

Vorspeisen- Starters

Garnelen 7,50 €
in Knoblauchbutter gebraten mit Salatgarnitur

Prawns fried in garlic butter with salad

Gebackener Camembert 7,50 €
mit frittierter Pfirsichhälfte, Preiselbeergelee, Salatgarnitur und Toast

Baked camembert with a deep fried peach half, cranberry jam, salad and toast

Suppen- Soups

Hausgemachte Soljanka mit Sauerrahm 4,80 €
Homemade soljanka served with sour cream

Cremesuppe von Kaiserschoten 4,90 €
mit Shrimps

Cream soup made of sugar peas with prawns

Klare Fischsuppe 6,60 €
von Lachs und Zander mit Meeresfrüchten garniert

Clear fish soup made of salmon and pike-perch garnished with seafood

Salate - Salads

Kleiner bunter Salatteller 3,50 €
Small mixed salad

Salatvariationen 7,20 €
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

Fresh salad with fried chicken breast stripes

Bunter Salat 10,50 €
mit Oliven, Feta und Peperoni

Mixed salad with olives, feta and chilli's

Dressings: *Kräutervinaigrette* *Herb Vinaigrette*
 Joghurtdressing *Yoghurt dressi*

Vom Grill und aus der Pfanne- Grilled and fried dishes

Gebratene Geflügelleber "Berliner Art" **8,10 €**
mit Kartoffelstampf

Fried poultry liver „Berlin style“ with mashed potatoes

Hausgemachte Rinderroulade **11,60 €**
in Rotweinsauce an Rotkohl und Kartoffelklößen

Homemade beef olive in red wine sauce with red cabbage and potatoe dumplings

Rosa gebratenes Schweinefilet **12,20 €**
an Gorgonzolasauce mit Mandelbroccoli und hausgemachten Spätzle

Fried fillet of pork with gorgonzola sauce, almond broccoli and homemade swabian noodles(spaetzle)

Hähnchengeschnetzeltes **13,50 €**
mit Champignons und Curryreis

Thin chicken slices with mushrooms and curried rice

Wiener Schnitzel **17,70 €**
mit Salatgarnitur und Kräuterbutter, dazu deftige Bratkartoffeln

Vienesse Schnitzel (escalope) garnished with salad and herb butter, with fried potatoes

Rumpsteak 180 g **17,60 €**
250 g **22,40 €**

mit Kräuterbutter, kleinem Salat und kräftigen Bratkartoffeln

Served with herb butter, small salad and fried potatoes

Große Mühltorpfanne **20,80 €**

Medaillons vom Rinder-, Schweine- und Hähnchenbrustfilet auf Champignonrahm mit deftigen Bratkartoffeln und gebuttertem Gemüse in der Pfanne serviert

*Great Mühlentor fry-up
medallions of beef and pork, breast of chicken fillet on cream of mushrooms
with fried potatoes and buttered vegetables served in the frying pan*

Chateaubriand für 2 Personen

Chateaubriand for two persons

66,30 €

*Das Beste vom Rinderfilet, rosa gebraten,
rare
Sauce Béarnaise und Sauce Chateaubriand
Chateaubriand
ausgesuchtes Gemüse, Nusskartoffeln
noisette
und Pommes frites*

*The best fillet of beef medium
Béarnaise sauce and
sauce, selected vegetables with
potatoes and French fries*

Aus See, Fluss und Meer- From lake, river and sea

Lachsfilet in der Kartoffelkruste

10,30 €

auf Weißwein-Dillsauce und grünem Spargel

*Salmon fillet in a potato crust on white wine-dill sauce with green
asparagus*

Matjesfilet mit Hausfrauensauce

10,40 €

dazu Bohnen-Tomatengemüse und Butterkartoffeln

*White herring housewife's style with bean-tomato-vegetables and buttered
potatoes*

Zanderfilet gebraten

18,40 €

auf Proseccoschaum an grünen Bohnen mit Schwenkkartoffeln

*Pike-perch fillet served with Prosecco Mousse, green beans and buttered
potatoes*

Es muss nicht immer Fleisch sein- For vegetarian

Kartoffelpfanne **7,40 €**

mit Gemüse und frischen Champignons, dazu Kräuterquark

Stir-fry potatoes with selected vegetables, mushrooms and cream cheese with herbs

Aus dem Wok- From the wok

Schweinefleisch süß-sauer **12,50 €**

mit Glasnudeln

Sweet and sour pork with Chinese noodles

Für unsere kleinen Gäste- Children´s dishes

Milchreis

3,10 €

mit Zimt und Zucker oder mit warmen Früchten

Rice pudding with cinnamon and sugar or hot fruits

Nudeln mit Tomatensauce **3,30 €**

Noodles with tomato sauce

Hähnchenstichs **4,80 €**

mit Marktgemüse und Pommes frites

Chicken nuggets with selected vegetables and French fries

Fischstäbchen **5,50 €**

mit Erbsen und Pommes frites

Fish sticks with peas and French fries

Kleines paniertes Schnitzel **5,80 €**

mit Marktgemüse und Pommes frites

Small breaded escalope with vegetables fresh from the market and French fries

„Ich esse bei Mami und Papi mit“ **0,00 €**

Teller und Besteck

Extra plate and cutlery for kids.

Desserts & Eisspezialitäten- Desserts & Ice specialities

Apfelstrudel **5,50 €**
mit Vanillesauce und Vanilleeis

Apple strudel with vanilla sauce and vanilla ice

Crêpe Suzette **6,50 €**
am Tisch flambiert

A dish set aflame with alcohol

Eisbiene **3,70 €**
je eine Kugel Vanille- und Erdbeereis bunt garniert

Ice bee, vanilla- and strawberry ice cream with Smarties and wafer garnished like a bee

Eisschokolade **4,80 €**
Köstliches Schokoladen-Getränk mit Vanille-Eis und Sahnehaube

Iced chocolate, cacao with vanilla ice cream topped with whipped cream

Eiskaffee **4,80 €**
Aromatischer Kaffee mit Vanilleeis und Sahnehaube

Iced coffee, aromatic coffee with vanilla ice cream topped with whipped cream

Eis & Heiß mit Himbeeren oder Sauerkirschen **6,30 €**
Zartschmelzendes Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Sauerkirschen

Hot & Cold , vanilla ice cream with hot raspberry or cherry sauce

Schwedenbecher **6,35 €**
*drei Kugeln cremiges Vanille-Eis auf Apfelmus.
Und das Beste: dazu Sahne und Eierlikör!*

Swedish ice cream coupe, vanilla ice cream on apple sauce, garnished with whipped cream and egg liqueur

Baileys Eis

6,90 €

Vanille- und Schokoeis mit Baileys und Sahne

Vanilla- and chocolate ice cream with Baileys and whipped cream

Karamell Eis

6,95 €

Vanilleeis auf heißer Karamell-Schokosauce und Sahne

Vanilla ice cream on hot caramel sauce with whipped cream

*Für Ihre Getränkewünsche steht Ihnen unsere umfangreiche
Weinkarte zur Verfügung.*

Gern sind wir Ihnen bei Ihrer Auswahl behilflich.

*We are pleased to see you and
hope you will enjoy your meal.*