

Schollenkrug

Cafe • Restaurant • Bar



Geöffnet:

So - Do von 9 - 2 Uhr nachts

Fr + Sb von 9 - 3 Uhr nachts

Frühstück von 9 - 17 Uhr

Warme Küche:

So- Do von 10 - 0:30 Uhr nachts

Fr+Sb von 10 - 1:30 Uhr nachts

*Für Familienfeiern und Betriebsveranstaltungen
stehen zusätzlich in der
1. Etage separate Gesellschaftsräume
für 20 bis 120 Personen
zur Verfügung.*

*Für Termin-, Menu- oder Buffetabsprachen
wenden Sie sich bitte an die Geschäftsleitung.*

Alle Speisen auch außer Haus.

Waidmannsluster Damm 77 · 13509 Berlin

Telefon 433 90 78 · Fax 433 81 47

Internet www.wak.com/schollenkrug

Biere

0,3 l	Kindl Pils	3,80	DM
0,4 l	Kindl Pils	4,50	DM
0,3 l	Berliner Kindl Jubiläums-Pilsener	4,60	DM
0,4 l	Berliner Kindl Jubiläums-Pilsener	5,60	DM
0,3 l	König-Pilsener	4,80	DM
0,4 l	König-Pilsener	5,90	DM
0,3 l	Märkischer Landmann, Schwarzbier	4,60	DM
0,3 l	Kilkenny	4,90	DM
0,4 l	Kilkenny	6,00	DM
0,3 l	Guinness	4,90	DM
0,4 l	Guinness	6,00	DM
0,5 l	Schöffelhofer Kristallweizen/Hefeweizen	5,50	DM
0,5 l	Schöffelhofer dunkles Weizen	5,50	DM
0,33 l	Kutscher Alt	4,00	DM
0,33 l	Fl. Diät-Bier	4,80	DM
0,33 l	Fl. Jever light (wenig Alkohol, wenig Kalorien)	4,80	DM
0,33 l	Clausthaler Alkoholfreies Bier	4,80	DM
0,33 l	Berliner Weiße mit Schuß (Kirsch oder Waldmeister ^{12/5})	5,00	DM
0,4 l	Alsterwasser (Kindl Pils mit Fanta ¹²)	4,70	DM
0,4 l	Gespritztes (Kindl Pils mit Faßbrause)	4,70	DM



Erfrischungsgetränke

Berliner Weiße mit Schuß (Kirsch oder Waldmeister ^{12/5})	0,33 l	5,00	DM
Schorle von Rot- oder Weißwein, herb oder lieblich	0,2 l	5,40	DM
Fanta ¹² Sprite ¹² Coca-Cola ^{18/5} Coca-Cola light ^{10/8/5/2}	0,2 l	3,00	DM
Spezi (Fanta und Coca-Cola) ^{12/8/5}	0,4 l	6,00	DM
Selters	0,25 l	3,00	DM
Staatl. Fachingen	0,25 l	4,00	DM
Eau Perrier	0,33 l	4,50	DM
Bitter Lemon ¹⁹ , Tonic Water ¹⁹ , Soda Water, Ginger Ale ¹⁵	0,2 l	4,00	DM
Karaffe frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	7,50	DM
Orangen-, Pfirsichnektar, Birnen-, Bananen-, Kirschfruchtsaftgetränk, Tomatensaft	0,2 l	3,80	DM
Apfelsaft, naturtrüb	0,2 l	3,60	DM
Apfelschorle (Apfelsaft und Selters)	0,4 l	5,80	DM
Malztrunk	0,33 l	4,00	DM
Faßbrause	0,3 l	3,40	DM
Faßbrause	0,4 l	4,20	DM
Cidre (lieblich oder trocken)	0,2 l	4,80	DM
Glas Eistee, aus Tee-Extrakt, „Zitrone“ (mit Kohlensäure)	0,4 l	5,60	DM



Großes Glas Milchshake

von Banane, Erdbeere oder Schokolade ¹⁶	6,60	DM
--	------	----

Apéritifs

Martini, weiß oder rot, 5 cl	5,60	DM
Sherry Dry Sack, 5 cl, Medium	6,20	DM
Sandeman, Cream, Medium dry oder dry Sherry, 5 cl	6,20	DM
Sandeman Portwein, 5 cl	6,20	DM
Kir Royal, Crème de Cassis mit Sekt aufgefüllt	9,20	DM
Cocktail „Schollenkrug“ ¹⁵	9,50	DM
Campari, 4 cl, 1 Fl. Schweppes Soda Water ¹⁵	8,90	DM
Campari- Orange (4 cl Campari ¹⁵)	8,90	DM
Cynar, 4 cl, 1 Fl. Schweppes Soda Water ¹⁵	8,90	DM
Äverna, 2 cl	4,00	DM
Ramazotti, 2 cl	4,00	DM



Weine 0,2 l und Literflaschen - Jahrgang vorbehalten-

Rotwein

	0,2 l		1 Liter	
Garçonette, frz. Landwein, trocken	5,90	DM	28,00	DM
Ingelheimer Kaiserpfalz				
Portugieser QbA, Rheinhessen, mild	6,30	DM	30,50	DM
Côtes du Rhône, AC	6,90	DM	32,00	DM
Alt-Rheingauer Landwein, Spätburgunder, trocken	7,20	DM	34,00	DM
Bordeaux AC, vollmundiger Charakter	7,20	DM	34,00	DM



Weißherbste

Dürkheimer Feuerberg				
Portugieser QbA, Rheinpfalz, mild, süffig	6,90	DM	33,50	DM
Rheingauer Weißherbst				
Spätburgunder, trocken, zum Zechen	7,90	DM	38,50	DM

Weißweine

Entre deux Mers, französischer Landwein	6,90	DM	33,50	DM
Alt Rheingauer Schoppen QbA, trocken, erdig	6,20	DM	30,00	DM
Rauenthaler Steinmächer, Rheingau				
Riesling QbA, halbtrocken, zum Essen und Zechen	6,60	DM	32,00	DM
Mosel-Riesling QbA, süffig, spritzig	6,20	DM	30,00	DM
Dalsheimer, Rheinhessen				
Kabinett, mild, lieblich	6,90	DM	33,50	DM
Soave, italienischer Landwein, fruchtig	6,90	DM	33,50	DM
Pinot Grgio VTD, trocken, ital. Wein	6,90	DM	33,50	DM
Chardonnay, trockener Landwein	7,80	DM	38,00	DM

Bowle mit Früchten der Saison Glas 0,3 l 8,20 DM

Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne unsere spezielle Weinkarte !

Cognacs -jew. 2 cl-

Hennessy very special	5,80	DM
Hennessy VSOP	7,50	DM
Martell, Grande Fine	5,80	DM
Martell Cordon Bleu	11,50	DM
Remy Martin	6,50	DM



Whiskys -jew. 2 cl-

Ballantines	5,00	DM
Ballantines, 12 Jahre	6,50	DM
Johnnie Walker	5,00	DM
Johnnie Walker, black Label	6,50	DM
Dimple	7,80	DM
Chivas Regal	7,80	DM
Chivas Royal Salute	12,50	DM
Jim Beam	5,00	DM
Jack Daniels	5,80	DM
Tullamore Dew	5,00	DM
Canadian Club	5,50	DM
Glenfiddich	6,00	DM

Long Drinks- (ohne Angabe = 2 cl)

Jim Beam / Cola ^{18/5}	6,50	DM
Johnnie Walker / Cola ^{18/5}	6,50	DM
Bacardi / Cola ^{18/5}	6,50	DM
Gin / Tonic (Gordon' s Gin) ¹⁹	6,50	DM
Wodka / Bitter Lemon ¹⁹	6,50	DM
Wodka / Orange	6,50	DM
Weinbrand / Cola (Bols) ^{18/5}	6,20	DM
Campari / Soda (4 cl Campari, 1 Fl. Schweppes Soda Water) ¹⁵	8,90	DM
Campari / Orange (4 cl Campari) ¹⁵	8,90	DM
Cynar / Soda (4 cl Cynar, 1 Fl. Schweppes Soda Water)	8,90	DM
Pernod / Wasser ¹⁵	5,00	DM
Pernod / Cola ^{18/5}	6,50	DM
Pernod / Orange ¹⁵	6,80	DM
Batida mit Saft Ihrer Wahl	6,50	DM



Schnäpse, Klare Edelschnäpse und „magenfreundliche“ -jew. 2 cl-



Klarer	3,30	DM
Persiko	3,30	DM
Appelkorn	3,30	DM
Fürst Bismarck	3,60	DM
Doornkaat	3,60	DM
Slivovitz	3,80	DM
Barack Palinka	4,20	DM
Moskovskaja (russischer Wodka)	4,00	DM
Zubrowka (polnischer Wodka)	4,00	DM
Wodka mit Feige (Moskovskaja) und Sahnehaube	6,00	DM
Malteser Aquavit	4,00	DM
Aalborg Jubiläumsaquavit	5,00	DM
Linie - Aquavit	5,80	DM
Stonsdorfer	3,80	DM
Jägermeister	3,80	DM
Mampe Halb und Halb	3,80	DM
Fernet Branca	4,00	DM
Fernet Menta ¹⁵	4,00	DM
Underberg	4,00	DM
Ramazotti	4,00	DM
Averna	4,00	DM

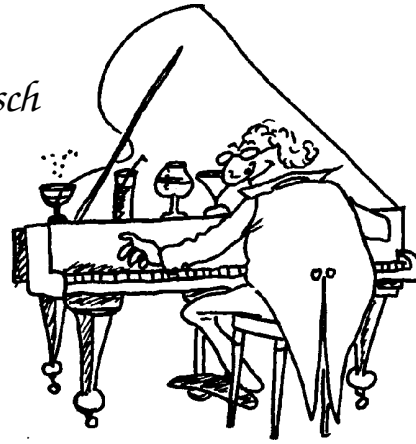
Weinbrände, Obstbrände und Brandy' s -jew. 2 cl-

Bols Weinbrand	3,80	DM
Asbach Uralt	4,50	DM
Himbeergeist - Schladerer	4,80	DM
Kirschwasser - Schladerer	4,80	DM
Birnengeist - Schladerer	4,80	DM
Birnengeist mit Williamsbirne	5,80	DM
Frz. Birnengeist »Val de Loire«	5,50	DM
Calvados, Père Magloire	4,50	DM
Calvados Busnel Vieille Réserve VSOP	9,50	DM
Calvados Vieux du Pays d'Auge Grande Réserve	15,00	DM
Grappa (ital. Tresterbranntwein)	4,00	DM
Vecchia Grappa di Prosecco	6,50	DM
Vecchia Romagna (ital. Brandy)	4,20	DM
„103er“ (span. Weinbrand)	4,80	DM
Fundador (span. Weinbrand)	4,80	DM
Osborne (span. Weinbrand)	4,20	DM
Osborne Magno (span. Weinbrand)	4,80	DM
Osborne (span. Weinbrand), aus der berühmten Dali-Flasche	19,50	DM
Metaxa, 5-Sterne (griech. Weinbrand)	4,20	DM
Metaxa, 7-Sterne (griech. Weinbrand)	4,80	DM
Metaxa, Grande Fine (griech. Weinbrand)	7,80	DM



Spezialitäten -jew. 2 cl-

Bols Liköre ¹⁵ Curacao, Pfefferminz, Banane, Kirsch	3,80	DM
Batida de Coco	3,80	DM
Bailey' s Irish Cream	3,90	DM
Eierlikör	3,90	DM
Peter Heering (dän. Kirschlikör)	3,90	DM
Amaretto (ital. Mandellikör)	3,90	DM
Amaretto mit Sahne	4,50	DM
Tia Maria (span. Kaffeelikör)	4,00	DM
Grand Marnier (frz. Orangenlikör)	4,00	DM
Cointreau (frz. Orangenlikör)	4,00	DM
Sambuca (ital. Anislikör) mit Kaffeebohnen	3,90	DM
Ouzo (griech. Anislikör)	3,90	DM
Likör „43“ (span. Likör) ¹⁵	4,00	DM
Southern Comfort	4,20	DM
Drambuie (schott. Whiskylikör)	5,00	DM
Chartreuse, grün und gelb (frz. Kräuterlikör)	5,00	DM
DOM Benedictine (frz. Kräuterlikör)	5,00	DM
Campari (ital. Feinbitter) ¹⁵	3,60	DM
Cynar (ital. Artischockenbitter)	3,80	DM
Tequila weiß (Agavenschnaps)	4,00	DM
Tequila braun, mit Orangenscheibe serviert	4,80	DM
Lemon Hart Rum 73%	5,50	DM
Pott Rum 54%	4,50	DM
Myers's Rum (orig. Jamaica Rum)	5,00	DM
Bacardi (orig. Jamaica Rum)	4,00	DM
Gordon's Gin	4,00	DM



Sangria (nach Saison)

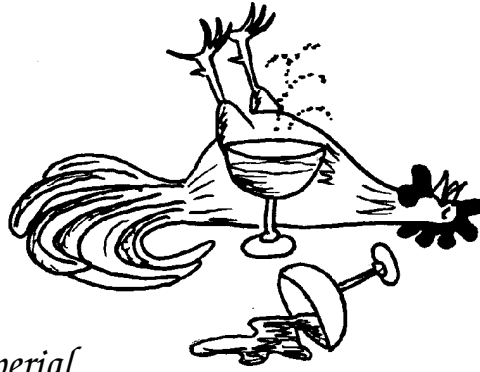
nach unserem bewährten Hausrezept

0,2 l 5,80 DM

1,0 l 27,50 DM

Sekt

Glas Sekt	0,1 l	7,90	DM
Glas Sekt mit frisch gepresstem Orangensaft „Schollenkrug“ - Hausmarke	0,1 l	8,60	DM
Rieslingsekt, trocken, Sondercuvee	0,75 l	37,50	DM
„Schollenkrug“ - Piccolo	0,2 l	12,50	DM
MM - Piccolo	0,2 l	14,50	DM
Fürst von Metternich - Piccolo	0,2 l	17,50	DM
1/1 Asti Spumante, Cinzano	0,75 l	43,50	DM
1/1 MM	0,75 l	43,50	DM
1/1 Henkell trocken	0,75 l	43,50	DM
1/1 M. Chandon	0,75 l	47,50	DM
1/1 Fürst von Metternich	0,75 l	56,50	DM



Champagner

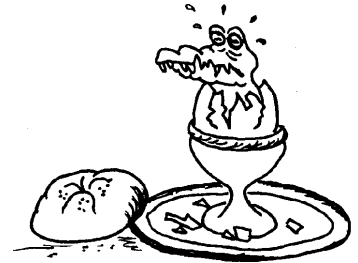
1/1 Moët & Chandon, Brut Imperial	0,75 l	108,00	DM
Moët & Chandon, Brut Imperial - Piccolo	0,2 l	34,00	DM
1/1 Heidsieck „Red Top“	0,75 l	110,00	DM
1/1 Veuve Clicquot	0,75 l	117,00	DM

Warme Getränke

Kaffee, Tasse ^{1/8}		3,00	DM
Kaffee, Kännchen ^{1/8}		6,00	DM
Kaffee, entcaffeinert, löslich, Tasse		3,00	DM
Kaffee, entcaffeinert, löslich, Kännchen		6,00	DM
Café au lait ^{1/8}		5,00	DM
Glas Tee: Minze, Hagebutte, Kamille oder ostfriesische Mischung		3,00	DM
Glas heiße Zitrone von frisch gepresster Frucht		3,50	DM
Schokolade, Tasse		4,00	DM
Schokolade, Kännchen		7,50	DM
1 Glas Milch, kalt oder warm		3,00	DM
Glas Glühwein von Rotwein, gewürzt mit Zimt und Nelke		7,50	DM
Glas Grog von Rum (4 cl Pott Rum 54%)		7,50	DM
„Capuccino“ ^{1/8} nach Art des Hauses (Filterkaffee mit Sahnehaube)		4,00	DM
Espresso ^{1/8}		4,00	DM
Glas Irish Coffee ^{1/8} (4 cl Tullamore Dew)		9,80	DM
Café Cointreau ^{1/8} (2 cl Cointreau)		7,90	DM
Pharisäer ^{1/8} (2 cl Pott Rum 54%)		7,90	DM
Espresso Corretto ^{1/8} (2 cl Grappa)		7,90	DM
Russische Schokolade (2 cl Pott Rum 54%)		7,90	DM



Frühstück von 9 - 17 Uhr



Kleines Frühstück: 1 Brötchen, Marmelade oder Honig,
1 Ei, Butter und Obstgarnitur

5,90 DM

Großes Frühstück: Landrauch- u. gek. Schinken, ausgesuchter Braten-,
Wurst- u. Käseaufschnitt, Kräuterquark, Obst, Marmelade, 1 Ei,
Butter, Brotkorb

11,90 DM

Leichtes Frühstück: gekochter Schinken, gegrillte Poulardenbrust im
Mandelkleid, geräucherte Putenbrust, Hähnchensalami, geback. Camembertecke,
Schnittkäse, Joghurt mit frischen Früchten, Quark mit frischen Kräutern, 1 Ei,
Honig, Tomate, Gurke, Radieschen, Butter, Toast, Vollkornbrot,
Mehrkornbrötchen

15,90 DM

Käsefrühstück: Warmer Broccoli -Käseauflauf, Weich- und Blauschim-
melkäse, verschied. Scheiben Schnittkäse, Frischkäsekrem mit Cracker garniert,
Kräuterquark, 1 Ei, Marmelade, Obstgarnitur, Tomate, Gurke, Radieser,
Butterkugeln, Vollkornbrot, Mehrkornbrötchen

16,80 DM

Schlemmerfrühstück: Serano-Schinken aus Spanien, Holsteiner Koch-
schinken, Brüsseler Leberpastete, feiner Aufschnitt, norwegischer Räucherlachs
mit Dill-Sahnemeerrettich, Schweizer Käse, Kräuterquark, Konfitüre, Obstgar-
niture, 1 Ei, Toast, Brötchen, Croissant, Butter, 1 Glas frisch gepresster Orangen-
saft oder 1 Glas Sekt

18,80 DM

Zusätzlich:

3 Rühreier mit Tomate, Schafskäse und frischem Paprika, Toast und Butter	9,90	DM
3 Rühreier mit Krabben oder Räucherlachsstreifen, Toast und Butter	10,90	DM
3 Spiegel- oder Rühreier mit Schinken, Toast und Butter	9,20	DM
3 Spiegel- oder Rühreier mit Toast und Butter	8,20	DM
Karaffe frisch gepresster Orangensaft 0,2 l	7,50	DM
„Eiweißchock“ - Quarkspeise mit Joghurt, Sahne frischem Obst, Sultaninen, Walnüssen, Kokos und Zimtzucker	7,80	DM
Kerniges Früchtemüsli mit Rosinen, Nüssen und frischem Obst	6,80	DM
Naturjoghurt mit Honig und frischen Früchten	6,80	DM
1 großes Glas Milchshake ¹⁶ von Banane, Erdbeere oder Schokolade	6,60	DM
Portion Corn-flakes mit braunem Rohrzucker und Milch	6,20	DM
1/2 belegtes Brötchen mit Wurst oder Käse	4,50	DM
1/2 belegtes Brötchen mit rohem oder gekochtem Schinken	5,00	DM
1 Glas Milch 0,2 l	3,00	DM
2 Scheiben Toast oder Brot oder 1 Brötchen	1,00	DM
1 Croissant	2,00	DM
1 gekochtes Ei, Portion Butter, Marmelade oder Honig	je 1,20	DM

Etwas zum Löffeln

Tomatensuppe mit Rahm	6,00	DM
Broccolirahmsüppchen mit Sahnehaube und gerösteten Mandeln	6,50	DM
Hausgemachte Gulaschsuppe mit frischer Paprika	7,50	DM
Pikante Käsekremsuppe „holländische Art“ mit jungem Gouda und gerösteten Brotwürfeln	6,90	DM
„Kaiser Wilhelms Kartoffelsuppe“ im Brothumpen, serviert mit gekochtem Rindfleisch und frischem Wurzelgemüse	8,50	DM



Nur für Senioren und kleine Gäste

Zu jedem Kinderteller gibt es eine Überraschung!*

„Schneewittchen“ hausgemachte Bandnudeln mit Tomatensauce und geriebenem Käse	8,20	DM
„Garfield's Fricassée“* vom Masthuhnbrüstchen mit Champignons, Spargel, Kapern und Naturreis	12,50	DM
„Alf-Platte“* außerirdisches Schnitzelchen mit feinen Gemüsen und Pommes frites	12,80	DM
„Dukatenteller“* gebackene Hähnchennuggets auf Bratensauce; dazu junge Gemüse und Pommes frites	13,50	DM
„Dinobecker“ urige Schokoladen- und Erdbeereiskrem mit Sahnetupfen, zerstampften Haselnüssen und Garnitur	6,90	DM



Kleinigkeiten und Delikatessen

Gebackener Camembert im Mandelkleid, dazu Melonenschiffchen, Orangenscheibe, Preiselbeersahne, Persi frit, Butter und Stangenweißbrot	13,90	DM
Hausgemachte Bandnudeln mit Streifen von der Hähnchenbrust, mit Zwiebeln und Broccoli in Käsesauce	15,90	DM
Mit feinem Hackfleisch gefüllte frische Gemüse wie: Champignons, Tomate, Zwiebel und Zucchini mit Schnittlauch-Käsesauce überglänzt, dazu reichen wir Stangenweißbrot	19,80	DM

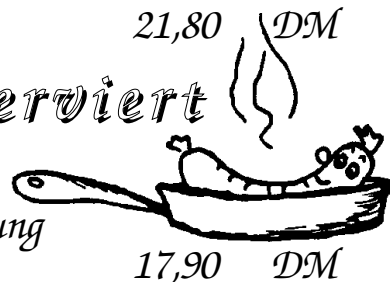


Tranchen vom heißgeräucherten Lachs auf knackigem Salatbeet
angerichtet, mit Oliven, Kartoffel-Speckkuchen und Sahnemeerrettich,
dazu Butter und Baguette 19,80 DM

„Waidmannsluster Toast“ kleine Schweinefiletmedaillons vom
Rost mit Champignonrahmsauce, grünem Pfeffer u. Sc. Hollandaise,
dazu gebackene Petersilie und knackige Salatbeilage 21,80 DM

Spezialitäten - in der Pfanne serviert

„Chicken Wings“ knusprig gebackene Hähnchenflügel mit
„Hot Sauce“ scharf gewürzt, dazu reichen wir eine bunte Salatmischung
und Stangenweißbrot



17,90 DM

Deftige „Elsässer Bauernpfanne“ mit Kirschwasser abgeschmecktes
Sauerkraut, dazu Mettende, kleine Jungschweinrückensteaks und Speckscheibe
vom Grill, dazu Bratkartoffeln 20,50 DM

Spareribs vom Lavasteingrill mit Honig glaciert,
dazu pikantscharfe Barbecuesauce, Folienkartoffel mit Kressequark
und bunte Salatmischung 21,90 DM

„Ox'n Fetz'n“ Rindfleischscheiben vom glutheißen Grill
mit Kräuter-Knoblauchbutter überglänzt; dazu Baguette und Salat^{1/2} 22,80 DM

„Schollenkrug-Pfanne“ Steaks vom Schwein und Rind
auf Röstkartoffeln mit verschiedenen Gemüsen der Saison,
Champignonrahmsauce, Grilltomate und Setzei 22,90 DM

„Berner Leckerli“ Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Weißwein,
mit Zwiebeln, Champignons, Schinkenstreifen, Käsewürfeln und
crème fraîche; dazu Kartoffelrösti mit Speck 26,80 DM

„Filetpfanne Tegeler Fließ“ Geschnetzeltes vom Rinder-,
Schweine- und Poulardenbrustfilet mit Pilzen, Speckstreifen, Zwiebeln,
Lauch und Apfelspalten in Cidrerahm; dazu Walnußreis und bunte
Salatmischung^{1/2} 27,50 DM

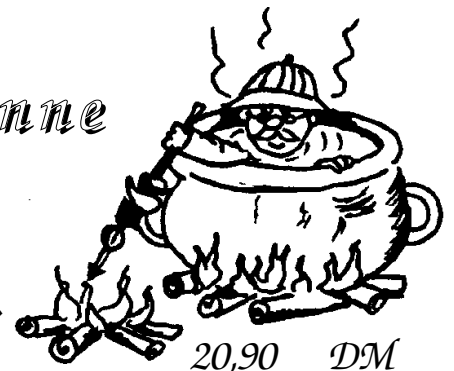
Beilagen - Nur zu den Hauptgerichten

Portion Pommes frites, Kroketten, Kartoffeln oder Naturreis 3,80 DM

Portion Gemüse - nach Wahl 5,00 DM

Portion Pfeffersauce 4,00 DM

Vom Grill - aus Topf und Pfanne



„Holzfällersteak“ 300g Schweinenackensteak vom Grill, mit Knoblauchbutter, goldgelben Maiskörnern und roten Bohnen; dazu Folienkartoffel mit frischem Kräuterquark 20,90 DM

Schweineschnitzel natur gebraten mit frischen Champignons à la crème und Sauce hollandaise; dazu hausgemachte Teigwaren und bunter Salat ^{1/2} 21,80 DM

Streifen vom Hähnchenbrustfilet in leichter Käsesauce mit Schinken, Zwiebeln, frischen Champignons und crème fraîche; dazu Schnittlauchkartoffeln 23,80 DM

Lammrückenfilet in einer Senfkruste rosa gebraten auf Jus mit provencialischem Kräutern Schalottenjus, dazu Ratatouillegemüse und Herzoginkartoffeln 24,80 DM

Rumpsteak vom Grill dazu rotes Zwiebelgemüse, grüne Pfefferrahmsauce, geschmolzene Tomaten, Folienkartoffel mit Kressequark und Salatbeilage 26,80 DM

Médailles vom Schweine- und Rinderfilet im Mandelkleid an Rahmsauce, dazu Broccoli- und Blumenkohlfröschen mit Sauce hollandaise und gebackenen Kartoffelrondellen 27,50 DM

„Waidmannsluster Grillplatte“ Lammédailon, Schweinerücken und kleines Rinderfilet vom Grill mit Speckscheibe und Rostbratwürstchen, Rosenkohl, Grilltomate und gebackenen Kartoffelkroketten 27,80 DM

„Schollenkrugplatte“ für zwei Personen: Steaks von Rind und Schwein mit Rahmchampignons, Grillspeck und Gemüsepotpourri umlegt; dazu Sauce choron, Pommes frites und gemischter Salat ^{1/2} 45,90 DM

Steaks nach Ihrer Wahl

Folgende Steaks vom Grill servieren wir mit Kräuterbutter, Grilltomate, gebackener Kartoffel mit Quark oder Pommes frites und einem bunten Saisonsalat:

Poulardenbrustfilet		ca. 200g Rohgewicht	21,80	DM
Schweinefilet		"	25,80	DM
Rumpsteak		"	26,80	DM
Filetsteak vom Rind		"	28,80	DM

Typisch Berlinisch



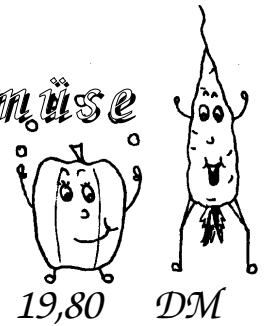
„Bauernfrühstück“ Röstkartoffeln mit Zwiebeln, Schinken, Speck, Eiern und Gewürzgurke ^{1/2}	13,90	DM
Hausmacher Schweinskopfsülze mit Remouladensauce ¹ , Zwiebeln, Salatgarnitur und Speckbratkartoffeln ^{1/2}	14,80	DM
Hacksteak „à la Mayer“ mit verschiedenen Gemüsen, Bratkartoffeln, Röstzwiebeln und Setzei	16,90	DM
Rinderleber „Berliner Art“ auf Majoransauce mit Röstzwiebeln, Apfelscheiben und Kartoffelpüree	17,90	DM
Fricassée vom Masthuhnbrüstchen in Weißweinsauce mit Champignons, Spargel, Kapern und Naturreis	18,80	DM
Riesen-Schinkeneisbein mit Sauerkohl, Erbspüree mit Speck und Zwiebeln; dazu Dampfkartoffeln mit frischer Petersilie	21,80	DM

Fische und Krustentiere



Matjesfilets „Hausfrauen Art“ mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln in Sauerrahmsauce an einem Bouquet von Blattsalaten ^{1/2} ; dazu Petersilienkartoffeln	15,80	DM
Frische Forelle im Weißweinsud gedünstet, auf einem Bett von Wurzelgemüsen, serviert mit Weißwein Krabbensauce und Butterkartoffeln	22,50	DM
Frische Forelle aus der Pfanne, umlegt mit Grillspeck auf Zitronensauce, dazu Petersilienkartoffeln und verschiedene Blattsalate	22,50	DM
Zanderfilet vom Grill auf einer leichten Pfefferrahmsauce, mit Gemüse von frischen Gurken und Lauch, dazu Schwenkkartoffeln mit Dill	26,80	DM
„Fischerpfanne“ gebratenes Forellen- und Zanderfilet und verschiedene Meeresfrüchte an Shrimpssauce mit gerösteten Kräuterkartoffeln und einer Variation von Saisonsalaten	28,50	DM

Fleischlose Speisen - rund um's Gemüse



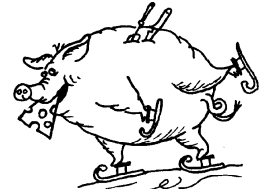
Pikantes Gemüsegratin „Toscana“ mit Eierfrüchten, Paprika, Zucchini, Tomate, roten Zwiebeln und Schafskäse, dazu reichen wir heißes Knoblauchbaguette

19,80 DM

Potpourri von verschiedenen Gemüsen der Saison mit frischer Petersilie bestreut, dazu gebratenes Sellerieschnitzel und gefüllte Folienkartoffel mit Tomate und Knoblauch

20,50 DM

Köstliches aus der Kalten Küche



Harzer Rolle mit Kümmel und Zwiebelwürfelchen; dazu Griebenschmalz und Schusterjunge

8,90 DM

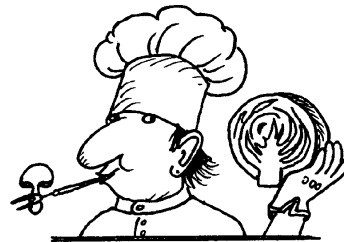
Auswahl von deutschem und französischem Käse dazu kleiner Brotkorb, Butter und Schmalz, Früchte und Salzgebäck

15,80 DM

„Rustikaler Brotzeiteller“ Wurst-, Schinken-, Käse- und Bratenauswahl auf Holzbrett angerichtet, aus garniert mit Tomate, Gurke und Radieser; dazu Brot und Butter

15,80 DM

Salate



Kleiner gemischter Salat mit Eierecken ^{1/2}

6,50 DM

Großer gemischter Salat „Langläufer“ mit Ei, Oliven, Schinken, Käse und Zwiebeln, dazu Joghurt-Senfdressing und Stangenweißbrot

13,90 DM

Bunte Salatmischung mit Ei, Tomate, Paprika, Peperoni und Zwiebeln, Thunfisch oder Schafskäse, Joghurt-Senfdressing und Baguettebrot

15,90 DM

„Vollwertsalat“ Variation von knackigen Blattsalaten, Sprossen und Keimlingen in Balsamico mit gebratenen Sellerieecken im Kräutermantel, dazu reichen wir Vollkornbrot

15,90 DM

Salatschüssel mit gegrillter Hähnchenbrust im Mandelkleid, Schinkenstreifen, Champignonscheiben, Spargelspitzen, Kressesträußchen und Joghurt-Senfdressing; dazu Baguette

17,80 DM

„Schollenkrug-Salat“ große Salatplatte der Saison mit Streifen vom Räucherlachs, Kapern, Zwiebeln, gehacktem Ei, Spargelspitzen und marinierten Shrimps, sowie Joghurt-Senfdressing; dazu Baguettebrot

18,80 DM

Auf Wunsch können Sie auch Nussöl vinaigrette oder Tomaten-Kräuter dressing mit Sahne wählen!

Dessertkompositionen und Träumereien

Wir verwenden ausschließlich Speiseeis der Firma Mövenpick

Gemischtes Eis (3 Kugeln)

Gemischtes Eis mit Sahne (3 Kugeln)

Rote Grütze hausgemacht mit Vanillesauce ¹⁵

Obstsalat von frischen Früchten der Saison, mit Sahne und gehackten Haselnüssen

Himbeerschale warme Himbeeren mit Obstwasser verfeinert auf Joghurt-Waldbeereiskrem mit Sahne und frischer Minze garniert

„Sans Souci“ Vanilleeiskrem mit heißer Walnuß-Schokoladensauce und Krokantsahnetupfen

Marzipanbanane im Blätterteigmantel gebacken, an Haselnuß-Schokoladensauce, dazu Apfelstrudeleiscreme, Sahnetupfen und Obstgarnitur

Großmutter's Apfelringe in Bierteig gebacken, mit Zimtzucker, warmer Vanillesauce ¹⁵, Rosinen und Schlagsahne

„Kaiserschmarr'n“ Wiener Art, mit Mandeln, Rosinen, Staubzucker; dazu „Hausmacher Apfelmus“ und Sahnetupfen

Kremige mousse au chocolat auf einem Fruchtspiegel angerichtet und Capuccinoeiskrem mit Eierlikörsahne und Wäffel garniert

Eisbecher „Waidmannslust“ Schokoladen- Walnuß- und Joghurt-Waldfruchteiskrem, mit Karamelsauce, frischen Früchten, Schaumgebäck, Schlagsahne und Eierlikör

Diverse Kuchen und Torten ¹⁵ wählen Sie bitte am Kuchenbuffet!

Blechkuchen

Diverse Torten

Obsttorte



Stück	3,50	DM
Stück	4,20 - 4,50	DM
Stück	4,80 - 5,50	DM

Alle Preise in „DM“ inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung

¹¹ Sorbinsäure, ¹² Benzoessäure, ¹³ PHB-Ester, ¹⁴ Ameisensäure, ¹⁵ mit Farbstoff, ¹⁶ mit künstlichem Aroma, ¹⁷ geschwefelt, ¹⁸ coffeinhaltig, ¹⁹ chininhaltig, ¹⁰ aspartamhaltig

