Landhaus Grunewald

Delbrückstraße 37, 14193 berlin
+493064328670

KOMPLETTE SPEISEKARTE

MITTAGSTISCH

Gebratene Hähnchenbrust 10,90 €
mit Thymianjus, cremigem Maisgemüse und Schupfnudeln

Spinat-Käse-Knödel VEGETARISCH 10,90 €
in brauner Butter mit geschmolzenen Kirschtomaten und Parmesan

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ 10,90 €
mit Champignons, Gewürzgurke und Butterspätzle

Cremiges Kürbisrisotto VEGETARISCH 10,90 €
mit Hirtenkäse, gerösteten Kürbiskernen und Gartenkräutern

Schweinerückensteak 10,90 €
mit Pflaumenjus, grünen Bohnen und Kartoffelgratin

Vegetarische Maultaschen VEGETARISCH 10,90 €
auf Rahmwirsing mit Röstzwiebeln und Schnittlauch

Kleines Kalbsschnitzel 10,90 €
mit Rahmrosenkohl und Kartoffelkroketten

Gebackener Camembert VEGETARISCH 10,90 €
mit Preiselbeeren und Salat

Gebratenes Seehechtfilet 10,90 €
unter der Kräuterkruste mit Sellerie-Rahmgemüse und Wildreis

Cremige Rigatoni mit Brokkoli VEGETARISCH 10,90 €
gerösteten Mandeln und Parmesan

LANDHAUS MENÜ

2-Gang-Menü 14,90 €
gemischter Salat, Mittagstisch, Dessert

3-Gang-Menü 17,90 €
gemischter Salat, Mittagstisch, Dessert

PERFEKTE VERBINDUNG

Stück Kuchen & Kaffee nach Wahl **7,90 €**
VEGETARISCH
Von Montag-Freitag 12:00 und 17:00 Uhr

Stück Torte & Kaffee nach Wahl VEGETARISCH **8,90 €**
Von Montag-Freitag 12:00 und 17:00 Uhr

FRÜHSTÜCK VON 8 – 15 UHR

Pancake Frühstück VEGETARISCH **11,90 €**
Pancakes, Ahornsirup, frischen Beeren und Banane

American Breakfast **13,90 €**
2 Spiegeleier, Bacon, 2 Rostbratwürstchen, 3 Pancakes, Ahornsirup, Toast

Englisches Frühstück **15,90 €**
3 Spiegeleier, Baked Beans, gebratene Champignons, Bacon, gegrillte Tomate, Nürnberger, Toast

Kleines Frühstück **14,90 €**
Putenbrust, Gouda, Kräuterquark, Konfitüre, Rührei mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum, kleiner Eiweißschock

Landhaus Frühstück **18,90 €**
Kalbsleberwurst, Rosmarin-Schinken, Frischkäse, gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Lachs, Meerrettich, Honig-Dill-Sauce, Tomate mit Büffelmozzarella und Pesto, Hühnerfilet mit Hollandaise, Champignons und Spiegelei, kleiner Eiweißschock

Käseplatte VEGETARISCH **18,90 €**
Tête de Moine, Morbier, Tomme de Savoie, Camembert, Schweizer Bergkäse, Ziegenkäse mit Honig und Rosmarin, Büffel Mozzarella mit Tomaten, Weintrauben, Feigensenf

Aufschnitt-Platte **17,90 €**
Kalbsleberwurst, Salami, Putenbrust, Zwiebelmett mit Zwiebeln, Cornichons, Tomme de Savoie, Camembert, 2 Nürnberger Rührei mit Speck und Zwiebeln,

Lachs Frühstück **17,90 €**
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Sauce und Sahnemeerrettich, Frischkäse, Rührei und Toast

Vegetarisches Frühstück VEGETARISCH **15,90 €**
Gouda, Morbier, Kräuterquark, Tomate mit Büffelmozzarella, Wrap mit Avocado, Tomate, Feta und Rucola, Rührei natur, Konfitüre, Bircher Müsli

Veganes Frühstück VEGAN **15,90 €**
Brot mit Rucola frischem Avocado-Salat, Pinienkernen und Tomaten, Porridge mit Hafermilch, Chiasamen, frischen Beeren und Agavensirup, Rohkost, Konfitüre, Margarine

Kinder Brunch **11,80 €**
3 Pancakes mit Nutella, gekochtes Ei, Gouda, Putenbrust, frisches Obst, Konfitüre, Cornflakes mit Milch

Landhaus Spezial **36,90 €**
Trüffel-Rührei, Hühnerfilet mit Hollandaise und Champignons, Frischkäse, hausgebeizter Lachs mit Meerrettich und Honig-Dill-Sauce, Avocado-Salat, Gouda, Schweizer Bergkäse, Camembert, Salami, Kalbsleberwurst, Zwiebelmett, Putenbrust, kleiner Eiweißschock, Dazu servieren wir 2 Glas Prosecco und frischen Orangensaft

Eiweißschock VEGETARISCH **3,50 €**

Joghurt VEGETARISCH **3,50 €**

Bircher-Müsli VEGETARISCH **3,50 €**

MÜSLI, QUARK, JOGHURT

Griechischer Joghurt VEGETARISCH **8,90 €**
mit Walnüssen, Honig, Beeren und Banane

Super Bowl AUF WUNSCH VEGAN **10,90 €**
Hausgemachtes Granola Müsli mit Nüssen, Datteln, Haferflocken, Chiasamen, Quinoa, frischen Beeren und Agavensirup
wahlweise: Milch, Joghurt oder Sojamilch

Eiweißschock VEGETARISCH **8,90 €**
Vanillequark, Nüsse, Beeren, Honig und Crunchy Streuseln

Bircher Müsli VEGETARISCH **7,90 €**
Zarten Haferflocken, geraspeltem Apfel, gehackten Haselnüssen Joghurt, Milch und Honig

Chia Pudding **9,90 €**
Chiasamen, Hanfsamen, Leinsamen, Flohsamenschalen, Mandeln, Kokos, Rosinen, Bananenchips, Agavendicksaft, Beerenmuß, Sojamilch

EIERSPEISEN

Eier im Glas VEGETARISCH **6,90 €**
mit Schnittlauchbutter und Toast

Strammer Max **12,90 €**
2 Spiegeleier auf Bauernbrot mit Tomaten, Cornichons und Rosmarin-Schinken

Egg Benedict **14,90 €**
Geröstete Butter-Brioche mit 2 pochierten Eiern, Bacon, frischem Spinat, Sauce Hollandaise und Lauchzwiebeln

Lachs Brioche **16,90 €**
geröstete Butter-Brioche mit 2 pochierten Eiern, hausgebeiztem Lachs, Frischkäse und Meerrettich, dazu Avocado Salat

French Toast VEGETARISCH **14,90 €**
3 Brioche in Ei gebacken, dazu Ahornsirup, Apfelmus, Nutella und Beeren

Bauernomelette AUF WUNSCH VEGAN **14,90 €**
klassisch mit Kartoffeln, Schinkenwürfel, und Gewürzgurken garniert auch vegetarisch mit Gemüse erhältlich

Rühreier, Spiegeleier oder Omelette VEGETARISCH **7,90 €**
aus 3 Eiern aus Freilandhaltung zubereitet, dazu reichen wir Butter und Toast

VORSPEISEN

Garnelen 16,90 €
an Avocado Salat und Cocktailsauce, dazu geröstetes Knoblauch-Baguette

Avocado Bruschetta 10,90 €
mit hausgemachtem Avocado-Salat, Rucola und Pesto Baguette

Trüffel-Burrata VEGETARISCH 16,90 €
auf buntem Tomaten-Basilikum-Salat

Carpaccio vom Rinderfilet 16,90 €
hauchdünn geschnittenes argentinisches Rinderfilet an einem Bett von Rucola, bestreut mit Parmesan

Rote Beete Salat VEGETARISCH 14,90 €
mit Himbeer-Vinaigrette und frischen Himbeeren, dazu karamellisierter Ziegenkäse mit Thymian

Landhaus Vorspeisenplatte 19,90 €
Lassen Sie sich von der Küche überraschen

SUPPEN

Berliner Kartoffelsuppe 10,90 €
mit Wiener Würstchen

Möhren-Ingwer-Suppe vegan VEGAN 8,90 €
mit gebackenem Petergrün

SALATE

Landhaus Salat VEGETARISCH 14,90 €
knackig frische Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, Ei und einem Dressing Ihrer Wahl

Rucola-Salat mit gegrilltem Lachsfilet und Trüffel-Schafskäse 22,90 €
Rucola, Gurken, Cherry Tomaten, marinierte Avocado, Sesam, dazu gegrilltes Lachsfilet und Trüffel Schafskäse

Caesar Salat VEGETARISCH 17,90 €
mit Römersalat, frischem Parmesan, marinierte Avocado und geröstetem Brot

VEGETARISCHE GERICHTE

Schwäbische Käsespätzle VEGETARISCH **14,90 €**
mit etwas Sahne, Emmentaler, Röstzwiebeln und einem Beilagen Salat

Trüffel-Senf Eier VEGETARISCH **16,90 €**
gebackene Eier auf Kartoffel-Trüffel-Stampf an Champagner-Dijonsenf-Sauce und frischem Trüffel

Tortellini mit Trüffel VEGETARISCH **19,90 €**
Tortellini mit Ricotta-Spinat Füllung an feiner Parmesan-Trüffel-Sauce, dazu frischer Spinat und getrockneten Tomaten

Avocado Burger VEGETARISCH **18,90 €**
mit hausgemachtem Avocado Salat, Schweizer Bergkäse und Spiegelei, dazu Süßkartoffelpommes und Sauerrahm

VEGANE GERICHTE

Pasta mit Spinat **15,90 €**
verfeinert mit Olivenöl, etwas Knoblauch, Chili und frischen Tomaten

Landhaus Power Bowl **17,90 €**
gegrilltes Teriyaki Gemüse, Blattspinat, Rote Bete, Avocado, Reis, Chimichurri

Gemüse Curry **17,90 €**
leicht pikant, Kokosmilch und saisonalem Gemüse, dazu Basmatireis

HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel **26,50 €**
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Gurken-Schmand-Salat, Preiselbeeren, dazu Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat

Kalbsfilet **29,90 €**
an Gorgonzolasauce, dazu La Ratte Kartoffeln und grüne Bohnen

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes **26,90 €**
Geschnetzeltes vom Kalb mit Champignons und Schalotten an Rahmsauce, dazu Spätzle und Salat

Roastbeef **19,90 €**
mit hausgemachter Remoulade, Bratkartoffeln und einem kleinen Salat

Tatar vom Rinderfilet **24,90 €**
von Hand geschabtes Rinderfilet (ca. 180gr) am Tisch zubereitet

Pasta mit Rinderfilet **19,80 €**
Tagliatelle mit gebratenen Rinderfiletstreifen an einer Champignonrahmsauce

Garnelenpfanne **25,90 €**
½ Dutzend gebratene Garnelen mit Olivenöl, Paprika, Knoblauch und frischen Kräutern, dazu Knoblauchbaguette und Salat

Gegrilltes Lachsfilet **25,90 €**
mit Zucchini, Frühlingszwiebeln, Tomaten, Sesam, etwas Chili und Teriyaki-Sauce, dazu Reis

Seeteufelfilet **28,90 €**
auf Rahmspinat mit rotem Zwiebelconfit, dazu Trüffel-Kartoffelpüree

VOM GRILL

Argentinisches Rinderfilet **32,90 €**
ca. 200gr. / 300gr.

Hähnchenbrustfilet **16,90 €**
ca. 200gr

Lachsfilet **22,90 €**
ca. 200gr

Chateaubriand **98,90 €**
ca. 500gr. inklusive 4 Beilagen nach Wahl

BEILAGEN

grüne Bohnen	**4,90 €**
Rahmspinat VEGETARISCH	**4,90 €**
Brokkoli	**4,90 €**
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	**4,90 €**
Pommes	**4,90 €**
Rosmarinkartoffeln	**4,90 €**
Gemischter Salat	**4,90 €**
Tomaten-Zwiebel-Salat	**4,90 €**
Gurken-Schmand-Salat VEGETARISCH	**4,90 €**
Hollandaise VEGETARISCH	**3,90 €**
Sauce Bernaise VEGETARISCH	**3,90 €**
Kräuterbutter VEGETARISCH	**3,90 €**
Chimichurri (pikant)	**3,90 €**
Trüffel-Pommes VEGETARISCH Pommes mit Trüffel und Parmesan	**8,90 €**
Trüffel-Stampf	**7,90 €**

BURGER

Landhaus Burger **18,90 €**
saftig gebratenes Rinderhackfleisch, Cheddar, Salat, Gurke, Tomate, Zwiebeln, und hausgemachte Burger-Sauce

California Burger **19,90 €**
saftig gebratenes Rinderhackfleisch belegt mit Cheddar, Avocado, Spiegelei, Bacon, Tomaten, Zwiebeln, Salat

Steak Burger **26,90 €**
medium gebratene Rinderfilettranchen mit karamellisierten Zwiebeln, Rucola, gebratenen Champignons, geriebenem Parmesan, Tomaten und pikanter Chilisauce

Club Sandwich **18,90 €**
Butterbrioche mit Roastbeef, pochiertem Ei, Bacon, Rucola, Tomate und Trüffel-Majo

FLAMMKUCHEN

Elsass 14,90 €
Speck, Zwiebeln, Creme Fraîche und Käse

Trüffel Schafskäse VEGETARISCH 17,90 €
Trüffel Schafskäse, Champignons, Tomaten

Hühnerfilet 18,90 €
gegrillte Hühnerfiletstreifen, getrocknete Tomaten, Frühlingszwiebeln, Käse, Knoblauch, Chili

Ziegenkäse & Rote Beete VEGETARISCH 17,90 €
Rote Beete, Ziegenkäse, Honig, Walnüsse

DESSERT

Karamellisierter Kaiserschmarrn VEGETARISCH 14,90 €
(Zubereitung ca. 25 min) mit Mandeln, Rosinen

Crème Brûlée VEGETARISCH 9,90 €
gebrannte Vanille-Orangen-Creme

Schoko-Lava-Kuchen VEGETARISCH 11,90 €
(Zubereitung ca. 15 min) mit Vanille Eis auf einem Beerenspiegel

Mousse au Chocolat VEGETARISCH 9,90 €
mit Nusskrokant auf fein salziger Karamellsauce

KUCHEN & TORTE

Stück Kuchen VEGETARISCH 4,90 €
Wechselnde Auswahl an Kuchen

Stück Torte VEGETARISCH 5,90 €
Wechselnde Auswahl an Torten

EIS

Kugel Eis VEGETARISCH — **3,00 €**
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss, Stracciatella

Heiße Liebe VEGETARISCH — **9,90 €**
2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

Sorbet Variation — **9,90 €**
Cassis-, Mango-, und Zitronen-Sorbet mit frischen Beeren

Zitronen-Sorbet mit Wodka — **9,90 €**
2 Kugeln Zitronen-Sorbet mit Wodka

Eislatte oder Eisschokolade VEGETARISCH — **9,90 €**
jeweils mit Vanilleeis und Sahne

KÄSE

Käse Platte VEGETARISCH — **17,90 €**
Auswahl verschiedener Käsesorten mit frischen Trauben und Feigensenf