



Starters

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanhobel J,N,P,2,3 Carpaccio of Beef fillet with parmesan shavings	11,50 €
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Pesto J,N,P,2 Tomato mozzarella salad with pesto	7,80 €
Hausgemachtes Würzfleisch ,Au Four' J mit Knoblauchbaguette Home made seasoned meat, gratinated, with garlic baguette	6,90 €

Salads

Salate

Kleiner, gemischter Salat Salat der Saison Small mixed salad	5,80 €
Gemischter Salat Salat der Saison Mixed salad	10,60 €
wahlweise mit:	
Fetakäse J feta cheese	13,60 €
Thunfisch & Ei K,L tuna & egg	14,50 €
Hähnchenbrust chicken breast	15,20 €
Dressingwahl: mit Joghurt-Dressing J, Balsamicovinaigrette H oder Himbeer-Dressing H	

soup

Suppe

Saisonale Tagessuppe	anfragen
-----------------------------	----------



Tarte flambée

Flammkuchen

(Alle Flammkuchen werden mit Sauerrahm zubereitet - all tarte flambée are prepared with sour cream)

Flammkuchen-Klassisch A,L
mit Speck & Zwiebeln

Tarte flambée ‚classic‘ with ham & onions

11,80 €

Flammkuchen-Vegetarisch A,L
**mit roten Zwiebeln, Tomaten,
Paprika & Käse**

Tarte flambée ‚vegetarian‘ with red onions, tomato, peppers & cheese

12,90 €

Flammkuchen-Bella Italia A,L
**mit Tomaten, Mozzarella, Pesto
& Parmaschinken**

Tarte flambée ‚Bella Italia‘ with tomato, mozzarella cheese, green pesto & parma ham

14,50 €

Flammkuchen-Der Scharfe A,L
**mit Salami, Pepperoni, Knoblauch
& roten Zwiebeln**

Tarte flambée ‚The Spicy One‘ with salami, pepperoni, garlic & red onions

12,90 €

Holi's Flammkuchen A,L
**mit Würzfleisch, Lauchzwiebeln &
Käse**

Tarte flambée ‚HoLis‘ with mushrooms, young leeks, cheese & seasoned meat gratinated

13,50 €

Flammkuchen - Der Süße A,J
**mit Apfelscheiben, Rosinen,
Mandeln. Zucker und Zimt**

Tarte flambée with sliced apple, rasins, almonds, sugar & cinnamon

11,50 €



Main courses

Hauptspeisen

<p>Die Berliner Cult Currywurst mit Pommes Frites The ‚Berlin Currywurst‘ served with French Fries</p>	<p>9,90 €</p>
<p>Schnitzel „Wiener Art“ A,L Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln & Beilagensalat Pork Schnitzel ‚Vienna style‘ served with fried potatoes & small salad</p>	<p>17,90 €</p>
<p>Hausgemachte Boulette mit Rahmpilzen & Bratkartoffeln A,J,L Home made boulette with cream mushrooms and fried potatoes</p>	<p>14,90 €</p>
<p>Kalbsleber „Berliner Art“ mit Äpfeln, Zwiebeln A, Kartoffelpüree J oder Salzkartoffeln Veal liver ‚Berliner style‘ with apples, onions and mashes potatoes or boiled potatos</p>	<p>17,90 €</p>
<p>Käsespätzle mit Speck und einem kleinem Salat Cheese spaetzle with or without bacon and a small salad</p>	<p>12,80 €</p>
<p>Holi´s Schweinesteak ‚Au Four‘ J mit Würzfleisch & Käse überbacken, dazu Pommes Pork steak ‚au four‘ with cheese & seasoned meat gratinated, served with french fries</p>	<p>16,90 €</p>



Vegetarisch

Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark und kleinem Salat Baked potato with homemade sour creme	9,50 €
Gratinierter Kartoffel-Gemüseauflauf Gratinated potato and vegetable casserole	11,50 €

Fisch

Forelle „Müllerin“ mit Salzkartoffeln & Blumenkohl & Broccoli A,J,K Trout „Müllerin“ with boiled potatoes and a small salad	18,40 €
---	---------

Pasta

Bandnudeln Aglio Olio A mit Knoblauch, Oliven & Tomaten Tagliatelle with garlic, olives & tomato	12,50 €
wahlweise mit:	
Hähnchenbruststreifen chicken breast	16,50 €
Garnelen F prawns	18,90 €

Desserts

Crepe mit eine Kugel Eis (Vanille, Erdbeere oder Schoko) A,J Crepe with one scoop of ice cream (vanilla, strawberry or chocolate)	6,50 €
Schokoküchlein chocolate cake	6,50 €

Allergene/Zusatzstoffe

A – Gluten B- Soja D- Sulfite E- Sesam F- Krustentiere G- Weichtiere H- Senf I-Lupine J- Milch K- Fisch L- Eier M-Erdnüsse N- Schalenfrüchte O- Sellerie P- Schwefel- 1Farbstoffe 2- Konservierungsstoffe 3- Antioxidationsmittel 4- Geschmacksverstärker 5- Geschwärtzt 6- Phosphate 7- Koffein 8- Chinin 9- Süßungsmittel