



RESTAURANT · BERLIN

Saisonkarte



— SPITZENTANZ IM FRÜHLING —

Saisonal – solange verfügbar

Seasonal – while available

Spargelrahmsuppe **A, J, K**

7,9 €

geräucherter Forelle | Croutons | Kerbel

Cream of asparagus soup – smoked trout | croutons | chervil

Spargelkuchen **A, N, H, L, J**

9,9 €

grüner und weißer Spargel | Blattsalate/Himbeer-Dressing |

Tomate | karamellisierte Walnüsse | rote Zwiebeln

Asparagus tart – green and white asparagus | mixed greens with raspberry dressing | tomato | caramelized walnuts | red onions

Flammkuchen **A, J, N**

13,9 €

grüner und weißer Spargel | Tomate | Käse

Tarte flambée – green and white asparagus | tomato | cheese

Stangenspargel H, L, J

14,9 €

hausgemachte Hollandaise | Petersilien-Kartoffeln

Stalk asparagus – homemade hollandaise sauce | parsley potatoes

wahlweise mit (Optionally with):

Gebratenem Zanderfilet K

23,9 €

Pan-fried pikeperch fillet

Schweineschnitzel A, L

22,9 €

pork cutlet

Spargelschinken 6, 3, 2

18,9 €

ham-wrapped

— 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
garlic potatoes | 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 · N – Schalenfrüchte · H – Senf · L – Eier · D – Sulfite · O – Sellerie · B – Soja · M – Erdnüsse · 2 – Konservierungsstoffe · 3 – Antioxidationsmittel · 4 – Geschmacksverstärker · 1 – Farbstoffe

