

## SPITZENTANZ-IM-FRÜHLING

<b>Spargelrahmsuppe</b> A,J,K	7,9
geräucherter Forelle   Croutons   Kerbel <i>Cream of asparagus soup - smoked trout   croutons   chervil</i>	
<b>Spargelkuchen</b> A,N,H,L,J	9,9
grüner und weißer Spargel   Blattsalate/Himbeer-Dressing   Tomate   karamellisierte Walnüsse   rote Zwiebeln <i>Asparagus tart - green and white asparagus   mixed greens with raspberry dressing   tomato   caramelized walnuts   red onions</i>	
<b>Flammkuchen</b>	13,9
grüner und weißer Spargel   Tomate   Käse <i>Tarte flambée - green and white asparagus   tomato   cheese</i>	
<b>Stangenspargel</b> H,L,J	13,9
250 Gr.   hausgemachte Hollandaise   Petersilien-Kartoffeln <i>Stalk asparagus - 250 g   homemade hollandaise sauce   parsley potatoes</i>	
<b>wahlweise mit (Optionally with):</b>	
Gebratenem Zanderfilet K	23,9
<i>Pan-fried pikeperch fillet</i>	
Schweineschnitzel A,L	18,9
<i>pork cutlet</i>	
Spargelschinken 2,3,6	22,9
<i>ham-wrapped</i>	

## DER-KÜCHEN-CHEF-EMPFEHLT

<b>1 Paar Lambratwürste</b>	17,9
Honig-Paprika   Rosmarin-Knoblauch-Kartoffeln <i>1 pair of lamb sausages - honey-paprika   rosemary-garlic potatoes</i>	
<b>Eierlikör-Mousse</b> A,J,L,M,N	8,9
Schokokuchen   karamellisierte Walnüsse <i>Egg liqueur mousse - chocolate cake   caramelized walnuts</i>	

## VORSPEISEN

### Saisonale Tagessuppe

*Seasonal Soup of the Day*

### Würzfleisch „Au Four“ A,J,D,O,B

geröstetes Weißbrot | Zitrone

*Au four seasoned meat (baked in a creamy sauce) - toasted white bread | lemon*

7,9

## SALAT

### Kleiner, gemischter Salat A

*Small mixed salad*

5,9

### Großer, gemischter Salat A

*Big mixed salad*

10,9

### wahlweise mit (Optionally with):

Gebraatenem Zanderfilet K

*Pan-fried pikeperch fillet*

15,9

Hähnchenbrust-Streifen

*Chicken breast strips*

14,9

### Wählen Sie aus Balsamico-Dressing oder Himbeer-Dressing J,H

*Choose between balsamic dressing or raspberry dressing*

## FLAMMKUCHEN

### Klassisch A,L,2,3

Speck und Zwiebeln

*Classic - bacon and onions*

11,9

### Vegetarisch A,L,J

rote Zwiebeln | Tomate | Paprika | Käse

*Vegetarian - red onions | tomato | bell pepper | cheese*

12,9

## HAUPTGÄNGE

<b>Kalbsleber „Berliner Art“</b> A,J,H	19,9
Apfel   geschmorte Zwiebeln   Kartoffelstampf   Gurkensalat <i>Berlin-style veal liver – apple   braised onions   mashed potatoes   cucumber salad</i>	
<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> A,L,3,2	18,9
Bratkartoffeln   Beilagensalat <i>Pork schnitzel ‘Viennese style’ – fried potatoes   side salad</i>	
<b>HOLI`s Schweinesteak „Au Four“</b> J,D,O,B,3,2	18,9
Würzfleisch   Käse   Zitrone   Bratkartoffeln <i>HOLI`s pork steak ‘au four’ – seasoned meat   cheese   lemon   fried potatoes</i>	
<b>Die Berliner Currywurst</b> H,O,3,4,1	9,9
fruchtig-scharfe Currysoße   Pommes <i>Berlin currywurst – fruity, spicy curry sauce   fries</i>	

## VEGETARISCH/-VEGAN

<b>Ofengemüse „Querbeet“</b> J,O	14,9
geschmortes Gemüse der Saison   Rosmarin-Knoblauch-Rosmarin-Kartoffeln   Kräuter-Dip <i>Oven-roasted mixed vegetables – braised seasonal vegetables   rosemary garlic potatoes   herb dip</i>	
<b>Käse-Rahmspätzle</b> A,L,J	10,9
zweierlei Käse   Röstzwiebeln   Beilagensalat <i>Creamy cheese spaetzle – two kinds of cheese   crispy fried onions   side salad</i>	

## DESSERT

### **Zwei Crêpes** A,J,L,M,N,1,2,3

6,9

Vanille-Eis | Schokosoße | Puderzucker

*Two crêpes – vanilla ice cream | chocolate sauce | powdered sugar*

### **Hausgemachter Kuchen - schauen Sie in unsere Kuchenvitrine**

*Homemade cake - take a look at our cake display case*

**Alle ausgeschriebene Preise sind in EURO zu verstehen.**

*All prices listed are in euros.*

#### **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- 1- Farbstoffe  
2- Konservierungsstoffe 3- Antioxidationsmittel 4- Geschmacksverstärker 5- Geschwärzt  
6- Phosphate 7- Koffein 8- Chinin 9- Süßungsmittel

