

Unser Feines Restaurant!

DIENSTAG – SONNTAG & FEIERTAGS AB 12:00 UHR

Unsere Klassiker

Suppen

BERLINER KARTOFFELSUPPE
mit Schinkenknacker

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 Perlgraupen-Gemüse-Risotto,
Beurre blanc und schwarzen Oliven

17,90 €

Fleisch

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

18,50 €

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

Weißweine

2014er RIESLING Robert Weil

Deutschland/Rheingau 100% Riesling; klare Frucht, ausdrucksstark und fein

Vol. 0,75l

12,0% **39,00**

2016er GRAUBURGUNDER QbA Markus Schneider

Deutschland/Pfalz 100% Grauburgunder; feinwürzig und charaktervoll

12,5% **21,00**

2015er CHABLIS AC Domaine Louis Moreau

Frankreich/Burgund 100% Chardonnay; feine Aromen und elegante Fruchtigkeit

12,5% **31,00**

2016er SAUVIGNON CÔTES DE GASCOGNE Domaine du Tariquet

Frankreich/Éauze 100% Sauvignon Blanc; feine Frische und dichter Fruchtkern

12,0% **17,50**

2015er LUGANA LE FORNACI Tommasi

Italien/Veneto Trebbiano du Lugana; reife Früchte, würzig und gut ausgewogen

12,5% **24,00**

Roséwein

2016er ROSÉ SAIGNER Markus Schneider

Deutschland/Pfalz Cuvée Spätburgunder, Cabernet Sauvignon, Sr. Laurent und Merlot; beerige Aromen und animierend fruchtig

12,5% **21,00**

Rotweine

2014er URSPRUNG Markus Schneider

Deutschland/Pfalz Cuvée Cabernet Sauvignon, Merlot und Portugieser; elegant, kräftig und harmonisch

13,5% **21,00**

2014er RED LANDWEIN Gernot Heinrich

Österreich/Burgendland Cuvée Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent; leicht und fruchtig

12,5% **20,00**

2015er CÔTES DU RHÔNE RÉSERVE AC Famille Perrin

Frankreich/Rhône Grenache, Mourvèdre und Syrah; mediterrane Kräutertöne und Fruchtigkeit

13,5% **21,00**

2012er CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG Borgo Scopeto

Italien/Toskana 100% Sangiovese; fein würzige Aromen und eine Beerennote

13,0% **24,00**

Unser Feines Restaurant!

DIENSTAG – SONNTAG & FEIERTAGS AB 12:00 UHR

Unsere Weine

OFFENE WEINE

Weißweine

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

Roséwein

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

Rotweine

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

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

KÖNIG PILSNER	0,3l	2,90	0,4l	3,50
ALLGÄUER BÜBLE WEISSBIER	0,3l	2,90	0,5l	3,90

Flaschenbier

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

Gemischtes

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

Spirituosen

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