Schollenkrug

Waldmannslust Damm 28, 13509 berlin
+493094870300

KOMPLETTE SPEISEKARTE

OKTOBERFEST SCHMANKERL

Leberknödelsuppe
Kräftige Rinderbouillon mit Leberknödel, Gemüse und frischen Kräutern

Laugenbrezel 3,90 €
mit süßem Senf

Obazda VEGETARISCH 9,90 €
mit Zwiebeln, Kümmel und einer Laugenbrezel

Bayerische Weißwürste 11,90 €
mit süßem Senf, Krautsalat und Laugenbrezel

Grillhaxe 19,90 €
frisch aus dem Ofen mit Schwarzbiersauce, Sauerkraut und Salzkartoffeln

Leberkäs Burger 15,90 €
mit süßem Senf, Salat, Gewürzgurke und Röstzwiebeln, dazu Pommes Frites und Krautsalat

Bratwurstpfanne 15,90 €
mit Nürnberger Würstchen auf Sauerkraut und Bratkartoffeln

Germknödel VEGETARISCH 8,90 €
auf Vanillesaucenspiegel, bestreut mit Mohnzucker

FRÜHSTÜCK

Französisches frühstück VEGETARISCH 7,60 €
Hausgemachte Konfitüre, zwei Croissants und Butter

Mini frühstück 8,90 €
Hausgemachte Konfitüre, Salami, Käse, ein gekochtes Freiland Ei, Butter, Brötchen und ein Croissant

Bagel guacamole VEGETARISCH 9,90 €
Gerösteter Bagel mit Guacamole und Cheddar Mozzarella überbacken

Lachs bagel 14,80 €
Gerösteter Bagel mit Räucherlachs, Honig-Dill-Dressing, Frischkäse, Eisbergsalat, Dill und Rosa Pfeffer

Bagel brunch variation 17,40 €
Lachs Bagel, Bagel Guacamole, Bagel mit Hähnchen und Champignons auf Hollandaise und ein Eiweißschock mit Obst

Gourmet frühstück 14,40 €
Hähnchenbrust in Cornflakes-Mandelhülle mit Curry-Ingwer-Dip, Datteln im Speckmantel, Freilandrührei mit frischen Kräutern, Gouda, Putenbrust, Kräuterfrischkäse, kleiner Obstsalat, dazu Butter, hausgemachte Konfitüre und Brötchen

Vital frühstück 14,40 €
Naturjoghurt mit Granola-Müsli und frischem Obst, Putenbrust, Kräuterquark, Freilandkräuterrührei, Honig, Brötchen und Butter

Bauernomelette l g 14,90 €
Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Freiland Ei, Speckwürfel, Salatblume und Gewürzgurke

Veganes frühstück VEGAN 15,40 €
Ein halbes, dunkles Kartoffelbrötchen mit Hummus und gegrilltem Gemüse, Süßkartoffelpommes mit Soja-Dip, Tomaten Bruschetta, Tofu-Gemüse-Spieß mit Curry-Hummus, Granola-Müsli mit Sojajoghurt, dazu hausgemachte Konfitüre, Brötchen & vegane Margarine

Schollenkrug schmaus 15,40 €
Gegrillte Hähnchenbrust mit Tomatenhollandaise, geräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce, in einer Sesamhülle gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Avocadocreme mit Tomaten, kleiner Eiweißschock mit Obst, Freilandrührei mit Basilikumpesto, Mozzarella und Tomaten, dazu Butter, hausgemachte Konfitüre, Brötchen und ein Croissant

Englisches frühstück 15,40 €
Gebackene Bohnen in Tomatensauce, Rostbratwürstchen mit Senf, Freiland Spiegeleier mit Bacon, Toast und Butter

Amerikanisches frühstück 15,40 €
Sandwich gefüllt mit Schinken und Käse, Crepe mit Ahornsirup, Freilandrührei mit Bacon, Chicken Nuggets mit Curry-Ingwer-Dip und ein kleiner Eiweißschock mit Obst

Vegetarischer teller VEGETARISCH 16,20 €
Bagel gratiniert mit Guacamole und Mozzarella-Cheddarkäse, Camembert in einer Sesamhülle gebacken mit Preiselbeeren, Rucola-Tomaten-Mozzarella mit Balsamico, Freilandrührei mit Frühlingszwiebeln, Granola Müsli mit Joghurt und Obst, dazu Butter, Konfitüre und Brötchen

Mediterranes frühstück 16,20 €
Serrano Schinken mit Melone, Mailänder Salami, Cherrytomaten mit Babymozzarella und Basilikumpesto, getrocknete Tomaten, Parmkäse mit Feigensenf, Kräuterquark, hausgemachte Konfitüre, Brötchen und Butter

Ei benedict 14,70 €
Gerösteter Bagel mit geschmolzenem Mozzarella-Cheddarkäse, gebratenen Champignons, mit knusprigem Bacon, pochiertem Ei und Sauce Hollandaise, garniert mit Kräutern

Ei benedict vegetarisch VEGETARISCH 18,20 €
Gerösteter Bagel, mit geschmolzenem Mozzarella-Cheddarkäse, gebratenen Champignons, pochiertem Ei und Sauce Hol

FREILAND-EIERSPEISEN

Natur VEGETARISCH **8,90 €**
mit geröstetem Toast und Butter

FRÜHSTÜCKS-SPECIAL

Frischer obstsalat **7,90 €**
Mit Nüssen und Honig

EIWEIßSCHOCK VEGETARISCH **8,20 €**
Eine Schale süßer Vanillequark mit Cornflakes, frischem Obst, Honig und Nüssen

Granola müsli AUF WUNSCH VEGAN **8,20 €**
Hausgemacht mit Nüssen, Rosinen, Haferflocken, Chiasamen, Quinoa, gesüßt mit Agavensirup, dazu Obst und wahlweise Milch oder Joghurt

Crepe VEGETARISCH **7,90 €**
gefüllt mit: Himbeerschmand und Karamellsauce überzogen oder Apfel-Mango-Mark mit Puderzucker

VORSPEISEN

Tomatensuppe l **6,90 €**
dazu frisches Brot

Bruschetta l **7,90 €**
Serviert mit Tomate, Zwiebeln und Basilikum, dazu geröstetes Brot mit Kräutern

Avocado bruschetta l **8,90 €**
mit Tomate, Avocado, Zwiebeln und Basilikum, dazu geröstetes Brot mit Kräutern

Tortilla chips VEGETARISCH **8,80 €**
mit Käse überbacken, dazu Guacamole und ein Sauerrahm-Dip

Bunter vorspeisenteller **18,20 €**
Bergkäse mit Feigensenf, gegrilltes Gemüse, Oliven und getrocknete Tomaten mit Hummus, Salami und Landschinken an Melone, Avocado-Tomaten-Bruschetta

SALATE

Gemischter salat I 10,90 €
Blattsalate mit Gurke, Cherry-Tomaten, Paprika, Oliven und Zwiebeln und einem Dressing nach Wahl

Schafskäse salat VEGETARISCH 14,20 €
Blattsalate mit Schafskäse, Gurke, Cherry-Tomaten, Paprika, Oliven und Zwiebeln und einem Dressing nach Wahl

Thunfisch salat I 15,40 €
Blattsalate mit Thunfisch, Gurke, Cherry-Tomaten, Paprika, Oliven und Zwiebeln und einem Dressing nach Wahl

Hähnchen salat I 16,40 €
Blattsalate mit Hähnchenbrust, Gurke, Cherry-Tomaten, Paprika, Oliven und Zwiebeln und einem Dressing nach Wahl

Ziegenkäsesalat VEGETARISCH 17,40 €
Blattsalate mit Ziegenkäse, Gurke, Cherry-Tomaten, Paprika, Oliven und Zwiebeln und einem Dressing nach Wahl

Salat avanti VEGETARISCH
Rucolasalat mit Champignons, Tomaten, Pinienkernen, frischem Parmesan und Honig-Balsamico-Dressing

Beilagensalat (nur zu speisen) 4,60 €
Blattsalate mit Gurke, Cherry-Tomaten, Paprika, Oliven und Zwiebeln und einem Dressing nach Wahl

BOWLS

BUDDHA BOWL (vegan) VEGAN 15,90 €
Mit Süßkartoffeln, Rote Bete, Hummus und Brokkoli

Lachs bowl 18,40 €
Mit gebratenem Lachsfilet, Spinat, Edamame Bohnen und Teryaki Sauce

Avocado hähnchen bowl 17,90 €
Mit gebratenen Hähnchenstreifen, Avocado, Pflücksalat, Paprika, Mais, Kidneybohnen, Koriander und Sojasauce

BUNTE SALATBOWL (vegan) VEGAN 15,60 €
Bunter frischer Salat, Paprika, Gurke, Tomate, Mais und Tofusticks, dazu Zitronen-Vinaigrette

HAUPTSPEISEN

Kräuter ofenkartoffel VEGETARISCH 10,90 €
Mit Kräuterquark und kleinem gemischten Salat

GROßE CURRYWURST 10,90 €
Eine Bockwurst mit Currysauce und Pommes Frites

Brokkoligratin VEGETARISCH 13,40 €
Brokkoli und Tomatenwürfel mit Schafskäse, Zwiebeln und Sauce Hollandaise überbacken

Gebackener camembert VEGETARISCH 13,90 €
In einer Sesamhülle gebacken mit Preiselbeer-Sahne, frittierter Petersilie und Salat

Bauernomelette 14,90 €
Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Freiland Ei, Speckwürfel, Salatblume und Gewürzgurke

Crunchy hähnchenbrust 17,40 €
Drei Stück Hähnchenbrustfilets in einer Cornflake-Mandelhülle gebacken (ca. 180g), mit Curry-Ingwer-Dip, dazu Ros-

Wiener schnitzel vom kalb 24,90 €
Paniertes Kalbsschnitzel mit lauwarmem Kartoffelsalat in Essig-Öl, frischen Kräutern, Preiselbeeren und Zitrone

Gegrilltes hähnchenbrustfilet 16,40 €
(ca. zweimal 100g) dazu Ofenkartoffel mit Kräuterquark

Wok gemüse I, g 14,20 €
Buntes Wokgemüse mit Sojasprossen geschmort in Chili-Sojasauce, dazu Reis

Green curry I, g 15,40 €
Thailändisches grünes Curry mit Hähnchenstreifen und in Kokosmilch gegartem Gemüse, dazu Reis

Leberkäse g 14,90 €
Mit Bratkartoffeln, Freiland Spiegelei und Gewürzgurke

Käsespätzle VEGETARISCH 13,90 €
Hausgemachte Spätzle in Butter gebraten mit frisch geriebenem Käse, Sahne und Röstzwiebeln

Spätzle schollenkrug 16,40 €
Schweinefiletstreifen mit frischen Champignons, Zwiebeln und hausgemachten Butterspätzle in Pfeffersauce

Gegrilltes lachsfilet 24,40 €
Serviert mit Rosmarinkartoffeln und Ratatouillegemüse

Schollenkrug pfanne 24,90 €
Kleines Rumpsteak, Hähnchenbrustfilet und Schweinefilet vom Grill auf Bratkartoffeln mit buntem Gemüse, Sauce Hollandaise

Gegrilltes rumpsteak 26,40 €
Argentinisches Rumpsteak vom Grill (ca. 220g), mit Pommes Frites und Speckbohnen dazu hausgemachte Kräuterbutter

Halloumi gemüse spiesse VEGETARISCH 17,60 €
gegrillte Gemüsespieße mit Halloumi, mariniert mit Joghurt, Tahin, Zitrone und etwas Knoblauch, Öl, Salz und Pfeffer, dazu

Kalbsrahmgulasch 17,90 €
Mit gebratenen Champignons, Zwiebeln und frischen Kräutern, dazu hausgemachte Spätzle

Pasta schollenkrug VEGETARISCH 14,90 €
Pasta mit italienischem Pesto und Sahne, Cherry-Tomaten, Schafskäse, Rucola, bedeckt mit Parmesan

Avocado-pasta I 14,20 €
Pasta mit Avocado, Kokosmilch, Zucchini, Kirschtomate und Pinienkernen

Feigenravioli VEGETARISCH 16,90 €

BURGER

Hamburger **11,90 €**
Gegrilltes Rinderpattie (ca. 200g) im Brioche-Brötchen mit knackigem Salat, Gurke, Tomate, Zwiebeln und Burgersauce, dazu Pommes Frites oder Süßkartoffelpommes

Cheeseburger **13,40 €**
Gegrilltes Rinderpattie (ca. 200g) mit Käse im Brioche-Brötchen mit knackigem Salat, Gurke, Tomate, Zwiebeln und Burgersauce, dazu Pommes Frites oder Süßkartoffelpommes

Schollenkrug burger **16,20 €**
Gegrillte Hähnchenbrust mit Rucola, getrockneten Tomaten und Mozzarella in einem mit Curry-Ingwer Sauce bestrichenen Brioche-Brötchen, dazu Pommes Frites oder Süßkartoffelpommes

Gemüse burger VEGETARISCH **15,40 €**
Brioche-Brötchen mit gegrilltem Gemüse und Ziegenkäse, Rucola, Burgersauce, dazu Pommes Frites oder Süßkartoffelpommes

Jalapeno burger **14,90 €**
Gegrilltes Rinderpattie (ca. 200g) im Brioche-Brötchen mit Tomate, Gurke, Eisbergsalat, Burgersauce, Jalapenos und Guacamole, dazu Pommes Frites oder Süßkartoffelpommes

FLAMMKUCHEN

Elsässer flammkuchen – klassisch **11,90 €**
Flammkuchenteig mit Sauerrahm, Kräutern, Zwiebeln, Schinkenwürfeln und Käse

Flammkuchen – griechisch VEGETARISCH **13,20 €**
Flammkuchenteig mit Sauerrahm, Kräutern, Schafskäse und Basilikumpesto

Flammkuchen – mediterran **13,90 €**
Flammkuchenteig mit Sauerrahm, Kräutern, Serrano Schinken, Rucola, Tomaten, Zwiebeln, Käse und Parmesan

Flammkuchen – gemüse **13,90 €**
Flammkuchenteig mit Hummus und gegrilltem Gemüse, bedeckt mit Rucola

DESSERT

Kaiserschmarrn VEGETARISCH — **9,90 €**
Mit Rosinen und Zwetschgenkompott

Warmer apfelstrudel — **9,20 €**
Haugemachter Apfelstrudel mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

Crepe VEGETARISCH — **7,90 €**
gefüllt mit: Himbeerschmand und Karamellsauce überzogen oder Apfel-Mango-Mark mit Puderzucker

Eiskugel VEGETARISCH — **3,00 €**
Vanille, Schokolade, Erdbeere

Gemischtes eis VEGETARISCH — **8,90 €**
Eine Kugel Vanilleeis, eine Kugel Schokoladeneis, eine Kugel Erdbeereis und Sahne

Mango lassi VEGETARISCH — **5,90 €**
0.4l

Eiskaffee VEGETARISCH — **6,90 €**
Kalter Kaffee mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne

Eisschokolade VEGETARISCH — **7,20 €**
Schokolade mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne