingut Köwerich, Mosel, 0,5l 14,50 €

*fruchtbetonter typischer Riesling, saftig
und vollmundig, Aromen von Pfirsich, Apfel
und Aprikose, gut eingebundene Säure*

*Weißburgunder (trocken)*¹⁸ 0,2l 6,00 €

Q.b.A., Weingut Heitlinger, Baden, 0,5l 15,00 €

*Aromen von gelben Früchten,
elegante, leicht und frisch,
idealer Begleiter zu Fischgerichten*

*Grauburgunder (trocken)*¹⁸ 0,2l 6,00 €

Q.b.A., Weingut Heitlinger, Baden, 0,5l 15,00 €

*Elegant, saftig, fruchtig, Aromen von
gelben Früchten sowie eine zarte Nuance
von Haselnüssen, ideal zu Fisch, Schwein und Kalb*

Roséwein

*Spätburgunder Rosé (trocken)*¹⁸ 0,2l 5,50 €

Q.b.A., Winzergenossenschaft Weinbiet, Pfalz, 0,5l 13,70 €

*kräftiges dunkles Rosé, vollfruchtig mit
Aromen von Erdbeeren und Himbeeren
saftig im Gaumen*

Rotwein

*Zweigelt (trocken)*¹⁸ 0,2l 5,40 €

*Landwein, Weingut Kroiss, Burgenland (A),
dunkles Rubingranat, in der Nase intensiver
und angenehmer Duft von süßen Waldbeeren,
am Gaumen feine Kirschfrucht, elegant & saftig*

*Spätburgunder (trocken)*¹⁸ 0,2l 5,80 €

*Q.b.A., Winzergenossenschaft Weinbiet, Pfalz,
leicht, ziegelrot in der Farbe, typisch saftige
Burgundernoten von Kirschen, Brombeeren
und Heidelbeeren*

*Dornfelder (trocken)*¹⁸ 0,2l 5,90 €

*Q.b.A., Winzergenossenschaft Weinbiet, Pfalz,
dunkles tiefes Rot, betonte Aromen von
Beerenfrüchten, vollmundig und weich,
idealer Begleiter zu kräftigen Fleischgerichten*

*Merlot (trocken)*¹⁸ 0,2l 6,00 €

Weingut Les Jamelles, Pays d'Oc (F) 0,5l 15,00 €

*runder und würziger Merlot, dunkelrote Farbe,
in der Nase Blaubeeren, Cassis und Kirschen
sowie rauchige Anteile, dezent Holznote*

*OLÉ OLÀ (trocken)*¹⁸ 0,2l 7,90 €

Q.b.A., Weingut Bergdolt-Reif & Nett, Pfalz 0,5l 19,70 €

*Rotwein-Cuvée aus Cabernet und Merlot,
Duft von Kirschen, voll und geschmeidig*

*Weißweinschorle (trocken)*¹⁸ oder

*Rotweinschorle (trocken)*¹⁸ 0,2l 4,50 €

0,5l 11,20 €






*Unsere Weine können Sie auch als ganze
Flasche bestellen, bitte wenden Sie sich
einfach an unser Servicepersonal.*

Spirituosen (4cl)

<i>Gilka Kaiserkümmel</i>	3,90 €
<i>Nordhäuser Korn</i>	3,30 €
<i>Williamsbirne</i>	3,90 €
<i>Himbeergeist</i>	3,90 €
<i>Bombay Sapphire Gin</i>	4,50 €
<i>Bulldog Gin</i>	4,90 €
<i>Hendrick´s Gin</i>	6,50 €
<i>Tanqueray No. Ten</i>	6,50 €
<i>Linie Aquavit</i>	4,30 €
<i>Havanna 7 Jahre</i>	4,90 €
<i>Meyers Rum</i>	3,90 €
<i>Grappa</i>	4,30 €
<i>Sierra Tequila Gold</i>	3,70 €
<i>Sierra Tequila Silver</i>	3,70 €

Whiskey (4cl)

	<i>Jim Beam</i>	3,80 €
	<i>Jack Daniels'</i>	5,- €
	<i>Ballantines'</i>	4,50 €
	<i>Johnnie Walker Black</i>	5,- €
	<i>Glenfiddich 12 J.'</i>	5,- €
	<i>Glenfiddich 18 J.'</i>	9,50 €
	<i>Glenmorangie Original 10 J.</i>	6,- €
	<i>Glenmorangie Lasanta 12 J.</i>	7,50 €
	<i>Glenmorangie Nectar Dor 12J.</i>	9,50 €
	<i>Talisker 10 J.</i>	5,50 €
	<i>Talisker Skye</i>	6,00€
	<i>Talisker Storm</i>	6,50 €
	<i>Laphroaig 10 J.</i>	5,50 €
	<i>Tullamore'</i>	3,80 €
	<i>Jameson</i>	4,50 €
	<i>Kilbeggan</i>	4,50 €
	<i>Bushmills 10 J.'</i>	5,50 €

Vermouth

<i>Martini Bianco</i> ¹⁸	5cl	3,90 €
<i>Martini Rosso</i> ¹⁸	5cl	3,90 €
<i>Martini extra Dry</i> ¹⁸	5cl	3,90 €

Wodka (4cl)

<i>Absolut</i>		4,30 €
<i>Schilkin</i>		3,30 €
<i>Mampe Wodka</i>		3,90 €

Weinbrand / Cognac (4cl)

<i>Asbach Uralt</i>		4,30 €
<i>Rémy Martin V.S.O.P</i>		6,50 €
<i>Rémy Martin « 1738 »</i>		9,50 €
<i>Hennessy Very Special</i>		5,90 €
<i>Hennessy Fine de Cognac</i>		6,90 €

Liköre (4cl)

<i>Berliner Luft</i>	2,- €
<i>Southern Comfort</i>	3,90 €
<i>Edel Kirsch</i>	3,30 €
<i>Amaretto</i>	3,30 €
<i>Bailey's Irish cream</i>	3,90 €
<i>Cointreau</i>	4,30 €

Sherry/Portwein (5cl)

<i>Don Pablo</i>	3,90 €
<i>Delaforce</i>	6,90 €
<i>Veiga Madeira</i>	4,90 €
<i>Harveys Sherry</i>	3,90 €
<i>Tio Pepe</i>	4,90 €

Bitter (4cl)

<i>Campari</i> '	3,50 €
<i>Aperol</i>	3,50 €
<i>Mampe halb und halb</i>	3,60 €
<i>Ramazotti</i>	4,50 €
<i>Fernet Branca</i>	3,90 €

Cocktails & Longdrinks

<i>Aperol Spritz</i>	6,50 €
<i>Hugo</i>	6,50 €
<i>Caipirinha</i>	5,90 €
<i>Cuba Libre</i>	5,90 €
<i>Southern Ginger</i>	4,90 €
<i>Campari Orange</i> '	4,90 €
<i>Batida Kirsch</i>	4,90 €

Whiskey Cola^{1,4}

mit Jim Beam 4,90 €

mit Jameson 5,90 €

mit Johnnie Walker 6,90 €

Gin Tonic¹

mit Gordons 4,90 €

mit Bombays 5,90 €

mit Tanqueray 6,90 €

*Sollten Sie weitere Wünsche aus den
Bereichen Cocktails / Longdrinks haben,
wenden Sie sich bitte an unser
Servicepersonal. Wir helfen gern weiter.*

***Bitte beachten Sie, dass die Bezahlung
per EC-/Kreditkarte erst ab einem
Betrag von 20,- € möglich ist !***

Inhaltsstoffe

- 1 Farbstoffe*
- 2 Antioxidationsmittel*
- 3 Konservierungsstoffe*
- 4 Säuerungsmittel*
- 5 Süßungsmittel*
- 6 Chininhaltig*

Allergene Stoffe

- 7 Gluten*
- 8 Krebstiere*
- 9 Eier*
- 10 Fisch*
- 11 Erdnüsse*
- 12 Soja*
- 13 Laktose*
- 14 Schalenfrüchte*
- 15 Sellerie*
- 16 Senf*
- 17 Sesamsamen*
- 18 Schwefeloxidanzien Sulfite*
- 19 Lupinen*
- 20 Weichtiere*