





Abendkarte / Evening menu

16:30 – 21:30 Uhr / p.m.

Kaiser-Wilhelm-Kartoffelsuppe mit ODER ohne Rinderbrust <i>Kaiser Wilhelm potato soup with or without beef brisket</i>	6,50 € ^{i,g}	
Kürbis-Ingwer Suppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl <i>Pumpkin ginger soup with roasted pumpkin seeds and pumpkin seeds oil</i>	6,50 € ^{b,i}	 
Winterlicher Schichtsalat mit eingelegtem Kürbis, Tomaten, Mais, Apfel, Kürbis- und Granatapfelkernen und Avocado-Leinsamen Dressing <i>Seasonal layer salad with pickled pumpkin, tomatoes, corn, apple, pumpkin and pomegranate seeds served with avocado flaxseed dressing</i>	11,50 € ^j	
Rindercarpaccio serviert mit eingelegten Pilzen, Schmand und Parmesan <i>Beef carpaccio served with pickled mushrooms, cream and parmesan cheese</i>	15,50 € ^{g,j}	

Süßkartoffel-Gnocchi mit Zitronenthymian, eingelegtem Kürbis und Rucola 14,50 € ^{a1,c,j,g} <i>Sweet potato gnocchi with lemon thyme, pickled pumpkin and arugula</i>		
Klassischer Gänsebraten (Brust und Keule) 26,50 € ^{a1,a2,g,i,j,l} Mit Cranberry Rotkohl ODER Senf Grünkohl, Kartoffelklöße, karamellisierten Maronen und Jus <i>Classic roast goose (breast and leg) with cranberry red cabbage OR mustard kale, dumplings, caramelized chestnuts and jus</i>		

Frisch von unserem Kontaktgrill / Fresh from the grill:

Gebratener Kabeljau 24,50 € ^{d,i,g} auf französischen Linsen, jungem Blattspinat, Tomatenrisotto und Noilly Prat Sauce <i>Fried cod on French lentils, young spinach, tomato risotto and Noilly Prat sauce</i>		
Rosa gebratener Heidelammrücken 29,00 € ^{c,g,i} mit Honig-Thymian Sauce und Dreierlei Kartoffelkuchen <i>Saddle of lamb with honey-thyme sauce and potato cake</i>		
Gebratene Tournedos vom Rind 32,50 € ^g mit Röstgemüse, Backkartoffel mit Sour Cream und Kräuterbutter <i>Fried beef tournedos served with roasted vegetables, baked potato with sour cream and herb butter</i>		

Käseauswahl 15,50 €^{1,5,a1,a2,a3,a4,a5,f,g,h6,k,l,j}

verschiedene Rohmilch- und Hartkäsesorten, serviert mit Pecannuss Brot, Pflaumenfeigen und Senfsauce
Selection of assorted cheese selected raw milk and hard cheese served with pecan bread, pecan nuts, plum-fig and mustard sauce

Bratapfel mit Vanille Sauce und Vanille Eis 9,50 €^{c,g,h1,h2}
Baked apple with vanilla sauce and vanilla ice cream

Feuerzangen Panna Cotta mit winterlichen Früchten 9,50 €^g
Fire tong panna cotta with wintry fruits

Torten und Kuchen nach Angebot 5,00–6,00 € *Tartes and cakes subject to daily offer*

Getränkete / Drinks menu



APERITIF

„LILLET WINTER“ – Lillet Blanc, Prosecco, Ginger Ale, Vanille Sirup, Zimt (Lillet Blanc, Prosecco, ginger ale, vanilla syrup, cinammon)	0,2 l	9,50 €
„TOWER KICK“ – Belsazar Vermouth, Tonic Water	0,2 l	9,50 €

HAUS SEKT / SPARKLING HOUSE WINE

Cuvée Berliner Fernsehturm/Chardonnay/ trocken oder halbtrocken (dry or semi-dry)	0,1 l	6,50 €
	0,75 Fl	32,00 €

HAUSWEIN WEISS / WHITE HOUSE WINE

Weingut Gutzler/Grauer Burgunder	0,2 l	7,50 €
----------------------------------	-------	--------

HAUSWEIN ROT / RED HOUSE WINE

Oromonte/Tempranillo	0,2 l	7,50 €
----------------------	-------	--------

BITTE FRAGEN SIE NACH UNSERER SEPARATEN WEINKARTE.

Please ask for our separate wine list.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Spreequell Mineralwasser classic/medium/naturell	0,25 Fl	3,50 €
Mineral water sparkling/medium/still	0,75 Fl	7,50 €
Coca Cola/Coca Cola light/Fanta/Sprite	0,2 l	3,50 €
Schweppes Tonic Water/Ginger Ale/Bitter Lemon	0,2 Fl	3,50 €
BIO vegane Schorlen von OSTMOST Apfel-Minze, Rhabarber, Apfel- Rote Beete BIO vegan spritzer from OSTMOST apple-mint, rhubarb and beetroot	0,33 Fl	4,50 €
BIO veganer naturtrüber Apfelsaft von OSTMOST (vegan naturally apple juice)	0,33 Fl	4,50 €

BIERE / BEER

Berliner Kindl Jubiläums Pilsener	0,3 l	4,20 €
ZWICKEL Kellerbier naturtrüb/cellar beer naturally cloudy	0,3 l	4,20 €
Schöffelhofer Hefeweizen/alkoholfrei (wheat beer – non-alcoholic)	0,5 Fl	5,80 €
BERLINER WEISSE mit Himbeersirup oder Waldmeistersirup Berliner Weisse with raspberry syrup or woodruff syrup	0,33 Fl	4,20 €

KAFFEE & SCHOKOLADE / COFFEE & CHOCOLATE

Café Crème/Cappuccino/Chococcino/Café au Lait/Latte Macchiato	Tasse / cup	4,00 €
---	-------------	--------

TEE / TEA

Minze/Kamille/Grüner Tee/Ingwer-Zitrone/Früchtetee/Friesenmischung/Darjeeling mint/chamomile/green tea/ginger lemon/fruit tea/Friesian mix/Darjeeling	Kännchen / jug	4,50 €
--	----------------	--------

Kennzeichnung der Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff(en)
- 2) mit Konservierungsstoff(en)
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker(n)
- 5) mit Schwefeloxid (Sulfite)
- 6) mit Schwärzungsmittel
- 7) mit Phosphat
- 8) koffeinhaltig
- 9) chininhaltig
- 10) mit Süßungsmittel
- 11) Taurin
- 12) mit Nitritpökelsalz
- 13) Formvorderschinken
- 14) enthält eine Phenylalaminquelle (Süßungsmittel Aspartam)
- 15) gewachst

Allergene Stoffe

- a) Glutenthaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut (oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, außer: aa) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose
 - a1) Weizen / a2) Roggen / a3) Gerste / a4) Hafer / a5) Dinkelbb) Maltodextrine auf Weizenbasis cc) Glukosesirupe auf Gerstenbasis dd) Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke
- b) Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- c) Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- d) Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer:
 - aa) Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinzubereitungen verwendet wird
 - bb) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
- e) Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- f) Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer aa) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und – fett
 - bb) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, – Tocopherolazetat oder – Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen cc) aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnenen Phytosterine und Phytosterinester
 - dd) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
- g) Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer:
 - aa) Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke bb) Lactit
- h) Schalenfrüchte, d.h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Queenslandnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer: Schalenfrüchte für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke
 - h1) Mandel / h2) Haselnüsse / h3) Walnüsse / h4) Pistazien / h5) Cashewnüsse / h6) Pecannüsse
- i) Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse j) Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
- k) Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse l) Schwefeloxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO₂ m) Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse n) Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

Getränkete / Drinks menu

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

- 1) contains artificial colouring
- 2) contains preservatives
- 3) contains antioxidants
- 4) contains flavour enhancers
- 5) contains sulphur dioxide (sulphite)
- 6) contains blackening substances
- 7) contains phosphates
- 8) contains caffeine
- 9) contains quinine
- 10) contains sweeteners
- 11) taurine
- 12) contains nitrate curing salt
- 13) reconstituted ham
- 14) contains phenylalanine traces (sweetener aspartame)
- 15) waxed

Allergenic substances

- a) gluten cereals (e.g. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut (or their hybridised strains), as well as derivatives, except for: aa) wheat-based glucose, dextrose
 - a1) wheat / a2) rye / a3) barley / a4) oats / a5) speltbb) wheat-based maltodextrine cc) barley-based glucose syrup
- dd) cereals used in the production of distillate or ethyl alcohol of agricultural origin for the making of spirits or other alcoholic beverages
- b) shell fish and derivatives
- c) eggs and derivatives
- d) fish and derivatives, except for:
 - aa) fish gelatine, used to transport vitamins or in the preparation of carotene bb) Fish gelatin or derivatives, used for clarification of wine and beer
- e) peanuts and derivatives
- f) soya beans and derivatives, except for: aa) fully refined soya bean oil and fat
 - bb) naturally mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, - tocopherol acetate or - tocopherol succinate from soya bean sources cc) from plant oils and oils derived from soya bean extracts of phytosterol and phytosterol esters
 - dd) from phytostanol ester extracted from plant oil sterols from soya bean sources
- g) milk and derivatives (including lactose), except for:
 - aa) whey used in the production of distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for the making of spirits or other alcoholic beverages. bb) lactit
- h) nuts, e.g. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, pistachios, Brazil nuts, macadamia nuts and Queensland nuts and derivatives, except for: nuts used in the production of distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for the making of spirits or other alcoholic beverages
 - h1) almonds / h2) hazelnuts / h3) walnuts / h4) pistachios / h5) cashew nuts / h6) pecan nuts
- i) celery and derivatives
- j) mustard seed and derivatives
- k) sesame seeds and derivatives
- l) sulphur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/L as sulphur dioxide m) lupin and derivatives n) Molluscs and derivatives thereof and derivatives

Despite careful preparation of our dishes, it is possible that, in addition to the ingredients labelled, traces of other products might be included due to the production process.