# Altberliner Restaurant

Fürstenberger Straße 1, 10435 berlin
+49 30 4495151

KOMPLETTE SPEISEKARTE

## VORSPEISEN

**Vorspeisenauswahl**

**Ragout Fin mit Käse überbacken und im Näpfchen serviert**

**Reibekuchen (2 Stück) mit geräuchertem Lachs und Sahnemeerettich**

**Gebackener Camembert an Preiselbeeren und Salat** VEGETARISCH

**Gratinierter Hirtenkäse mit frischen Tomatenscheiben und Olivenöl** VEGETARISCH

**Hausgemachte Soljanka mit Sauerrahm**

## SALATE

**Frischer gemischter Salat**
wahlweise können Sie sich Ihren Salat erweitern : mit Fetakäse mit Thunfisch und Ei mit gebratenen Putenbruststreifen Alle Salate servieren wir mit unserer hausgemachten Vinaigrette, auf Wunsch auch gerne mit Joghurtdressing

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

**Kartoffelpuffer mit Apfelmus**

**Nudeln mit Tomatenrahmsauce** VEGETARISCH

**Panierte Fischstäbchen "Fabius" mit Kartoffelpüree**

## GERICHTE VOM KALB

**Kalbsleber „Berliner Art“ mit gebratenen Zwiebeln und Apfelstücken dazu Kartoffelpüree**

**Kalbsschnitzel „Wiener Art“ wahlweise mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites, dazu Preiselbeeren und ein kleiner Salat**

## GERICHTE VOM RIND

**Altberliner Sauerbraten (selbst eingelegt) mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen**

**Hausgemachte Rindsroulade mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln**

**Argentinisches Hüftsteak serviert mit grünen Bohnen und einer Backkartoffel mit Kräuterquark**

**Kleines argentinisches Hüftsteak mit gebratene Zwiebeln und einem großem Salat**

## GERICHTE VOM FISCH

**Gebratenes Zanderfilet mit Blattspinat und Butterkartoffeln**

## SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

**Putengeschnetzeltes in einer Sahnesoße with Curry und frischem Gemüse dazu Kartoffelkroketten und Salat**

**Holsteiner Grillteller**
drei verschiedene Steaks, gebratener Speck, Champignonsauce, grüne Bohnen, Bratkartoffeln und Salat

## VEGETARISCHE GERICHTE

**Kartoffeltaschen( 2 Stück) gefüllt mit Frischkäse, angerichtet auf einem Tomaten-Dip, dazu Salat**
VEGETARISCH

**Ofenfrische Folienkartoffel mit Kräuterquark serviert an einem großen knackigen Salat**
VEGETARISCH

## DEFTIGES

**Hausgemachtes Großes Eisbein nach „Berliner Art“ an Sauerkraut, Kartoffeln und Erbspüree**

## WILDSUPPE "HUBERTUS"

**Wildsuppe "Hubertus" mit Preiselbeerenrahm verfeinert**

## WILDKARTE

**Ragout vom Wild an Johannisbeerrotkraut dazu Petersilienkartoffeln**

**Hirschbraten an Johanisbeerrotkraut, dazu Kartoffelklösse**

**Geschmorte Rehkeule mit Rosenkohl und Rosmarinkartoffeln**

## OSTERKARTE

**Brandenburger Hochzeitsuppe**

**Ragout vom Lamm dazu Petersilienkartoffeln**

**Lammhaxe mit Kartoffelklößen und Leipziger Allerlei**

**Geschmorter Lammbraten an grünen Bohnen dazu Petersilienkartoffeln**

**Gebratene Lammkoteletts mit Rosenkohl und Rosmarinkartoffel**

## SPARGELKARTE (20. APRIL BIS 22. JUNI)

**Spargelcremesuppe with Sahnehäubchen** VEGETARISCH

**Gemischter Salat mit gebratenem Spargel und einer hausgemachten Vinaigrette**

**Frischer Stangenspargel** VEGETARISCH
Semmelbröselbutter oder Sauce Hollandaise dazu Butterkartoffeln

**Frischer Stangenspargel mit geräucherten und gekochten Schinken, Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln**

**Geb. Zanderfilet mit frischen Stangenspargel, Sauce Hollandaise oder Semmelbröselbutter an Butterkartoffeln**

**Kalbsschnitzel mit frischem Stangenspargel, Sauce Hollandaise oder Semmelbröselbutter dazu Butterkartoffeln**

## PFIFFERLINGSKARTE

**Großer bunter Salat serviert mit frischen Pifferlingen und Vinaigrette**

**Frische Pfifferlinge unter einer Sahnesauce, dazu Butterkartoffeln und Salat** VEGETARISCH

**Rührei(3 Eier) dazu frische Pfifferlinge Butterkartoffeln und Salat** VEGETARISCH

**Gebratenes Zanderfilet mit frischen Pfifferlingen, dazu reichen wir Butterkartoffeln**

**Wiener Schnitzel (Kalb) mit frischen Pfifferlingen und Butterkartoffeln**

## BAYRISCHE WOCHEN

**Leberknödelsuppe mit frisch gehackter Petersilie**

**Nürnberger Rostbratwürstchen, Bayrisch Kraut und Kartoffelpürre**

**Leberkäse mit Spiegelei, Kartoffelsalat und süßen Senf**

**Kaiserschmarrn serviert mit warmen Pflaumen** VEGETARISCH

## WEIHNACHTSKARTE

**Wildsuppe „ Hubertus“ with Champignons und Preiselbeeren, verfeinert**

**Ragout vom Hirsch aus der Schorfheide an Johannesbeerrotkraut dazu Petersilienkartoffeln**

**Halbe geschmorte Ente mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln**

**Geschmorte Gänsebrust an Grün- oder Rotkohl serviert mit Kartoffelklößen**

**Geschmorte Gänsekeule an Rot- oder Grünkohl serviert mit Kartoffelklößen**

## WINTERTRAUM

**Walnusseis with Ahornsirup und Sahne** VEGETARISCH

**Kaiserschmarrn with Apfelmus und Zimt** VEGETARISCH

## GEDECKE

**Legierte Blumenkohlsuppe** VEGETARISCH

**Gänseleber with Rosenkohl und Bratkartoffeln**

**Vanilleeis with Schokosoße und Sahne** VEGETARISCH

**Kleiner Salatteller with Putenbruststreifen**

**Rumpsteak with Erbsen, Möhren, Champignons, Kräuterbutter und Pommes Frites oder Kroketten**

## MENÜS

**Menü 1**
Champignoncremesuppe Schweinesteak mit Spargel Champignons Erbsen, Möhren Gemischtes Eis (3Sorten)

**Menü 2**
Oxtail "clear" Hausgemachter Rinderbraten mit Champignons, Erbsen, Möhren, Kartoffeln oder Klößen, Kroketten Vanilleeis mit heißen Kirschen

**Menü 3**
Tomatencremesuppe Hausgemachte Rinderroulade mit Bohnen, Rotkohl, Erbsen, Kroketten, Kartoffeln, oder Klößen Obstsalat mit Sahne

**Menü 4**
Königspastete Rinderfiletgulasch "Stroganoff" with Butterreis Gemischter Obstsalat with Sahne

**Menü 5**
Französische Zwiebelsuppe with Croutons Lammbraten with Brokkoli Blumenkohl, grünen Bohnen und Petersilienkartoffeln Windbeutel gefüllt mit Kirschen, dazu Schlagsahne

**Menü 6**
Gebratene Entenbruststreifen auf Feldsalat, dazu ein pikantes Dressing Kalbsbraten with Rosenkohl und Kartoffelkroketten Eisvariationen with Sauerkirschlikör und Sahne

**Menü 7**
Geflügelcocktail 3 Medaillons vom Schwein with verschiedenen Gemüsen und Soßen, Kroketten und Pommes frites Vanilleeis with flambierten Pfirsichen und Sahne

**Menü 8**
Gemischter Salat with Lachsstreifen und Dressing Filetteller 1 Rinder- und 2 Schweinemedaillons an verschiedenen Soßen, dazu verschiedene Gemüsesorten, Kroketten, Pommes frites Eisbecher "Lady" with Eierlikör

**Menü 9**
Gemischter Salat with warmen Putenbruststreifen und Dressing Argentinisches Rinderfilet with diversen Gemüsen, Kroketten und Pommen frites Eisdessert "Heiß und Kalt"

**Menü 10(ab 6 Personen)**
Geflügelcocktail Oxtail "clear" Roastbeef with Rosenkohl, Champignons, Möhren, Kroketten, Kartoffeln und Pommes frites Pücklereis with Früchten und Schlagsahne

**Menü 11**
Salatteller with hausgemachtem Dressing Spargelcremesuppe Geschmortes Schweinefilet with Rosenkohl, Möhren, Champignons, Kroketten und Pommes frites Geeister Obstsalat with Schlagsahne

**Menü 12(ab 6 Personen)**
Chicoree-Apfelsalat Gespickter Hasenrücken with Waldpilzen und Kroketten Vanilleeis with heißen Himbeeren

**Menü 13(ab 6 Personen)**
Steinpilzsuppe with Sahnehäubchen Geschmorter Rehbraten with Klößen, Gemüse, Preiselbeersoße und Grünkohl Vanilleeis with heißen Waldbeeren

**Menü 14** VEGETARISCH
Kleiner Tomatensalat with Mozzarella und Basilikum Französische Zwiebelsuppe with Croutons gespickter Hirschrücken with einer Preiselbeeren-Birne, Klößen und Kroketten, Waldpilzen und grünem Spargel Ofenwarmer Apfelstrudel with Vanilleeis und Sahne oder Vanillesoße

**Menü 15**
Krabbensuppe Hausgebeizter Havelzander auf Blattsalat und Sahnemeerettich Lachsfilet auf Blattspinat with Dillrahmsoße und