

Suppen | soups

Ingwer- Karottensuppe 
Sesam / Frühlingsrolle

ginger-carrot soup – sesame / spring roll
5,50 €

Waldpilzsuppe

Serrano Schinken / Blätterteig / Thymiansahne

Forest mushroom soup- Serrano ham / puff pastry / thyme cream
6,50 €

Vorspeisen | starters

Caprese 

“Hotel Berlin Brandenburg”

Tomate / Mozzarella / Basilikumschaum

Caprese “Hotel Berlin Brandenburg” – tomato / mozzarella / basil foam
13,50 €

Matjesfilet

Apfel / Zwiebel / Gurke / Mayonnaise / Vollkornbaguette

Matje fillet- apple / onion / cucumber / mayonnaise / whole grain baguette
14,50 €

Rinder Tatar

Zwiebel / Gurke / Anchovies / frittierte Kapern / Tomate / “Harry’s Bar Sauce”

Cattle - tartare

onion / cucumber / anchovies / fried capers / tomato / “Harry's Bar Sauce”
14,50 €

Geräuchertes Lachsfilet

Zwiebel / Gurke / Kapern / Meerrettich / Salat / “Senf-Dill Sauce”

Smoked salmon filet

onion / cucumber / capers / horseradish / salad / “mustard-dill sauce”
14,50 €

Caesar Salad

Römersalat / Knoblauch / Croûtons / Parmesan

Garnelen oder Hähnchen

Caesar Salad - roman salad / garlic / croûtons / parmesan cheese / prawns or Chicken

klein / small 9,50 €

groß / large 14,50 €

Hauptgericht | main dishes

Rinder- Cheese Burger "HBB"

Tomate / Salat / Gurke / Speck / Käse / Dressing / Pommes frites

Beef Cheese Burger "HBB" - tomato / salad / cucumber / bacon / cheese / dressing / french fries

13,50 €

Linguini "Trüffel"

Trüffelöl / Petersilie / Schnittlauch / glacierte Cherrytomaten

Linguini "truffle"- truffle oil / parsley / chives / glazed cherry tomatoes

16,50 €

Risotto / Falafel

Kräuterrisotto / Pfannengemüse / Falafel / Tomatensauce

Risotto / Falafel- herbal risotto / pan-fried vegetables / falafle / tomato sauce

18,50 €

Rigatoni

„Bolognaise“ oder „Garnelen“

Knoblauch / Chili / Cherrytomaten / Parmesan

garlic / chili / tomatoes / parmesan cheese

18,50 €

Saté vom Hähnchen

Erdnußsauce / Atjar / Krabbenchips / geröstete Zwiebeln

Chicken sate – peanut sauce / pickles / crab chips / roasted onions

18,50 €

Hähnchenbrust "Picatta"

Bandnudeln / Paprikagemüse

Chicken Breast – Ribbon pasta / paprika vegetables

21,00 €

Pfifferlings – Pfanne mit Schweinegeschnetzeltem

Spätzle / Speck / Frühlingszwiebel / Cherrytomate / Sahne

Pork sliced chanterelle pan - spaetzle / bacon / spring onion / cherry tomato / cream

21,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalb

Blumenkohl / Brokkoli / Pommes frites / Rotweinsauce

veal – vegetable / French fries / red wine sauce

21,50 €

Hauptgericht | main dishes

*Roastbeefsteak**, 250g
27,00 €

*Rib Eye**, 250g
29,00 €

*Filetsteak**, 220g
31,00 €

Pommes frites / Rotweinglace
with French fries / red wine glaze

Lachsfilet

Graupen / glacierte Cherrytomate / Spinat / Balsamico Perlzwiebel
Salmon fillet- Pearl barley / glazed cherry tomato / spinach / balsamic pearl onion
21,50 €

Spare Ribs vom regionalen Kräuterschwein

Bohnen / Speck / Rotweinzwiebeln / Cole slow Salat / Pommes frites
Spareribs - beans / bacon / red wine onions / coleslaw / French fries
23,50 €

Meeresfrüchtepfanne

½ Langustini / Muscheln / Jackobsmuschel / Garnele / Zwiebel / Trüffelrisotto
Seafood pan- ½ Langustini / mussels / jack scallop / shrimp / onion / truffle risotto
28,50 €

Gerne servieren wir Ihnen unsere frischen Pfifferlinge auch als Gemüsebeilage
We would also be happy to serve you our fresh chanterelles as a side dish
8,50 €

Snacks | Snacks

Berliner Currywurst (geschnitten)

Tomate / Apfel / Zwiebel / Curry / Pommes frites
Berliner Currywurst (sliced) - tomato / apple / onion / curry / French fries
10,50 €

Holländische Krokette

2 Holländische Krokette / Senf / Toastbrot
Dutch croquettes - 2 Dutch croquettes / mustard / toasted bread
8,50 €

Desserts | Desserts

1 Kugel Eiscreme oder Sorbet

1 scoop of ice cream or sorbet

2,00 €

„Dame Blanche“

Vanilleeis / Schokoladensauce / Sahne

“Dame Blanche” – vanilla ice cream / chocolate sauce / whipped cream

6,50 €

Marillen Knödel

Waldbeerenragout / Minze / Sahne

Apricot dumplings - Wild berry ragout / mint / cream

6,50 €

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis

Erdbeeren / Vanilleeis / Minze

Cup Colonel „Gin“ – strawberries / lemon sorbet / mint / applesauce

6,50 €

Cup Colonel „Van der Valk Gin“

Zitronensorbet / Minze / Apfelmus

Cup Colonel „Gin“ – lemon sorbet / mint / applesauce

6,50 €

Käseplatte / Cheese platter

klein / small 6,00 €

groß / large 10,00 €

