

2-Gänge-Menü 2026

Bunter Salat

Blattsalate der Saison mit Tomate, Gurke, roter Zwiebel, Croutons und unserem Hausdressing

oder

Berliner Kartoffelsuppe à la Kaiser Wilhelm
mit Wiener Würstchen und Zwiebelschmand

Hausgemachte Berliner Bouletten BIO
mit Weißkrautsalat, Kartoffelsalat und Mostrich

oder

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein
mit Pommes frites

oder

Original Berliner Currywurst (180g)⁴
mit Pommes frites, Mayonnaise und Currysoße

oder

Pasta mit feiner Tomatensauce

Inklusive 0,3 l Softdrink oder Wasser

29,50€ p.P.

3-Gänge-Menü I 2026

Bunter Salat

Blattsalate der Saison mit Tomate, Gurke, roter Zwiebel,
Croutons und unserem Hausdressing

oder

Kräftige Gemüsebrühe

mit Frittaten, Gemüse und frische Schnittlauch

Hausgemachte Berliner Bouletten BIO

mit Weißkrautsalat, Kartoffelsalat und Mostrich

oder

Alt Berliner Bollenfleisch

Lammgulasch mit Zwiebeln, Kartoffelstampf
und Spreewaldgurke

oder

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein

dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

oder

Rinderroulade

gefüllt mit Gewürzgurke, Speck, Zwiebeln und Mostrich
dazu Bratensoße, Rotkohl und Salzkartoffeln

Hausgebackener Schokoladenkuchen

mit Beerenmix

36,00€ p.P.

3-Gänge-Menü II 2026

Kleiner Elsässer Flammkuchen
mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck
oder

Original Berliner Kartoffelsuppe à la Kaiser Wilhelm
mit Wiener Würstchen, Schmand und Kräutern

Gedünsteter Rotbarsch
mit Butterkartoffeln, Petersilie, Rahmspinat
und geschmorten Tomaten

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Schlagsahne

36,00€ p.P.

3-Gänge-Menü III 2026

Kleiner Veganer Flammkuchen
mit Tomatensoße, gegrilltem Gemüse,
Tomaten, mariniertem Rucola

Vegane Currywurst
mit Pommes frites und Currysoße
oder

Veganes Schnitzel
mit hausgemachter Kartoffelsalat
und Rote-Bete-Meerrettich-Creme

Frischer Obstsalat
mit feinem Zitronencrumble

36,00€ p.P.

2-Course Menu 2026

Mixed Salad

Seasonal leaf salads with tomato, cucumber,
red onion, croutons and our house dressing

or

Berlin-Style Potato Soup à la Kaiser Wilhelm
with Vienna sausages and onion sour cream

Homemade Berlin-Style Meatballs Organic
served with white cabbage salad,
potato salad and mustard

or

Pork Schnitzel "Viennese Style"
served with French fries

or

Original Berlin Currywurst (180g)
served with French fries, mayonnaise
and curry sauce

or

Pasta with Fine Tomato Sauce

Includes 0.3 L soft drink or water

29,50€ p.P.

3-Course Menu I 2026

Mixed Salad

Seasonal leaf salad with tomato, cucumber, red onion,
croutons and our house dressing

or

Hearty Vegetable Broth

with sliced pancake strips, vegetables and fresh chives

Homemade Berlin-Style Meatballs (Organic)

served with white cabbage salad, potato salad and mustard

or

Traditional Berlin Bollenfleisch

lamb goulash with onions, mashed potatoes
and Spreewald pickles

or

Pork Schnitzel "Viennese Style"

with fried potatoes with bacon and onions

or

Beef Roulade

filled with pickles, bacon, onions and mustard
served with gravy, red cabbage and boiled potatoes

Homemade Chocolate Cake

with a mixed berry medley

36,00€ p.P.

3-Course Menu II 2026

Small Alsace-style Tarte Flambée
with crème fraîche, onions and bacon
or

Original Berlin Potato Soup à la Kaiser Wilhelm
with Vienna sausages, sour cream and herbs

Steamed Red Perch
with buttered potatoes, parsley, creamed spinach
and braised tomatoes

Homemade Apple Strudel
with vanilla ice cream and whipped cream

36,00€ p.P.

3-Course Menu III 2026

Small Vegan Tarte Flambée
with tomato sauce, grilled vegetables, tomatoes
and marinated arugula

Vegan Curry Sausage
with French fries and curry sauce
or

Vegan Schnitzel
with homemade potato salad
and beetroot-horseradish cream

Fresh Fruit Salad
with a delicate lemon crumble

36,00€ p.P.

Student Menu 2026

Hausgemachte Berliner Bouletten BIO
mit Weißkrautsalat, Kartoffelsalat und Mostrich

Homemade Organic Berliner meatball
with coleslaw fried potatoes and mustard

oder/or

Original Berliner Currywurst (180g)⁴
mit Pommes frites, Mayonnaise und Currysoße

Original Berlin Currywurst (180 g) ×4
with French fries, mayonnaise and curry sauce

oder

Flammkuchen vegetarisch
mit Tomatensoße, Mozzarella, gegrilltem Gemüse,
getrockneten Tomaten, Cocktailtomaten, Rucola, Parmesan

Vegetarian "Flammkuchen"
(similar to very thin pizza/ tarte flambee)
with tomato sauce, grilled vegetables, tomatoes, rocket,
parmesan and sun dried tomatoes

Vanilleeis mit warmem Rhabarberkompott

Vanilla Ice Cream
with warm rhubarb compote

Inklusive 0,3 l Softdrink oder Wasser

22,50€ p.P.