

Speisekarte

Vorspeisen oder für den kleinen Hunger

Knoblauch-Baguette ^{a b c}	6,90 Euro
Kartoffelecken mit Dip ^a	6,90 Euro
Hausgemachter Hummus mit Brotchips (vegan) ^{a b}	7,90 Euro
Gratinierter Ziegenkäse mit Honig ^{a b}	9,90 Euro
Orientalische Linsensuppe mit Brotchips (vegan) ^a	7,90 Euro
Pakora mit Dip (vegan) in Kichererbsenmehl paniertes, frittiertes Gemüse	9,90 Euro
Gebackene Champignons ^{a c} mit Dip und Salatbouquet	9,90 Euro
Kleiner Wildkräutersalat mit Granatapfel-Vinaigrette	6,90 Euro
Tomaten-Brot-Salat mit Cherrytomaten, Rucola, Oliven, roten Zwiebeln, Croutons und Balsamicoessig	9,90 Euro

Je Änderungswunsch an unseren Gerichten berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 Euro.

Essen nicht geschafft? Kein Problem. Für eine Mitnahmebox berechnen wir lediglich einen Aufpreis von 1,00 Euro.

Hauptspeisen

Hausgemachter Hummus mit Ratatouille-Gemüse (vegan) ⁶ 14,90 Euro

Kichererbsen-Curry mit gefüllten Fladenbrotrollen ^a (vegan) 19,90 Euro

1001 Nacht (vegan) ^{a 6} Fattoush, Manakish, Falafel, Hummus, Brotchips 19,90 Euro

1001 Nacht ^{a 6} für 2 Personen 36,90 Euro

Gemischter Wildkräutersalat mit Oliven, Feta, getrockneten Tomaten
und Balsamico-Dressing ⁶ 18,90 Euro

Gemischter Wildkräutersalat mit Hähnchenfilet, Ziegenkäse
und Granatapfel-Vinaigrette ⁶ 20,90 Euro

Gemischter Wildkräutersalat mit Räucherlachs, geriebenem Rettich
und Granatapfel-Vinaigrette ^{6f} 20,90 Euro

Gemischter Wildkräutersalat mit Lachsfilet, gerösteten Walnüssen
und Olivenöl ^{6f} 22,90 Euro

Hüftsteak vom argentinischen Rind 250g mit hausgemachter Kräuterbutter,
Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln ⁶ 26,90 Euro

Hüftsteak vom argentinischen Rind 250g mit hausgemachter Kräuterbutter,
Champignon-Rahmsauce und Kartoffelecken ⁶ 26,90 Euro

Je Änderungswunsch an unseren Gerichten berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 Euro.

Essen nicht geschafft? Kein Problem. Für eine Mitnahmebox berechnen wir lediglich einen Aufpreis von 1,00 Euro.

Schweinemedallions auf Champignon-Rahmsauce mit Kartoffelecken^{a b}

21,90 Euro

Schweinemedallions auf Ratatouille-Gemüse mit Rosmarinkartoffeln^b

21,90 Euro

Tagliatelle mit Hähnchenfiletstreifen und Brokkoli in Sahnesauce^{a b c}

18,90 Euro

Tagliatelle mit Schweine- und Hähnchenfiletstreifen und Cherrytomaten

in pikanter Kokos-Sauce^{a c}

20,90 Euro

Tagliatelle mit roten Zwiebeln und Streifen vom argentinischen Rind

in Knoblauch-Öl^{a c}

22,90 Euro

Geräucherter Lachs mit hausgemachten Röstitaler, Sahnemeerrettich und

Wildkräutersalat^{a b f}

18,90 Euro

Buntbarschfilet auf Ratatouille-Gemüse mit Rosmarinkartoffeln^{b f}

20,90 Euro

Lachsfilet auf Zitronen-Butter-Sauce mit Brokkoli und hausgemachten

Röstitaler^{a b f}

22,90 Euro

Zanderfilet auf Weißwein-Kräuter-Sauce mit Kartoffeln in Kräuterbutter

geschwenkt^{b f}

24,90 Euro

Je Änderungswunsch an unseren Gerichten berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 Euro.

Essen nicht geschafft? Kein Problem. Für eine Mitnahmebox berechnen wir lediglich einen Aufpreis von 1,00 Euro.

Flammkuchen

„Damaskus“ Flammkuchen ^{a b}

mit hausgemachter scharfer Paste und geriebenem Gouda 9,90 Euro

„Elsässer“ Flammkuchen ^{a b}

mit Schmand, Speck, roten Zwiebeln und Lauchzwiebeln 10,90 Euro

„Bolognese“ Flammkuchen ^{a b}

mit hausgemachter Bolognese und geriebenem Gouda 12,90 Euro

„Bootshaus“ Flammkuchen ^{a b}

mit Schmand, Cherrytomaten, Rucola, Oliven und Ziegenkäse
14,90 Euro

„Tiefsee“ Flammkuchen ^{a b f}

mit Schmand, Cherrytomaten, geräuchertem Lachs und geriebenem Gouda
15,90 Euro

„Korfu“-Flammkuchen ^{a b}

mit Schmand, getrockneten Tomaten, Oliven und Feta 15,90 Euro

„Texas“ Flammkuchen ^{a b m}

mit BBQ-Sauce, Hähnchenfiletstreifen, roten Zwiebeln,
Mais und geriebenem Gouda 16,90 Euro

„Goldiger“ Flammkuchen ^{a b}

mit Schmand, Apfelscheiben, Mandeln, Honig und Zimt 9,90 Euro

Für unsere kleinen Havelpiraten

Warmer Milchreis mit Apfelmus und Zucker & Zimt ^{a b c}
6,90 Euro

Fischstäbchen mit Kartoffelstampf und Dillsauce ^{a b c f}
9,90 Euro

Hausgemachte Hähnchennuggets mit Pommes frites ^{a c}
9,90 Euro

Pommes frites
4,90 Euro

Bandnudeln mit hausgemachter Bolognese ^{a b c}
9,90 Euro

Bandnudeln mit Butter und Käse ^{a b c}
6,90 Euro

Getränkekarte

Tee (verschiedene Sorten)	2,40 Euro
Latte Macchiato ^{11 16}	4,50 Euro
Heiße Schokolade ¹⁶	3,90 Euro
Milchkaffee ^{11 16}	3,50 Euro
Cappuccino ^{11 16}	3,50 Euro
Espresso ¹¹	2,30 Euro
Espresso Doppio ¹¹	3,70 Euro
Espresso Macchiato ^{11 16}	2,90 Euro
Cafe Crema ¹¹	2,80 Euro
Glühwein <i>saisonal</i>	3,50 Euro

Eiskaffee / Eisschokolade ^{6 11} mit Vanilleeis und Sahne	6,90 Euro
---	-----------

Alternativ auch mit veganem Milchersatz	+ 0,50 Euro
Sirup - Karamell / Haselnuss / Kokos / Vanille ^{1 2}	+ 0,50 Euro
Amaretto, Rum, Baileys ⁶	+ 1,50 Euro

Alkoholfreie Getränke

<i>Pepsi¹¹ Schwip Schwap Orange 7Up</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,70 Euro</i>
	<i>0,4l</i>	<i>4,90 Euro</i>

<i>Selters Mineralwasser</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,60 Euro</i>
<i>(Naturell, Medium, Classic)</i>	<i>0,75l</i>	<i>6,90 Euro</i>

<i>Bad Liebenwerda</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,90 Euro</i>
<i>(Ginger Ale², Tonic¹⁰)</i>		

<i>Fritz – Brause</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,90 Euro</i>
<i>(Kola¹¹, Kola Zuckerfrei¹¹, Melone, Rhabarber, Apfel- Kirsch- Holunder, Limette-Ingwer, Anjola)</i>		

<i>Säfte</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,90 Euro</i>
<i>(Apfelsaft, Orangensaft, Mangonektar, Bananennektar, Maracujasaft, Sauerkirschnektar, Tomatensaft)</i>	<i>0,4l</i>	<i>5,20 Euro</i>

<i>Club Mate</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,90 Euro</i>
------------------	-------------	------------------

<i>Vitalmix</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,20 Euro</i>
-----------------	--------------	------------------

<i>Rixdorfer Fassbrause</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,10 Euro</i>
-----------------------------	-------------	------------------

<i>Red Bull</i>	<i>0,2l</i>	<i>3,90 Euro</i>
-----------------	-------------	------------------

Fassbier

<i>Berliner Pilsner</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,60 Euro</i>
	<i>0,5l</i>	<i>4,90 Euro</i>
<i>Allgäuer Büble Hell</i>	<i>0,3l</i>	<i>4,20 Euro</i>
	<i>0,5l</i>	<i>5,60 Euro</i>
<i>Hop House 13</i>	<i>0,3l</i>	<i>4,80 Euro</i>
	<i>0,5l</i>	<i>6,50 Euro</i>

Flaschenbier

<i>Allgäuer Büble Hefe</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,90 Euro</i>
<i>Allgäuer Büble Hefe alkoholfrei</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,90 Euro</i>
<i>Märkischer Landmann (Schwarzbier)</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,20 Euro</i>
<i>Neuzeller Kirschbier</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,90 Euro</i>
<i>Berliner Pilsner Radler naturtrüb</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,90 Euro</i>
<i>Lübzer Naturradler Grapefruit</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,90 Euro</i>
<i>Schöffelhofer Kristall Dunkel</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,90 Euro</i>
<i>Jever Fun (alkoholfrei)</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,20 Euro</i>
<i>Bitburger 0,0 %</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,20 Euro</i>
<i>Berliner Weiße (Rot, Grün, Weiß)</i>	<i>0,33l</i>	<i>4,20 Euro</i>

Weine

Silvaner, Geil-Bierschenk

(weiß, trocken)

0,25l 6,90 Euro 1,0l 25,90 Euro

Riesling, Metzger

(weiß, trocken)

0,25l 6,90 Euro 1,0l 25,90 Euro

Huxelrebe, Lutz

(weiß, lieblich)

0,25l 6,90 Euro 0,75l 19,90 Euro

Chardonnay, Lutz

(weiß, trocken)

0,25l 6,90 Euro 0,75l 19,90 Euro

Grauer Burgunder, Lutz

(weiß, trocken)

0,25l 6,90 Euro 0,75l 19,90 Euro

Ancien Temps

(rosé, trocken)

0,25l 6,90 Euro 0,75l 19,90 Euro

Portugieser, Lutz

(rosé, lieblich)

0,25l 6,90 Euro 0,75l 19,90 Euro

Dornfelder, Lutz
(rot, lieblich)

0,25l 6,90 Euro 0,75l 19,90 Euro

Dornfelder, Lutz
(rot, halbtrocken)

0,25l 6,90 Euro 0,75l 19,90 Euro

Cabernet-Sauvignon
(rot, halbtrocken)

0,25l 6,90 Euro 0,75l 19,90 Euro

Saint Laurent, Lutz
(rot, trocken)

0,25l 7,90 Euro 0,75l 22,90 Euro

Dornfelder, Lutz
(rot, trocken)

0,25l 6,90 Euro 0,75l 19,90 Euro

Primitivo, di San Marzano
(rot, trocken)

0,25l 6,90 Euro 0,75l 19,90 Euro

Weinschorle halbtrocken oder trocken

0,35l 7,90 Euro

Prosecco

<i>Prosecco Hausmarke</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,20 Euro</i>
<i>Longdrinks</i>		
<i>Cuba Libre</i>		<i>7,00 Euro</i>
<i>Southern Comfort Ginger Ale</i>		<i>7,00 Euro</i>
<i>Jameson Ginger Ale</i>		<i>8,00 Euro</i>
<i>Jack Daniels Cola</i>		<i>7,50 Euro</i>
<i>Bacardi 7Up</i>		<i>6,50 Euro</i>
<i>Caipirinha</i>		<i>8,00 Euro</i>
<i>Aperol Spritz</i>		<i>8,50 Euro</i>
<i>Aperol, Orange, Prosecco, Sprudelwasser</i>		
<i>Peach Spritz</i>		<i>8,50 Euro</i>
<i>Peachtree, Minze, Prosecco, Sprudelwasser</i>		
<i>Hugo</i>		<i>8,50 Euro</i>
<i>Holunderblütensirup, Limette, Minze, Prosecco, Sprudelwasser</i>		
<i>Lillet Vire</i>		<i>8,50 Euro</i>
<i>Lillet Blanc, Erdbeere, Gurke, Minze, Thomas Henry Tonic</i>		
<i>Lillet Wildberry</i>		<i>8,50 Euro</i>
<i>Lillet Blanc, Beerenmix, Thomas Henry Wildberry</i>		

Gin Tonic

Fritze Bollmann Wald Gin (40 Vol%)

(serviert mit Rosmarin und Thomas Henry Tonic Water ¹¹)

4cl 7,50 Euro 6cl 9,50 Euro

Fritze Bollmann Dry Gin (40 Vol%)

(serviert mit Limette und Thomas Henry Tonic Water ¹¹)

4cl 7,50 Euro 6cl 9,50 Euro

Fritze Bollmann Green Gin (45 Vol%, Löwenzahn-Kerbel)

(serviert mit Thomas Henry Tonic Water ¹¹)

4cl 7,50 Euro 6cl 9,50 Euro

Fritze Bollmann Strawberry Gin (40 Vol%)

(serviert mit Erdbeere und Thomas Henry Tonic Water ¹¹)

4cl 7,50 Euro 6cl 9,50 Euro

Gin 0 % vol.

(serviert mit Zitronenzeste und Thomas Henry Tonic Water ¹¹)

4cl 7,50 Euro 6cl 9,50 Euro

Kräuter und Co

<i>Malteser Aquavit</i>	<i>2cl 2,40 €</i>	<i>4cl 4,40 €</i>
<i>Ramazotti (mit Zitrone und Eis)</i>		<i>4cl 4,90 €</i>
<i>Ouzo 12</i>	<i>2cl 2,40 €</i>	<i>4cl 4,40 €</i>
<i>Kümmel</i>	<i>2cl 2,40 €</i>	<i>4cl 4,40 €</i>
<i>Fritze Bollmann Kräuterlikör</i>	<i>2cl 2,40 €</i>	<i>4cl 4,40 €</i>
<i>Absolut Vodka</i>	<i>2cl 2,70 €</i>	<i>4cl 4,90 €</i>
<i>Zubrowka Vodka</i>	<i>2cl 2,40 €</i>	<i>4cl 4,40 €</i>

Liköre

<i>Papas Bester</i>	<i>2cl 2,40 €</i>	<i>4cl 4,40 €</i>
<i>Baileys auf Eis ¹²</i>		<i>4cl 4,90 €</i>
<i>Southern Comfort</i>	<i>2cl 2,70 €</i>	<i>4cl 4,90 €</i>

Whiskey

<i>Jack Daniels (Bourbon)</i>	<i>2cl 2,70 €</i>	<i>4cl 4,90 €</i>
<i>Jameson (Irish Whiskey)</i>	<i>2cl 3,20 €</i>	<i>4cl 5,40 €</i>
<i>Glenlivet 15 Years (Single Malt)</i>	<i>2cl 4,70 €</i>	<i>4cl 8,40 €</i>
<i>Talisker 10 Years (Single Malt)</i>	<i>2cl 4,20 €</i>	<i>4cl 7,90 €</i>

Rum

<i>HeulNicht Rum 42%</i>	<i>2cl 3,20 €</i>	<i>4cl 6,20 €</i>
<i>Botucal Reserva Exclusiva</i>	<i>2cl 3,20 €</i>	<i>4cl 6,20 €</i>

Brände

<i>Grappa Chianti</i>	<i>2cl 2,70 €</i>	<i>4cl 4,90 €</i>
<i>Grappa Riserva</i>	<i>2cl 2,70 €</i>	<i>4cl 4,90 €</i>
<i>Obstler</i>	<i>2cl 2,70 €</i>	<i>4cl 4,90 €</i>

(Birne, Marille, Mirabelle, Apfel-Birne)