Witwe Bolte

Uhlandstraße 133, 10717 berlin
+49 30 8614720

KOMPLETTE SPEISEKARTE

APERETIFS

Aperol Spritz 8,50 €
Italienischer Klassiker - fruchtig-bitter mit Aperol, Prosecco & Soda.

Limoncello Spritz 8,50 €
Frisch & zitronig - Limocello mit Prosecco, Minze & Soda.

Sarti Spritz 8,90 €
Italienischer Aperitif mit Blutorange, Prosecco & Soda.

Campari Spritz 8,50 €
Herb & erfrischend - Campari mit Prosecco & Soda.

Lillet Lemon 8,50 €
Französischer Aperitif mit Bitter Lemon.

Lilet Vive 8,50 €
Lillet Blanc mit Tonic Water, blumig, spritzig & aromatisch.

SUPPE

Hühnersuppe 7,50 €
Mit frischem Gemüse und Kräutern dazu Brot

SALATE

Salat mit Hähnchen & Champignons 13,90 €
Frisch gemischter Blattsalat mit gebratenem Hähnchen und Champignons in Butter.

Flambierter Ziegenkäse VEGETARISCH 14,90 €
Auf Salat mit Brombeeren, Honigwalnüssen und Meerrettich-Honig-Senf-Dressing.

Salat mit Feta VEGETARISCH 12,90 €
Frischer Blattsalat, getoppt mit mariniertem Grillgemüse aus Auberginen, Zucchini, Champignons und Paprika.

HÄPPCHEN

Hähnchen-Streich 7,20 €
Cremiger hausgemachter Aufstrich aus Hähnchen auf geröstetem Graubrot.

Barbecue Chickenwings 9,90 €
Acht hausgemachte Hähnchenflügel vom Grill in bayerischer Barbecuesauce glasiert.

Knusprige Hähnchenkeulen 10,40 €
drei Stück, goldbraun gebacken, mit Chilli-Mayo.

Pulled Chicken Sandwich 8,80 €
Briochebrot, mit gezupften Hähnchen, Weißkraut und Chili-Mayonaise

Oliven & Fetakäse VEGETARISCH 7,80 €
in Kräuter-Knoblauchöl mit Pfeffer

HÄHNCHENSPEZIALITÄTEN

½ Knusperhuhn 13,40 €
unsere Hausspezialität seit 1978 knusprig ausgebacken in Pflanzenöl - Zubereitungzeit ca. 23 Min.

½ Hähnchen vom Rotisserie-Grill 13,40 €
mindestens 24 Stunden in unserer hausgemachten Marinade eingelegt, anschließend langsam am Grill gegart - zart, saftig & aromatisch.

Ganzes Hähnchen vom Rotisserie-Grill 25,90 €
mariniert in unserer hausgemachten Marinade & langsam gegrillt - unsere Spezialität für den großen Hunger oder zum Teilen.

SAUCEN & CO.

Knoblauchsauce — 1,80 €
hausgemacht, cremig & würzig

Sweet Chilli Sauce — 1,80 €
süß & leicht scharf

Grüne Chili Sauce — 2,50 €
hausgemacht mit Jalapeños, Aji Amarillo, Koriander & Limetten

Bayerische Barbecue Sauce — 2,20 €
rauchig, süßlich & herzhaft

Chilli Mayonaise VEGETARISCH — 1,80 €
cremig-scharf, mit feiner Chilli-Schärfe

Trüffel Mayonnaise VEGETARISCH — 2,60 €
edel & aromatisch - mit feiner Trüfffelnote

Béarnaise VEGETARISCH — 2,20 €
buttrig-cremig, leicht würzig

Kräuterbutter VEGETARISCH — 1,40 €

Ketchup — 1,00 €

Mayonnaise VEGETARISCH — 1,00 €

BEILAGEN

Pommes frites 5,80 €
knusprig, goldgelb

Drillinge gebraten mit Rosmarin 6,20 €
in der Pfanne goldbraun gebraten, knusprig & herzhaft

Kartoffel-Gurkensalat 5,80 €
mit Kürbiskernen, frischer Petersilie & Kürbiskernöl

Krautsalat 5,50 €
frisch, fein abgeschmeckt

Kleiner Beilagensalat VEGETARISCH 5,90 €
mit Meerrettich-Honig-Senf-Dressing

Grillgemüse mit Feta & Limette VEGETARISCH 6,90 €
aromatisch gegrillt, mit leichter frische

Wilder Brokkoli 7,90 €
zart gebraten - frisch, knackig & aromatisch

KLASSIKER

Gelöste Hähnchenkeule 15,90 €
vom Knochen gelöst, kross gebacken mit Kartoffelsalat & steirischem Kürbiskernöl

Chicken Burger mit Pommes 16,90 €
kross gebackene Hähnchenkeule mit Sriracha-Mayonnaise, bayerischem Krautsalat im Brioche-Bun

Hähnchen-Risotto 14,90 €
cremiges Risotto mit zartem Hähnchen & Gemüse - unsere Frikassee 2.0

Rahmgeschnetzeltes mit Pilzen 17,90 €
fein geschnetzeltes Schweinefilet in cremiger Pilzrahmsoße, serviert mit hausgemachten Spätzle

Wiener Schnitzel 28,60 €
zartes Kalb, goldgelb paniert, mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren & Zitrone

Zanderfilet 20,90 €
gebratenes Zanderfilet mit feiner Dillsauce, goldbraunen Drillingen & wildem Brokkoli

VEGETARISCH & VEGAN

Hausgemachte Käsespätzle VEGETARISCH **16,90 €**
verfeinert mit goldbraunen Röstzwiebeln, dazu ein kleines Salatbouquet

Berliner Currywurst AUF WUNSCH VEGAN **13,90 €**
klassisch oder vegan – mit Currysoße & knusprigen Pommes

DESSERT

Warmer Apfelstrudel VEGETARISCH **6,80 €**
dazu Vanillleeis mit einem klecks Sahne

Kaiserschmarrn VEGETARISCH **10,80 €**
frisch zubereitet (Zubereitungszeit ca. 20 Min.), goldbraun gebacken, mit Rum-Rosinen verfeinert, dazu warme Zwetschgen und Vanillesoße

Steirisches Vanilleeis VEGETARISCH **7,20 €**
Bourbon Vanilleeis, veredelt mit steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen, nussig, cremig, außergewöhnlich

Cheesecake VEGETARISCH **8,80 €**
mit Biscuitcrumble, Sahne und Himbeeren