

Unsere Happen

Substantiv [der];

eine kleine Menge von einer Speise.

„schnell noch einen Happen essen“

Speisen/Getränke

3 Happen 12.00 € | 6 Happen 22.00 €

9 Happen 32.00 € | einzelne Happen 4.00 €

Brot	Kräuterquark ^{1,2}
Gewürzgurken	aus dem Spreewald
Schmalz	auf Landbrot ^{1,7}
Saisonales	Süppchen im Weckglas ²
Marktsalat	Dressing ⁴
Gemüsesalat	nach Saison ⁴
Rote Bete Tatar	Frühlingszwiebel Senf
Kartoffelsalat	Frühlingslauch einge. Tomaten
Pommes	Ketchup Mayo
Mini-Kartoffeln	Kräuterquark
Schnitzelchen	Kartoffelpüree Zitrone
Currywurst	mit Apfel-Curry-Sauce
Nürnberger	Kartoffelpüree Bratensauce
Bulette	Landbrot Gewürzgurke Senf
Gulasch	Klößchen
Bratfisch	Kartoffelpüree
Matjessalat	Pumpernickel
Kartoffelpuffer	Apfelmus
Rote Grütze	im Weckglas Vanillesauce
4 Berliner	klein

*Unser Fleisch beziehen wir von der Fleischerei Karl Safft

1. Gluten 2. Milch 3. Sesam 4. Senf 5. Eier 6. Fleisch 7. Sellerie 8. Soja

Hausmannskost

Aus einem Kochbuch von 1854:

Bratkartoffeln sind stets am besten von frisch gekochten Pellkartoffeln, die bis zum Braten heiß gehalten werden. Doch kann man auch übrig gebliebene Salz- oder Pellkartoffeln verwenden. Man schneidet die Kartoffeln in Scheiben und brät sie in einer flachen Pfanne in reiner Butter oder in Kochfett oder auch mit Speck. Nach Belieben kann man auch in Scheiben geschnittene Zwiebeln mitbraten, die man kurz vor den Kartoffeln in das zerlassene Fett gibt. Man bestreut die Kartoffeln mit Salz und röstet sie hellbraun, wobei man sie vorsichtig rüttelt und umrührt, um sie vor dem Anbraten zu schützen.

Heute wie damals ein Genuss!

Krosse Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
7.90 €

Dazu Sülze	+ 4.90 €
Dazu Knipp ⁴	+ 5.90 €
Dazu 2 Spiegeleier ^{4,5}	+ 2.00 €
Dazu Roastbeef und Remoulade ²	+ 7.90 €
Dazu Matjes Tatar und Apfel-Remoulade ^{2,6}	+ 6.90 €

Holsteiner Schnitzel vom Bentheimer Schwein,
Bratkartoffeln, Marktgemüse und 2
Spiegeleier^{1,2,4,5}
15.90 €

Wiener Schnitzel mit Erdapfelsalat und klassischer
Garnitur aus Kapern und Sardelle^{1,2,4,5,6}
19.90 €

Saftiger Zwiebelrostbraten (Rumpsteak) in feiner
Paprika-Rotweinsauce mit Beilage nach Wahl:^{4,7}
Bratkartoffeln | Rosmarinkartoffeln | Spätzle
Gemüse | Kartoffelpüree | Pommes
24.90 € | 250g
(jede weitere Beilage 4.00 €)

Surf and Turf Rumpsteak mit 2 Garnelen und
Beilage nach Wahl⁶
28.90 €

*Unser Fleisch beziehen wir von der Fleischerei Karl Safft

1. Gluten 2. Milch 3. Sesam 4. Senf 5. Eier 6. Fleisch 7. Sellerie 8. Soja

Hausmannskost

Eine wechselnde Spezialität aus dem **Suppentopf**
mit saisonalen Zutaten ^{2,7}

5.90 €

Gratinierter **Ziegenkäse** mit Thymian-Honig,
Blattsalaten und saisonaler Zugabe ^{2,4}

13.50 €

Frische **Blattsalate** in hausgemachtem Dressing ⁴

Mit kleinem saisonalen Gemüsegarten 10.90 €

Mit marinierten Hähnchenbruststreifen 13.90 €

Mit fünf gebratenen Knoblauch-Gambas 16.90 €

Rinderleber „Berliner Art“ mit Bratapfel-
Zwiebelgemüse Kartoffel Püree und Bratensoße ^{1,2}

15.90 €

Brauhausgulasch langsam eingekocht mit
Dunkelbier auf Spätzle ^{4,7}

17.90 €

Käsespätzle mit gereiftem Bergkäse und
Röstzwiebeln ^{1,2,4}

11.90 €

Surf and Turf Burger mit 200g feinstes Rindfleisch,
BBQ-Aioli, Garnelen, Chilli-Basilikum-Pesto,
Cheddar Käse und Pommes

21.90 €

Königsberger Klopse mit Kartoffeln in feiner
heller Sauce ^{2,4,7}

13.50 €

Klassisches **Labskaus** aus gepökeltem Rindfleisch
mit Roter Bete, Rollmops und Spiegelei ^{2,4,5}

14.50 €

Gebratenes Zanderfilet mit Kartoffelpüree und
frischem Saisongemüse ^{2,4,6}

18.90 €

Jeden Freitag frischer Fisch (so lange der Vorrat reicht!)

Unser Fleisch beziehen wir von der Fleischerei Karl Safft

1. Gluten 2. Milch 3. Sesam 4. Senf 5. Eier 6. Fleisch 7. Sellerie 8. Soja