



## Kleine Speisen (small dishes)

<b>Soljanka</b> säuerlich tomatige, hausgemachte Fleisch/Wurst-Ragout-Suppe Homemade Soup Soljanka with meat, tomato and gherkin, german speciality	<b>7,90 €</b>
<b>Feines Ragout</b> - Würzfleisch mit Käse-Hollandaise überbacken, dazu Toast Fine ragout (stewed pork and chicken) au gratin with cheese and hollandaise sauce, toast	<b>7,90 €</b>
<b>Currywurst</b> (das Original ohne Pelle) mit hausgemachter Currysoße und Pommes Currywurst (the original) with homemade curry sauce and French fries	<b>13,40 €</b>
<b>Camembert im Bierteig</b> mit Williams Birne, Preiselbeeren, Obstgarnitur und Toast Camembert deep fried with pear, cranberries, fruit garniture and toast	<b>11,40 €</b>
<b>Kartoffel-Zucchini-Puffer</b> mit Kräuterschmand und Salatgarnitur Potato-zucchini-fritter – vegetarian, with and herb-sour-cream, salad garnish	<b>10,90 €</b>

## Salate (salad)

	<b>klein / groß</b>
<b>Gemischter Salat</b> Erlesene Blatt-Salate der Saison, mit Tomate, Gurke, unserer würzigen Haus-Vinaigrette (auf Wunsch mit Joghurtdressing) und hausgebackenem Baguette Mixed salad with tomatoes, cucumbers, house dressing (vinaigrette) and baguette	<b>8,90 € / 13,90 €</b>
<b>mit Feta Käse und Oliven</b> with feta cheese and olives	<b>11,90 € / 16,90 €</b>
<b>mit Hähnchenbrust</b> (in Sesambutter gebratenen), Obst with chicken breast (fried in sesame butter) and fruits	<b>12,40 € / 17,40 €</b>

## Dessert und Eis (sweets)

<b>Warmer Apfelstrudel</b> - mit Eiscreme Vanille und Sahnetupfer Warm apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream	<b>8,40 €</b>
<b>Cup Danmark</b> – Eiscreme Vanille mit Schokosoße und Sahne Vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream	<b>6,90 €</b>
<b>Gemischtes Eis</b> - Drei Kugeln nach Wahl: Erdbeere, Vanille, Schoko, mit Schlagsahne Choice of three scoops of ice cream: strawberry, vanilla, chocolate, whipped cream	<b>6,40 €</b>
<b>Eisschokolade</b> - Trinkschokolade mit einer Kugel Schokoeis, Schlagsahne Iced cacao with one scoop chocolate ice cream and whipped cream	<b>4,90 €</b>
<b>Eiskaffee</b> - Kaffee mit einer Kugel Eiscreme Vanille und Schlagsahne Iced coffee with one scoop vanilla ice cream and whipped cream	<b>4,90 €</b>



## Hauptgerichte (main dishes)

<b>Pikante Sülze</b> mit hausgemachter Remoulade, Bratkartoffeln mit Speck, Gewürzgurke	<b>13,90 €</b>
Sweet and sour jellied pork with sauce tartare, roasted potatoes (with bacon), onion rings and cucumber	
<b>Rückensteak „Farmer“</b> - Schweinerückensteak mit Zwiebel, Bratensoße, Pommes Frites	<b>17,40 €</b>
Pork steak with onion rings in gravy and french fries	
<b>Eisbein „Berlin“</b> - Deftiges Eisbein vom Schwein auf Weinsauerkraut, mit Kartoffeln	<b>18,90 €</b>
Solid boiled ham hock (knuckle of pork) with sauerkraut and boiled potatoes	
<b>Große Bratwurst</b> mit Weinsauerkraut und Salzkartoffeln	<b>14,40 €</b>
Big sausage from pork with sauerkraut and boiled potatoes	
<b>Original „Wiener Schnitzel“</b> - Paniertes Kalbsschnitzel in Butterschmalz ausgebraten, dazu Preiselbeeren und hausgemachter lauwarmer Kartoffelsalat (oder Pommes Frites)	<b>24,90 €</b>
Breaded veal escalope fried in clarified butter, homemade warm potato salad and cranberries	
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> vom Schwein mit Kartoffelsalat (oder Pommes Frites)	<b>18,90 €</b>
Pork escalope „Wiener Art“ with warm potato salad (or french fries)	
<b>Kalbsleber „Berliner Art“</b> gebraten, mit Apfel- und Zwiebelringen, Stampfkartoffeln	<b>21,40 €</b>
Fried veal liver, with fried apple, onion rings and mashed potatoes	
<b>Halbe Ente „Gudrun“</b> entbeinte Ente auf Beifußsoße, mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	<b>25,90 €</b>
Crispy roasted half duck (without bones) on mugwort gravy with red cabbage and boiled potatoes	
<b>Deftiger Saftgulasch</b> Rindergulasch mit Paprika, dazu Apfelrotkohl und Serviettenknödeln	<b>19,90 €</b>
Roasted juicy goulash of beef with paprika, served with delicate red cabbage and bread dumplings	
<b>Rinderroulade „Bolle“</b> mit Speck, Zwiebeln und Gurke, Rotkohl und Kartoffeln	<b>23,90 €</b>
Beef roulade filled with bacon, onions and pickled cucumber, red cabbage and potatoes	
<b>Rumpsteak „Klassik“</b> - Ca. 200g argentinisches Steak mit Kräuterbutter, Pommes Frites	<b>29,40 €</b>
Rump steak (argentine) with herb butter and french fries	
<b>Zanderfilet „Müllerin“</b> mit Kräuterkartoffeln, Zitrone und Rahmgemüse	<b>20,40 €</b>
Pike-perch (fish) pan fried in butter, with parsley potatoes, lemon and creamy vegetables	
<b>„Bauernteller“</b> - Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Gewürzgurke und drei Spiegeleiern	<b>13,90 €</b>
Roasted potatoes with bacon, onions, gherkins, three eggs sunny side up	
<b>Schwäbische „Käsespätzle“</b> - Das Original mit Käse-Rahm, Röstzwiebeln und Salat	<b>14,90 €</b>
Spaetzli (german pasta) in cheese-cream with roasted onions and salad	