

# *Unser Feines Restaurant!*

DIENSTAG – SONNTAG & FEIERTAGS AB 12:00 UHR

## *Unsere Klassiker*

### *Suppen*

**ORIGINAL UNGARISCHE GULASCHSUPPE**

**5,50 €**

### *Salate*

**WILDKRÄUTER-SALAT**

mit Tomate, Gurke  
und Kräutervinaigrette

**5,50 €**

**GROßER WILDKRÄUTER-SALAT**

mit Tomate, Gurke  
und Kräutervinaigrette

**8,50 €**

**ZIEGENKÄSE-SALAT**

mit Weintrauben, Nüssen und Honig

**9,90 €**

**GROßER ZIEGENKÄSE-SALAT**

mit Weintrauben, Nüssen und Honig

**11,90 €**

# *Unser Feines Restaurant!*

DIENSTAG – SONNTAG & FEIERTAGS AB 12:00 UHR

## *Unsere Klassiker*

### *Pasta*

**SPAGHETTI MIT GEGRILLTEN GARNELEN**  
mit Süßkartoffel, Knoblauch und Kerbel-Chili-Pesto

**14,50 €**

### *Fisch*

**GEBRATENES ZANDERFILET**  
auf Rahmsauerkraut, Dijon-Senfsauce  
und Kartoffelpüree

**16,90 €**

### *Fleisch*

**WIENER SCHNITZEL**  
vom Kalb, mit Bratkartoffeln  
und Gurken-Schmand-Salat

**17,50 €**

**KALBSLEBER BERLINER ART**  
mit Apfelingeln, Zwiebeln  
und Kartoffelpüree

**15,50 €**

**HAUSGEMACHTE RINDERROULADE**  
mit Rotkohl und Kartoffelklößen

**15,90 €**

# *Unser Feines Restaurant!*

DIENSTAG – SONNTAG & FEIERTAGS AB 12:00 UHR

## *Unsere Eisbecher*

APRIL – OKTOBER

### **NUSSBECHER**

3 Kugeln Eis, Nüsse und Karamellsauce

5,50 €

### **SCHOKOBECHER**

3 Kugeln Eis, Schokolinsen und Schokosauce

5,50 €

### **FRÜCHTBECHER**

3 Kugeln Eis, frische Früchte nach Saison

5,50 €

### **EISKAFFEE**

2 Kugeln Eis, Kaffee und Sahne

4,50 €

### **EISSCHOKOLADE**

2 Kugeln Eis, Kakao und Sahne

4,50 €

### **PORTION SAHNE**

1,00 €

## *Desserts*

### **KAISERSCHMARRN**

mit heißen Kirschen

5,50 €

# Unser Feines Restaurant!

DIENSTAG – SONNTAG & FEIERTAGS AB 12:00 UHR

## Unsere Flaschenweine

<i>Weißweine</i>	Vol.	0,75l
<b>2014er RIESLING Robert Weil</b> <i>Deutschland/Rheingau 100% Riesling; klare Frucht, ausdrucksstark und fein</i>	12,0%	<b>39,00</b>
<b>2016er GRAUBURGUNDER QbA Markus Schneider</b> <i>Deutschland/Pfalz 100% Grauburgunder; feinwürzig und charaktervoll</i>	12,5%	<b>21,00</b>
<b>2015er CHABLIS AC Domaine Louis Moreau</b> <i>Frankreich/Burgund 100% Chardonnay; feine Aromen und elegante Fruchtigkeit</i>	12,5%	<b>31,00</b>
<b>2016er SAUVIGNON CÔTES DE GASCOGNE Domaine du Tariquet</b> <i>Frankreich/Éauze 100% Sauvignon Blanc; feine Frische und dichter Fruchtkern</i>	12,0%	<b>17,50</b>
<b>2015er LUGANA LE FORNACI Tommasi</b> <i>Italien/Veneto Trebbiano du Lugana; reife Früchte, würzig und gut ausgewogen</i>	12,5%	<b>24,00</b>
<i>Roséwein</i>		
<b>2016er ROSÉ SAIGNER Markus Schneider</b> <i>Deutschland/Pfalz Cuvée Spätburgunder, Cabernet Sauvignon, Sr. Laurent und Merlot; beerige Aromen und animierend fruchtig</i>	12,5%	<b>21,00</b>
<i>Rotweine</i>		
<b>2014er URSPRUNG Markus Schneider</b> <i>Deutschland/Pfalz Cuvée Cabernet Sauvignon, Merlot und Portugieser; elegant, kräftig und harmonisch</i>	13,5%	<b>21,00</b>
<b>2014er RED LANDWEIN Gernot Heinrich</b> <i>Österreich/Burgendland Cuvée Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent; leicht und fruchtig</i>	12,5%	<b>20,00</b>
<b>2015er CÔTES DU RHÔNE RÉSERVE AC Famille Perrin</b> <i>Frankreich/Rhône Grenache, Mourvèdre und Syrah; mediterrane Kräutertöne und Fruchtigkeit</i>	13,5%	<b>21,00</b>
<b>2012er CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG Borgo Scopeto</b> <i>Italien/Toskana 100% Sangiovese; fein würzige Aromen und eine Beerennote</i>	13,0%	<b>24,00</b>

# Unser Feines Restaurant!

DIENSTAG – SONNTAG & FEIERTAGS AB 12:00 UHR

## Unsere Weine

OFFENE WEINE

### Weißweine

	Vol.	0,1l	0,2l	0,5l
<b>2015er WEISSER BURGUNDER trocken Gutswein</b> <i>Deutschland-Rhein Hessen / Weingut Ökonomierat Johann Geil Erben.....</i>	13,0%	4,50	7,50	18,00
<b>2015er GRÜNER VELTINER trocken</b> <i>Burgenland-Österreich / Weingut Kroiss.....</i>	12,5%	4,00	6,00	15,00
<b>2014er RIESLING trocken</b> <i>Deutschland-Rhein Hessen / Weingut Michael Beck Hedesheimer Hof.....</i>	11,5%	4,50	7,50	18,00

### Roséwein

<b>2015er SPÄTBURGUNDER Achkarren Vulkanfelsen</b> <i>Baden-Deutschland / Weingut Michel.....</i>	12,0%	4,50	7,50	18,00
--	-------	------	------	-------

### Rotweine

<b>2013er SPÄTBURGUNDER Classic trocken</b> <i>Pfälz-Deutschland / Winzergenossenschaft Weinbiet .....</i>	12,5%	4,00	7,00	17,50
<b>2012er PRIMITIVO DEL SALENTO Soltema IGP</b> <i>Apulien-Italien / Jorche Antica Masseria .....</i>	14,0%	5,00	8,00	19,50
<b>2013er NERO d'AVOLA IGT Terre Siciliane</b> <i>Sizilien-Italien / Lombardo Vini .....</i>	14,0%	4,00	7,00	18,00

## Ihre Veranstaltung

Sie planen eine Feier? Geburtstag, Jubiläum, Taufe  
oder Hochzeit: wir richten Ihre Veranstaltung aus,  
damit Sie auch selbst Ihre Feier genießen können.  
Fragen Sie nach unserer Veranstaltungsmappe!

# Unser Feines Restaurant!

DIENSTAG – SONNTAG & FEIERTAGS AB 12:00 UHR

## Unsere Aperitifs

<b>CRÉMANT DE LOIRE</b> <i>Gratien &amp; Meyer, brut</i> .....	0,1l	5,50
<b>PROSECCO MIONETTO</b> <i>Spumante</i> .....	0,1l	4,90
<b>APEROL SPRITZ</b> <i>mit Orange, Prosecco und Soda</i> .....	0,2l	6,50
<b>CAMPARI ORANGE</b> <i>Bitter mit 4cl Campari</i> .....	0,2l	6,00
<b>CAMPARI SODA</b> <i>Bitter mit 4cl Campari</i> .....	0,2l	6,00
<b>VERMOUTH MARTINI</b> <i>Bianco/ Rosso/ d'Oro oder Dry</i> .....	5cl	4,00
<b>FULL RUBY PORT BIN 27</b> <i>Fine Reserve</i> .....	5cl	4,00
<b>SHERRY SANDEMANN</b> <i>trocken</i> .....	5cl	4,00
<b>SHERRY SANDEMANN</b> <i>medium</i> .....	5cl	4,00
<b>SHERRY SANDEMANN</b> <i>süß</i> .....	5cl	4,00

# Unser Feines Restaurant!

DIENSTAG – SONNTAG & FEIERTAGS AB 12:00 UHR

## Alkoholfreie Getränke

### *Mineralwasser*

#### **BAD CAMBERGER TAUNUSQUELLE**

*still oder medium*..... 0,25l 2,20 0,75l 6,00

### *Erfrischungsgetränke*

COCA COLA..... 0,2l 2,40 0,4l 4,50

COCA COLA - ZERO..... 0,2l 2,40 0,4l 4,50

FANTA..... 0,2l 2,40 0,4l 4,50

SPRITE..... 0,2l 2,40 0,4l 4,50

BIONADE HOLUNDER..... 0,3l 3,40

FASSBRAUSE..... 0,3l 3,40

### *Schweppes*

BITTER LEMON..... 0,2l 3,00

GINGER ALE..... 0,2l 3,00

TONIC WATER..... 0,2l 3,00

### *Saft/Nektar/Schorle*

#### **ORANGENSAFT**

*100% Frucht ohne Zucker*..... 0,2l 2,90

#### **NATURTRÜBER APFELSAFT**

*100% Frucht ohne Zucker*..... 0,2l 2,90

#### **TOMATENSAFT**

*Jod- und Selleriesalz, Gewürze*..... 0,2l 2,90

#### **MANGO-NEKTAR**

*25% Mark, Wasser, Zucker, Zitronensäure*..... 0,2l 2,90

#### **SAUERKIRSCH-NEKTAR**

*50% Frucht, Wasser, Zucker*..... 0,2l 2,90

*Weitere Diverse Säfte*.....

SAFTSCHORLE..... 0,2l 2,30 0,4l 4,60

# Unser Feines Restaurant!

DIENSTAG – SONNTAG & FEIERTAGS AB 12:00 UHR

## Biere

### Fassbier

<b>KÖNIG PILSNER</b> .....	0,3l	2,90	0,4l	3,50
<b>ALLGÄUER BÜBLE WEISSBIER</b> .....	0,3l	2,90	0,5l	3,90

### Flaschenbier

<b>BENEDIKTINER</b> <i>Dunkel</i> .....			0,5l	3,90
<b>BENEDIKTINER</b> <i>Kristall</i> .....			0,5l	3,90
<b>BENEDIKTINER HEFEWEIZEN</b> <i>Alkoholfrei</i> .....			0,5l	3,90
<b>KÖNIG PILSNER</b> <i>Alkoholfrei</i> .....			0,33l	3,30

### Gemischtes

<b>BERLINER WEISSE</b> <i>mit Waldmeister- oder Himbeersirup</i> .....			0,33l	3,40
<b>GESPRITZTES BIER</b> <i>mit Fanta, Sprite oder Coca Cola</i> .....	0,3l	2,90	0,4l	3,50

## Spirituosen

<b>BAILEYS</b> <i>Irish Whiskey Crème</i> .....	17%	2cl	3,00	<b>LINE AQUAVIT</b> <i>Äquator und zurück</i> .....	41,5%	2cl	3,50
<b>AMARETTO DI SARONNA</b> <i>Mandellikör</i> .....	28%	2cl	3,00	<b>MALTESER</b> <i>Kümmelbrand</i> .....	40%	2cl	2,50
<b>SAMBUCA</b> <i>ital. Anislikör</i> .....	40%	2cl	2,50	<b>NORDHÄUSER</b> <i>Doppelkorn</i> .....	38%	2cl	1,50
<b>RAMAZOTTI</b> <i>ital. Kräuterlikör</i> .....	30%	2cl	2,50	<b>WODKA</b> .....	37,5%	2cl	3,00
<b>JÄGERMEISTER</b> <i>dt. Kräuterlikör</i> .....	35%	2cl	3,00	<b>ASBACH URALT</b> <i>Weinbrand</i> .....	38%	2cl	3,00
<b>FERNET BRANCA</b> <i>ital. Magenbitter</i> .....	39%	2cl	3,00	<b>TULLAMORE DEW</b> <i>Irish Whiskey</i> .....	40%	2cl	4,50
<b>CASTARÈDE ARMAGNAC</b> <i>10 Jahre</i> .....	40%	2cl	7,00	<b>OTARD VSOP</b> <i>franz. Cognac</i> .....	40%	2cl	6,00
<b>ESTERHÁZY</b> <i>Alte Zwetschke</i> .....	40%	2cl	6,50	<b>PÂPIDOUX</b> <i>fine Calvados</i> .....	40%	2cl	4,50
<b>ESTERHÁZY</b> <i>Williamsbirne</i> .....	42%	2cl	6,50	<b>HAUS-GRAPPA</b> <i>ital. Traubenbrand</i> .....	38%	2cl	3,00
<b>ESTERHÁZY</b> <i>Johannisnuss</i> .....	30%	2cl	6,50	<b>GRAPPA NONINO</b> <i>IL Moscato</i> .....	41%	2cl	8,00
<b>ZIEGLER NO 7</b> <i>Wildkirsche</i> .....	43%	2cl	9,50	<b>GRAPPA NONINO</b> <i>IL Tocai</i> .....	41%	2cl	8,50



# *Unser Feines Restaurant!*

DIENSTAG – SONNTAG & FEIERTAGS AB 12:00 UHR

## *Speisekarte*



*Seit Ende 2008 verwöhnt "Unser Feines Restaurant" im schönen Lichterfelde-West seine Gäste und feiert dieses Jahr sein 10-jähriges Jubiläum.*

*Erleben Sie kulinarische Freuden mit unseren vielen saisonalen Spezialitäten und den ganzjährig angebotenen Klassikern der deutschen und österreichischen Küche. Dabei legt die motivierte Küchencrew großen Wert auf frische und hochwertige Zutaten, aus denen mit Können und Leidenschaft unsere Speisen von bester Qualität entstehen.*

*Für den süßen Genuß finden Sie in den beiden großen Vitrinen ein vielfältiges handgemachtes Kuchen- und Tortenangebot sowie Selbstgebackenes und zahlreiche Eissorten für jeden Geschmack.*

*Wir freuen uns, Sie zu Gast zu haben und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem gemütlichen Restaurant.*

*Herzlich Willkommen!*

*Unser Feines Restaurant! ist barrierefrei:  
Eingänge, Sitzplätze und WC sind rollstuhlgerecht*

# Unser Feines Restaurant!

DIENSTAG – SONNTAG & FEIERTAGS AB 12:00 UHR

## Warme Getränke

### Kaffee Spezialitäten

KAFFEE CREMA.....	2,30
ESPRESSO.....	2,10
DOPPELLTER ESPRESSO.....	3,60
CAPPUCCINO.....	2,80
LATTE MACCHIATO.....	3,70
KÄNNCHEN KAFFEE CREMA.....	4,00
MILCHKAFFEE.....	3,40
IRISH COFFEE.....	5,50

### Trinkschokolade

VOLLMILCH-TRINKSCHOKOLADE <i>Cacao Classico</i> .....	3,50
--	------

### Tee

DIVERSE SORTEN <i>Glas</i> .....	2,70
DIVERSE SORTEN <i>Kännchen</i> .....	4,80