RESTAURANT · BERLIN

Saisonkarte

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Würzfleisch mit grünem Spargel 10,9 €

Bergkäse überbacken | Toast

Spiced meat with green asparagus – topped with mountain cheese | Toast

Spargel-Filet-Pfanne A,J,K 19,9 €

Weißer und grüner Spargel | Rinderfiletstreifen |Sauce Hollandaise | Butterspätzle

Pan-fried asparagus and fillet – White and green asparagus | Sliced beef fillet | Hollandaise sauce | Butter spaetzle

VORSPEISEN

Saisonale Tagessuppe

Seasonal Soup of the Day

Würzfleisch „Au Four“ A,J,D,O,B 7,9 €

geröstetes Weißbrot | Zitrone

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

SALAT

Kleiner, gemischter Salat A — 5,9 €
Small mixed salad

Großer, gemischter Salat A — 10,9 €
Big mixed salad

wahlweise mit (Optionally with):

Gebratenem Zanderfilet K — 15,9 €
Pan-fried pikeperch fillet

Hähnchenbrust-Streifen — 14,9 €
Chicken breast strips

Wählen Sie aus Balsamico-Dressing oder Himbeer-Dressing · J,H
Choose between balsamic dressing or raspberry dressing · J,H

FLAMMKUCHEN

Klassisch A,L,2,3 — 11,9 €
Speck und Zwiebeln
Classic – bacon and onions

Vegetarisch A,L,J — 12,9 €
rote Zwiebeln | Tomate | Paprika | Käse
Vegetarian – red onions | tomato | bell pepper | cheese

HAUPTGERICHTE

Kalbsleber „Berliner Art“ A,J,H — 19,9 €
Apfel | geschmorte Zwiebeln | Kartoffelstampf | Gurkensalat
Berlin-style veal liver – apple | braised onions | mashed potatoes | cucumber salad

Schweineschnitzel „Wiener Art“ A,L,3,2 — 18,9 €

Bratkartoffeln | Beilagensalat

Pork schnitzel ‘Viennese style’ – fried potatoes | side salad

HOLI's Schweinesteak „Au Four“ J,D,O,B,3,2 — 18,9 €

Würzfleisch | Käse | Zitrone | Bratkartoffeln

HOLI's pork steak ‘au four’ – seasoned meat | cheese | lemon | fried potatoes

Die Berliner Currywurst H,O,3,4,1 — 9,9 €

fruchtig-scharfe Currysoße | Pommes

Berlin currywurst – fruity, spicy curry sauce | fries

– VEGETARISCH/VEGAN –

Ofengemüse „Querbeet“ J,O — 14,9 €

geschmortes Gemüse der Saison | Rosmarin-Knoblauch-Kartoffeln | Kräuter-Dip

Oven-roasted mixed vegetables – braised seasonal vegetables | rosemary garlicpotatoes | herb dip

Käse-Rahmspätzle A,L,J — 10,9 €

zweierlei Käse | Röstzwiebeln | Beilagensalat

Creamy cheese spaetzle – two kinds of cheese | crispy fried onions | side salad

– DESSERTS –

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 ausgeschriebenen Preise sind in EURO zu verstehen.

All prices listed are in euros.

Allergene / Zusatzstoffe

A – Gluten · J – Milch · K – Fisch · D – Sulfite · O – Sellerie · B – Soja · L – Eier · H – Senf · M – Erdnüsse · N – Schalenfrüchte · 2 – Konservierungsstoffe · 3 – Antioxidationsmittel · 4 – Geschmacksverstärker · 1 – Farbstoffe