



Frühstück bis 11:45	€
Frühstücksetageren Ab 2 Personen und nur auf Vorbestellung.	15.9
Das Süße Konfitüre, Nougatcrème, Fairtrade Imkerhonig, frisch gebackene Waffel, Obst, Butter und Brötchen	7.9
Das Übliche Kochschinken vom Havelländer Apfelschwein, Salami, Gouda, Konfitüre, frisches Obst, Butter & Brotkörbchen	7.80
2 frisch gebackene Waffeln Ahornsirup, Obst	8.9
Krug Frühstück Salami, Zwiebelmett, Putenbrust, Gouda, Frischkäse, Konfitüre, 1 gekochtes Ei, frisches Obst, Butter & Brotkörbchen	9.9
Käsefrühstück Verschiedene Käsesorten, ½ gebackener Camembert, 1 gekochtes Ei, Kräuterschmand, Konfitüre, frisches Obst, Butter & Brotkörbchen	11.9
Vitalfrühstück Gouda, Frischkäse, Putenbrust, hausgemachtes Granola mit Nüssen, Joghurt, Konfitüre, 1 Glas Orangensaft, frisches Obst, Butter & Brotkörbchen	11.9
Lachsfrühstück Hausgebeizter Lachs aus Schottland, Meerrettich, 1 gekochtes Ei, frisches Obst, 2 Scheiben Toastbrot & Butter	13.9
Rudower Dorfplatte Kochschinken vom Havelländer Apfelschwein, Salami, Zwiebelmettwurst, Gouda, Camembert, Konfitüre, hausgebeizter Lachs, 3 Rühr- oder Spiegeleier, frisches Obst, Butter & Brotkorb, 2 Tassen Filterkaffee	24.9



Frühstück bis 11:45

3 Rühr – oder Spiegeleier Toastbrot, Butter	6.9
3 Rühr – oder Spiegeleier mit Bacon & 3 Nürnberger Würstchen, Toastbrot, Butter	8.9 10.9
Strammer Max Graubrot, Luftgetrockneter Bauernschinken, 2 Spiegeleier, Gewürzgurke, Krautsalat	9.2
Bauernfrühstück 3 Rühreier, Speck, Zwiebeln, Bratkartoffeln	13.2
Avocado Stulle Landbrot, Frischkäse, Avocado, 1 Spiegelei, Sesam, Blattsalate	10.9
Omelette Aus 3 Eiern, Tomaten, Zwiebeln, Käse, Toast & Butter	8.2
Fischbrötchen Graved Lachs oder Nordsee Matjes	7.9/5.9

Extras zum Frühstück €

Butter, Honig, Marmelade oder Nougatcreme	1.7
2 Scheiben Landbrot / helles Brötchen/ dunkles Brötchen	0.7/ 1.0/1.2
1 gekochtes Ei	1.6
1 Rühr – oder Spiegelei	1.9
hausgemachtes Kokos-Granola mit Nüssen, Joghurt, Obst und Honig	7.9
3 Scheiben Bacon	2.8
3 Nürnberger Würstchen vom Duroc Schwein	3.9



Salate €

Krautsalat	
Essig, Öl, Kümmel	4.7
 Kleiner gemischter Salat	 6.5
 Großer gemischter Salat	
Blattsalate, Kirschtomaten, Gurke, Krautsalat	9.8
 Thunfischsalat	
Blattsalate, Kirschtomaten, Gurke, Rote Zwiebeln, Krautsalat, Hirtenkäse, Oliven, gekochtes Ei	13.5
 Schweizer Wurstsalat	
Fleischwurst, Emmentaler, Rote Zwiebeln, Gewürzgurke, Sauerteigbrot & Butter	9.9

Für den kleinen Hunger €

Gebackener Camembert	
Vollkornpanade, Preiselbeerbirne, Toast, Butter	7.9
 Argentinische Rotgarnelen aus Wildfang	
4 Garnelen in der Schale gebraten, Knoblauch, Tomaten-Weißweinsud, Knofimayo	16.5



Hauptspeisen €

Currywurst vom Havelländer Apfelschwein Currysauce, Pommes frites	9.9
Königsberger Klopse Kalbfleisch, Kapernrahm, Rote Beete- Kartoffelpüree	14.9
Gebratene Blutwurst Fläminger Durocschwein, Speck, Zwiebeln, Sauerkraut, Kartoffelpüree	13.5
Schnitzel „Wiener Art“ Vom Schwein mit Pommes frites & Salatbeilage / Oder Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln, Salatbeilage	16.9 17.9
Wiener Schnitzel vom Kalb lauwarmer Kartoffelsalat	24.5
Kalbsleber „Berliner Art“ Kartoffelpüree, Rotweinapfel, Schmorzwiebeln	18.9

Fisch & Vegetarisch €

Ofenkartoffel Salatbeilage, Kräuterschmand	11.5
Gnocchi Petersilienpesto, Kirschtomaten, Grana Padano	12.5
Ostsee-Matjes nach „Hausfrauen Art“ 2 Filets, Joghurt-Sahnesauce, Apfel, Gewürzgurke, Zwiebel, Bratkartoffeln, Speck & Zwiebeln	15.5
Ofenkartoffel Lachs Fjord Lachs, hausgebeizt, Kräuterschmand, Salatbeilage	15.9



Für die Kleinsten (ausschließlich für Kinder) €

Hausgemachte Fischstäbchen Panierte Fischfilets mit Kartoffelpüree	7.5
---	-----

Schnitzel „Wiener Art“ Vom Schwein, Pommes frites	7.5
--	-----

Hausgemachte Hähnchen Nuggets Panierte Hähnchenbrust, Pommes frites	7.5
--	-----

Dessert €

Warmer Apfelstrudel Vanilleeis, Schlagsahne	5.9
--	-----

Dessert des Tages Wechselndes Angebot, bitte sprechen Sie uns an	
---	--

Extras €

Umbestellungen	
Auf Kartoffelpüree	1.5
Auf Pommes frites	1.5
Auf Bratkartoffeln (Zu Stoßzeiten und Gruppen ab 9 Personen leider nicht umsetzbar)	2.5



Heißgetränke €

Kaffee Crema (frisch gemahlen)	
Kleine Tasse	2.8
Grosse Tasse	4.4
 Filterkaffee	
kleine Tasse	2.5
grosse Tasse	3.7
 Espresso	2.5
Espresso Macchiato	3.0
Cappuccino	3.5
Milchkaffee	3.8
Latte Macchiato	3.9
+Monin Karamellsirup	0.9
+Monin Macadamiasirup	0.9
 Heiße Schokolade von Original Beans	4.5
+Schlagsahne	0.7
Bio Kakaobohnen aus Ecuador	

Alkoholische Heißgetränke €

Heiße Schokolade von Original Beans	6.2
mit Baileys oder Amaretto 2 cl	
 Pharisäer	6.2
Kaffee , 2cl dunkler Rum, Schlagsahne	
 Irish Coffee	6.2
Kaffee, 2cl Whisky, Schlagsahne	
 Glühwein (nur im Winter)	4.4
mit Schuss, 2 cl Amaretto oder Rum	6.0



Alkoholfreie Getränke

€

Brandenburger Quell

Mineralwasser

0,3 l

2.9

0,4 l

3.5

Märkisch Kristall Naturelle / Classic

0,3 l

2.6

0,4 l

3.2

Selters Fl. Naturelle / Classic

0,25 l

2.9

0,75 l

6.9

Fanta, Coca Cola, Coca Cola light, Spezi, Sprite, Fassbrause

0,3l

3.7

0,4l

4.3

Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale

0,2 l

3.2

Fruchtsäfte

Apfel, Orange, Kirsche, Maracuja, Banane, Rhabarber

0,2l / 0,3l

3.2 / 4.2

Orangensaft frisch gepresst (nur zur Frühstückszeit)

0,2l / 0,3l

4.2 / 5.6

Saftschorle

0,3 l / 0,4 l

3.5 / 4.4

Malzbier Braumeisters Kraft

0,3 l

3.6



Fassbier €

Schultheiss Pilsener

0,3 l	3.5
0,4 l	4.2

Berliner Kindl Jubiläums Pilsener

0,3 l	3.7
0,4 l	4.4

Allgäuer Büble Bier Edelbräu

0,3 l	3.8/5.0
0,5 l	

Gespritztes

0,3 l	3.7
0,4 l	4.4

Märkisch Landmann Schwarzbier

0,3 l	3.8
0,4 l	4.5

Flaschenbier €

Büble Weissbier / alkoholfrei

0,5 l	4.9
-------	-----

Schöffelhofer Kristallweizen

0,5 l	4.9
-------	-----

Jever Fun alkoholfrei / Berliner Kindl alkoholfrei

0,3 l	3.7
-------	-----

Schultheiss Berliner Weiße

Mit Kirsch,- oder Waldmeistersirup

0,3 l	3.9
-------	-----



Weinbrand, Whisky & Co 2 cl €

Osborne Veterano	
Ballantine's Scotch Whisky	
Bacardi	
Jim Beam Bourbon Whisky	
Havana Club	
Jack Daniel's Tennessee Whisky	3.8

Mixgetränke mit 4 cl Schnaps	8.9
------------------------------	-----

Aperitif €

Sandemann Sherry Medium	
5 cl	3.7

Don Zoilo Williams & Humbert Sherry	
Olorosso 12 Jahre	
5 cl	5.8

Martini Bianco	
5 cl	4.4

Prosecco Frizzante	
0,1 l	3.9

Aperol Spritz	
Aperol, Prosecco, Mineralwasser	7.9

Blanc de Blanc brut Vin Mousseux Méthode Traditionelle Veuve Ambal, Burgund

100% Chardonnay, klassische Flaschengärung, 9 Monate Hefelager – Am Gaumen mit feiner Mousseux, zarten Bruchnoten und reifer gelber Steinfrucht.	
0,75 l	32.0



Kräuter & Bitter 2 cl €

Campari	3.7
Fernet Branca	3.7
Jägermeister	3.7
Ramazotti	3.7
Averna	3.7
Grütmacher's Orig. Berlin Rixdorfer Galgen Kräuter	3.7

Klare 2 cl €

Grappa	
Fürst von Bismarck	3.7
Absolut Wodka	3.7
Malteser Aquavit	3.7
Linie	4.2
Grappa – Rara da Prosecco Riserva Barrique	4.8

Noch mehr Schnaps 2 cl €

Amaretto	
Bailey's	3.7
43iger	3.7
Sambuca Molinari	3.7
Williams Christbirne	3.7

Alte Williams Christ Birne	
Prinz Fein Brennerei	5.0

Mampe's Elefanten Kümmel	6.3
--------------------------	-----

Porto Cruz 10 Years Old Portwein 5 cl	
Süße Aromen	6.5



Weißwein

€

Pinot Grigio

„Terre de Lavisio“ Vigneti delle Dolomiti IGT, Lavis, Südtirol

Klassiker aus Norditalien! Der reinsortige Pinot Grigio überzeugt mit seiner aromatischen Apfel- und Birnenfrucht, delikaten Kräuternoten und dem so typischen und dezenten Duft nach frischen Mandeln.

0,1 l / 0,2 l

3.5/ 6.5

0,25 l / 0,5 l

7.9/ 15.0

Bordeaux blanc AC

Château Haut-Pasquet, Bordeaux

Von Sauvignon Blanc geprägt, zeigt sich der weiße Bordeaux glasklar und herrlich animierend. Im Glas mit tropischer Frucht und dezenten grasigen Noten – einfach große Kunst für jeden Tag!

0,1 l / 0,2 l

3.7/ 6.9

0,25 l / 0,5 l

8.2/ 15.5

Riesling Mineralgestein

Weingut Manz, Rheinhessen

Dichter, saftiger Riesling mit feiner Mineralik, animierender Frucht von Weinbergspfirsich und Aprikose, rassig und doch elegant.

0,1 l / 0,2 l

3.9/ 7.2

0,25 l / 0,5 l

8.5/ 16.5

Sauvignon Touraine

„Le Petiot“ Domaine Vincent Ricard, Loire

„Sauvignon Pur“ der jungen Avantgarde aus der Loire-Region Touraine. In der Nase saftige Cassis- und Stachelbeerfrucht, dazu mit feinem Kräuterduft. Am Gaumen zeigt sich die typische, vom Vulkanboden geprägte, pikante Mineralität.

0,1 l / 0,2 l

4.2/ 7.5

0,25 l / 0,5 l

8.9/ 17.0



Rosé & Rotwein

€

Cuvée Rosé

Weingut Manz, Rheinhessen

Herrlich fruchtbetonter Rosé aus Portugieser und Dornfelder. Aus dem Glas strömen Erdbeere, Himbeere und Kirsche, unterlegt von feiner Würze. Die feine Säurestruktur sorgt für ausreichend Balance.

0,1 l / 0,2 l

3.5 / 6.5

0,25 l / 0,5 l

7.9 / 15.0

Spätburgunder

Weingut Manz, Rheinhessen

Duftet nach Beeren, rubinrot, samtig, ein Einstiegspinot. Ausbau im Holzfass

0,1 l / 0,2 l

3.3 / 6.6

0,25 l / 0,5 l

7.6 / 15.00

La Tribuna Valencia DO

Bodegas Viveros Cambra, Valencia

Die Cuvée aus Monastrell und Syrah, 4 Monate im Holzfass gereift, zeigt sich erst mit kräftiger Struktur und reifer Frucht. Am Guamen dann mit wunderbarem Schmelz, dezent süßlichen Gewürznoten und dennoch animierender Säure.

0,1 l / 0,2 l

3.7 / 6.9

0,25 l / 0,5 l

8.2 / 15.9

Bordeaux Superior AC Grande Sélection

Château Penin, Bordeaux

Ein Idealtyp von Merlot aus Bordeaux: weich und rund mit verführerischer Beerenfrucht und mit schöner Kräuteraromatik. Sehr fein dosierter Holzeinsatz sorgt hier für ein fein abgerundetes Tanningerüst. Kraftvoll und dennoch sehr charmant!

0,1 l / 0,2 l

4.2 / 7.5

0,25 l / 0,5 l

8.9 / 17.0



Aus dem Teehaus Ronnefeldt

0,3 l

€

English Breakfast

Schwarzer Tee, Ceylon, Sri Lanka

Ein weicher Tee mit dem unverwechselbaren Geschmack von der Insel:
prickelnd & spritzig

3.5

Earl Grey

Indien, TGFOP, Aromatischer Schwarzer Tee mit Bergamotten Geschmack

3.5

Masala Chai

Typisch indisch, kräftiger Assam mit exotischen Gewürzen wie Ingwer, Anis,
Fenchel, Zimt, Pfeffer und Nelke

3.5

Morgentau

China. Aromatisierter Grüner Tee mit Mango-Zitrus Geschmack

3.5

Jasmine Gold

China. Grüner Tee mit Jasmin Geschmack

3.5

Bergkräuter

Zarte Melisse, dezente Anis Note und ein Hauch von Thymian- duftig, würzig und
frisch wie Morgenluft in den Bergen

3.5

Refreshing Mint

Der typische Geschmack der Pfefferminze mit neuer Frischedimension durch
Zitronengras

3.5

Fruity Camomile

Herb-süße Kamille, verfeinert mit aromatisierter Orangenschale

3.5

Ayurveda Herbs & Ginger

Innere Wärme. Perfekt balancierte Kräutermischung, die alle Sinne aktiviert

3.5

Rooibos Cream Orange

Vollmundiger Rooibos mit cremig-sanftem Vanillearoma und dem Geschmack
reifer Orangen

3.5

Sweet Berries

Aromatisierter Früchtetee mit Erdbeer-Himbeergeschmack

3.5