



DAS ESSEN

TAPAS

01	BLUTWURSTKROKETTEN mit Apfelmus	7,9
02	MINIBOULETTEN Minibouletten mit Senf	6,9
03	CURRYWURST	5,9
04	NEUKÖLLNER ALLERLEI Auberginenpaste[vgn], Hummus [vgn], scharfe Ziegenkäsecreme [vgt]	7,9
06	OBAZDER [vgt] mit Brot	5,9
07	ZIEGENKÄSE gratiniert mit Honig, Mandeln [vgt]	7,9
08	CURRYWURST vegan	5,9
09	POMMES [vgn]	5,9
10	SÜßKARTOFFELPOMMES [vgn]	5,9
11	HUMMUS [vgn] mit Brot	4,9
12	DIPS Aioli, Remoulade, Sour Cream <u>oder</u> Mango Chili [vgn]	je 2,0

FLAMMKUCHEN

13	mit SPECK & ZWIEBELN	10,9
14	mit ZIEGENKÄSE Walnüssen & Rucola	11,9
15	mit GRILLGEMÜSE Cherry Tomaten, Rucola	11,9

SUPPEN

16	GULASCHSUPPE deftige Gulaschsuppe vom Rind, Brot	8,5
17	KARTOFFEL-LAUCH-SUPPE mit Wiener Würstchen	6,9 7,5

SALATBOWLS

18	BOWL Blattsalat, Couscous, Rote Beete und Edamame, Sherryvinaigrette [vgn]	10,5
----	--	------

motz deine Bowl auf mit:

HALLOUMI [vgt]	3,5
veganem THUNFISCH [vgn]	4,0
HÄHNCHENSTREIFEN	3,5

HAUPTGERICHTE

20 KÖNIGSBERGER KLOPSE 17,5
feine Kalbsklopse in cremiger Kapernsauce,
Kartoffelerbsenstampf, Beilagensalat

21 KALBSLEBER in Salbei 18,9
mit Kartoffelerbsenstampf, Saisongemüse

22 WIENER SCHNITZEL 24,5
Kalbsschnitzel
mit warmen Kartoffelsalat, Preiselbeeren oder
mit Bratkartoffeln, Beilagensalat, Preiselbeeren

23 CURRYWURST 14,0
zwei Currywürste in hausgemachter
Currysauce, Pommes

24 FISH'N CHIPS 16,5
Barschfilet im Bierteig gebacken, Chips,
Chilli Mango Dip & Aioli

25 MATJES KLASSISCH 16,0
Matjesfilet mit Apfel-Zwiebel-Schmand-Sauce,
Bratkartoffeln

26 LAMMHAXE geschmort 24,9
in Kräuterjus, mediterranem Gemüse,
Rosmarinkartoffeln

BEILAGEN

31 Kartoffelpüree, Bratkartoffeln je 3,0
oder Kartoffelsalat

32 Rote Beete Salat, Blattsalat, je 3,0
Couscoussalat oder mixed Pickles

27 MAULTASCHEN 16,9
vegetarische Maultaschen, Tomatensugo

28 CURRYWURST vegan 14,0
zwei vegane Currywürste in hausgemachter
Currysauce, Pommes [vgn]

29 KNÖDEL TRIO 14,5
Spinat-, Rote Beete- & Käseknödel
in Pilzrahmsauce [vgt]

30 BLUMENKOHLSCHNITZEL 15,0
knuspriges Blumenkohl schnitzel mit Rote
Beete Hummus, Kartoffelerbsenstampf,
Beilagensalat [vgn]

SÜSSES GEHT IMMER

33 KAISERINNENSCHMARRN 12,0
mit Pflaumen
Zubereitungszeit etwa 20 Minuten

34 APFELSTRUDEL 5,9
mit Vanillesauce

35 VANILLEEIS 6,9
mit heißen Himbeeren



vgt = vegetarisch / vgn = vegan