

WEINKÜCHE

Regionale, saisonale und bio-zertifizierte Köstlichkeiten soweit der Teller reicht. Wir tischen auf, Sie werden satt.
Von klassisch bis modern – vom Einfachen das Beste.

Champagnersuppe mit Weintraubenravioli

C, G, I, J

5,90 €



Gebackene Blutwurst mit Riesling-Kraut, Kartoffelschnee und brauner Butter

A, G, I, J, 2

12,90 €

Wintersalat

mit Frenchdressing, Nüssen, Sprossen
und gebratenem Speck z. W. auch vegan

A, E, F, J, 2

6,90 €

ohne Speck

6,50 €



Geschmorte Ochsenbacke in Zweigeltsoße mit Kürbisgemüse und Wickelkloß

C, G, I, J

21,90 €

Lauwarmer Reibekuchen mit Räucherlachs, Sauerrahm und Pflücksalat

A, C, G, D

10,90 €

Glasierte Entenkeule an Lemberger-Soße mit Apfelrotkohl und Kartoffelkloß

A, C, I, J, L

15,90 €

Rinder Carpaccio mit Rucola, Parmesan und Kirschtomaten

E, G

12,90 €



Haff Zander gedünstet im fond-blanc de noir mit Rahmspinat und Butter-Dillknolle

G, I

19,90 €

Flammkuchen Weinwirtschaft mit Rucola und Tomaten

A, G

9,90 €

Saiblings Filet mit Scheurebenschaum an Bund-Möhre und Erbsenpüree

G, D, A, I

18,90 €



Dreierlei Kürbis mit Orangen-Chicorée Salat (Kürbisrösti, Kürbis-Chutney, geröstete Kerne)

H

12,90 €



Frisch und knackig – unsere Salatbeilage verziert Ihren Teller und ist das beste Alibi für sündige Genüsse.

nur 2,50 €

DOSE & STULLE

Kompromisslos deftig verführen wir Sie in Altbekanntes.
Wunderbar vertraut und köstlich arrangiert. Für Anfänger und Liebhaber.

Enten-Schmalzfleisch mit Trüffel,
warmem arcona-Brot und regionalem
Apfel-Chutney

A, G, H, C

9,90 €



Makrele mit Escabeche
Gemüse, Butterstulle und fleure de sal

G, A, H, C

10,90 €

Schinken- & Wurstbrett
mit Radie-Salat, Radieschen,
Graubrot und Butter

A, G, H, C, 5, 2

12,90 €

Käsebrett
mit Baguette und Feigensenf

A, G, H, C

13,90 €



Kalbskopfsalat
mit Spreeling, Zwiebel und Graubrot

A, G, H, C, 5, 2, 8

10,90 €



Geflügelleber Pastete
mit Brioche, Cassis Relish, Kresse
und Dijon Senf

A, G, H, J

11,90 €

GIBT'S HIER IMMER

Ihre Klassiker, Leibspeisen und Evergreens. Kein Neuanfang, sondern gewohnt lecker!

Caesar Salat
mit Parmesandressing, saisonalen Rohkost,
Croûtons, Speck und Hähnchenbrust

A, J, I, 2, G

13,90 €

vegetarisch

8,90 €



Preußische Senfsuppe
mit Zwiebellauch

I, J, G

6,90 €



Glasierte Kalbsleber nach Berliner Art
mit Speck-Kartoffelpüree, karamellisiertem
„Werderaner“ Apfel, Schmorzwiebel
und Bund-Möhre

A, G, 2

15,90 €

Berliner Currywurst
mit Pommes und kleinem Salat

A, G, I, J, 5, 2

9,90 €



Königsberger Kloß
mit Rote Bete Salat, gebackener Kaper und
Schnittlauch-Kartoffelpüree

G, I, J, 2, 5, 8

14,90 €

Kürbis-Kichererbsen-Curry
mit Falafel

B, C, D, G, I, J, K, F

15,90 €



Reicht noch nicht? Unser Tapas- und Dessertblock bietet noch viele leckere Gründe,
um länger sitzen zu bleiben. Ausprobieren lohnt sich.