

Guter alter Suppenkessel

Kartoffelsuppe mit Croûtons
5,8,E,F,N

4,50 EUR

Feine Strauchtomatensuppe
mit Pesto-Sahne
5,8,D,E,K

5,00 EUR

Kalte und deftige Berliner Freuden

Wurstsalat mariniert mit Essig und Öl
garniert mit Zwiebelringen und Essiggurke
dazu Bauernbrot und Butter
3,5,7,8,11,A,D,E,F,G,M,N

9,80 EUR

Rinder-Tatar
mit Sardellen, Zwiebeln, Kapern, Gewürzgurke
dazu Brot und Butter
3,8,11,A,D,E,F,G,M,N

11,00 EUR

Berliner Fleischsülze mit Remouladensauce
und Bratkartoffeln
3,5,7,8,11,A,D,E,F,G,M,N

10,50 EUR

H. Dille.
1920.

Immer modern und top aktuell

Gebackener Camembert an Preiselbeeren und Toastbrot
8,3,11,A,D,F,N,L

8,50 EUR

Strammer Max –
belegt mit Schwarzwälder Schinkenwürfeln
und 2 Spiegeleiern
2,3,5,8,A,F,M,N

9,50 EUR

Berliner Currywurst mit Pommes Frites
3,7,8,D,M

8,90 EUR

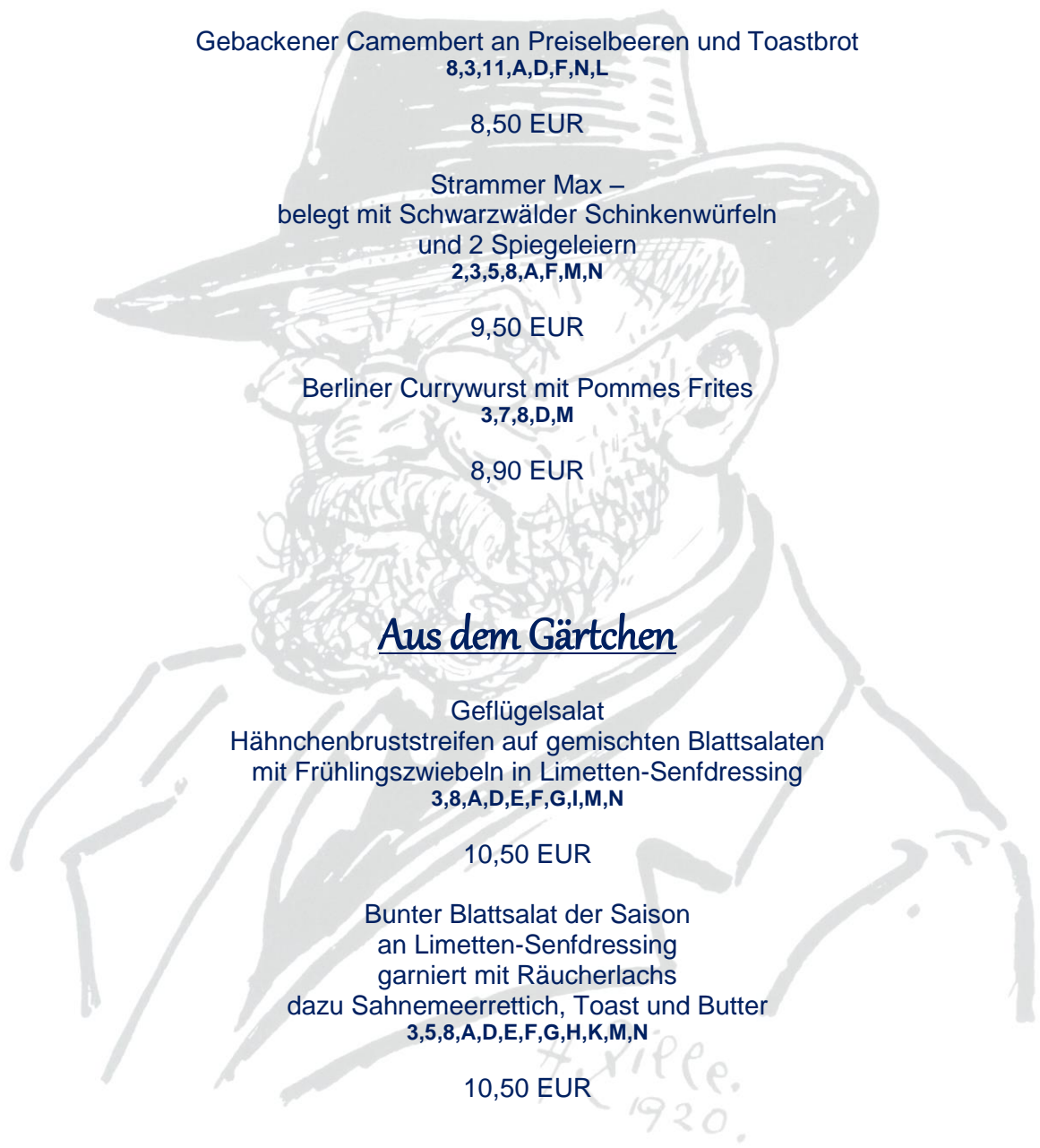
Aus dem Gärtchen

Geflügelsalat
Hähnchenbruststreifen auf gemischten Blattsalaten
mit Frühlingszwiebeln in Limetten-Senfdressing
3,8,A,D,E,F,G,I,M,N

10,50 EUR

Bunter Blattsalat der Saison
an Limetten-Senfdressing
garniert mit Räucherlachs
dazu Sahnemeerrettich, Toast und Butter
3,5,8,A,D,E,F,G,H,K,M,N

10,50 EUR



Was die Großmutter noch kochte

Schweinemedallions mit Champignons à la creme
und Butterspätzle
A,D,E,F

13,50 EUR

Rinderroulade vom Brandenburger Weiderind
mit klassischer Füllung, Apfelrotkraut und Sonntagsklöße
3,5,6,7,8,D,E,M

14,50 EUR

Grillteller „Zille“
Schweinemedallion, kleines Rinder- und Hähnchensteak
mit Kräuterbutter
dazu Bratkartoffeln und grüne Speckbohnen
3,5,7,8,D,E,M

19,50 EUR

Gegrilltes Rumpsteak mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter
an Bratkartoffeln und gemischtem Salat
3,5,7,8,A,D,E,F,G,M

19,50 EUR

Gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste an Thymianjus
mit sautiertem Wurzelgemüse dazu Rosmarinkartoffeln
A,B,D,E,F,G,M,L

19,80 EUR

Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites
und gemischtem Salat
A,B,D,E,F,G,M,L

16,50 EUR

Aus dem kalten Nass

Portion Matjesfilet „Hausfrauen Art“
mit Zwiebelringen an Sahnesauce
dazu Butterkartoffeln
3,5,8,A,D,E,F,G,H,M

12,80 EUR

Forelle „Müllerin Art“
mit Salzkartoffeln und Salat
8,A,D,E,F,H

15,90 EUR

Es muss nicht immer Fleisch sein

Käse-Tortellinis in Tomatensauce mit jungem Gemüse
an gehackten Kräutern und gemischtem Salat
8,A,D,E,F,S,K,M,N

9,80 EUR

So süß, dass muss noch nicht das Ende sein

Apfelstrudel mit Vanilleeis
A,D,F,K,L

6,50 EUR

Schokoladeneis mit Eierlikör und geschlagenem Rahm
8,A,D,E,F,H

6,50 EUR

Frischer Obstsalat mit Joghurteis
8,A,D,E,F,H

6,50 EUR

Wir sind ein Allergiker freundlicher Betrieb!
Unsere Servicekräfte und der Koch informieren Sie
gerne über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene.
Bei Fragen steht stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.

Die Ausführungen dieser Allergieinformation entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen.

Die Angaben beziehen sich nur auf Rohstoffe, die laut gültiger Rezeptur enthalten sind.

Zur Problematik der Kreuzkontamination von Allergenen teilen wir Ihnen mit, dass wir durch regelmäßige Reinigungsmaßnahmen und Koordinierung des Produktablaufes, bestrebt sind das Risiko einer Verschleppung von potentiell Allergenen Stoffen so gering wie möglich zu halten. Allerdings können wir aufgrund unserer Produktvielfalt eine Kreuzkontamination mit den unten genannten Allergenen nicht völlig ausschließen, so dass diese möglicherweise in Spuren enthalten sein können.

Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoffen
- 2) mit Konservierungsstoffen
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) mit Phosphat
- 8) mit Milcheiweiß
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) mit Süßungsmittel
- 12) enthält eine Phenylalaninquelle
- 14) mit Taurin

Allergene Stoffe:

- A) Eier
- B) Sesam
- C) Soja
- D) Milch
- E) Sellerie
- F) Getreide
- G) Senf
- H) Fische
- I) Erdnüsse
- J) Krebstiere
- K) Nüsse
- L) Weichtiere
- M) Schwefeldioxid & Sulphit
- N) Lupinen



Aperitifs & Cocktails

EUR

Lanson Black Label, Brut	0,2l	18,00
Prosecco, Brut	0,1l	4,50
Sherry Sandeman, medium, seco	5cl	3,50
Martini-dry, bianco, rosso	5cl	6,50
Campari Orange	5cl	6,50
Highball-alkoholfreier Cocktail		3,50

Weisswein

0,2l

0,5l

Pinot Grigio <i>Venetien</i>	4,80	11,50
Riesling, QbA, trocken <i>Rheingau</i>	4,80	11,50
Riesling, QbA, halbtrocken <i>Rheingau</i>	4,80	11,50
Ruppertsberger Linsenbusch, lieblich <i>Pfalz</i>	4,80	11,50
Müller-Thurgau, QbA, trocken <i>Saale-Unstrut</i>	4,80	11,50

Roséwein

0,2l

0,5l

Spätburgunder Rosé „Eichstetter Herrenbuck“ <i>Baden</i>	4,80	11,50
--	------	-------

EUR

Rotwein

	<u>0,2l</u>	<u>0,5l</u>
Dornfelder, QbA, trocken <i>Rheinhessen</i>	4,80	11,50
Spätburgunder QbA, trocken <i>Baden</i>	4,80	11,50
Merlot, trocken <i>Venetien</i>	4,80	11,50
Chianti, trocken <i>Toskana</i>	4,80	11,50
Dürkheimer Feuerberg, halbtrocken <i>Pfalz</i>	4,80	11,50

Biere

Berliner Jubiläums Pilsener vom Fass	0,3l	3,20
Berliner Jubiläums Pilsener vom Fass	0,5l	4,10
Schöffelhofer Kristall Weizen	0,5l	4,10
Schöffelhofer Hefe Weizen	0,5l	4,10
Märkischer Landmann Schwarzbier-Flasche	0,5l	4,10
Berliner Weiße mit Schuss	0,33l	3,20
Alsterwasser	0,3l	3,20
Clausthaler-alkoholfrei-Flasche	0,33l	3,20

Alkoholfreie Getränten

EUR

Fruchtsäfte (Orange, Grapefruit, Apfel, Kirsch, Tomate)	0,2l	2,80
Coca Cola, Coca Cola light	0,2l	2,80
Fanta, sprite, Spezi	0,2l	2,80
Schweppes (Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale)	0,2l	2,80
Apollinaris	0,25l	2,80
Apollinaris	0,5l	5,00
Apollinaris	0,75l	6,50
Apollinaris (ohne Kohlensäure)	0,25l	2,80
Apollinaris (ohne Kohlensäure)	0,75l	6,50
San Pellegrino	0,75l	6,80

Kaffee & Tee

Schümli Kaffee	2,50
Cappuccino	2,80
Große Tasse Milchkaffee	3,10
Espresso	2,50
Doppelter Espresso	3,30
Latte Macchiato	4,20
Tee (Darjeeling, Assam, Earl Grey Kräuter, Früchte)	2,50

Spirituosen-2cl

Jägermeister, Fernet Branca, Ramazotti	3,10
Schladerer (Williams, Kirsch, Himbeere, Zwetschge)	3,10
Nordhäuser Doppelkorn, Jubiläums Aquavit	3,10
Grappa di Chardonnay	3,30