



**RESTAURANT
CLUBHAUS CAFÈ**

Speisen & Getränke

**Reservierungen nehmen wir gerne persönlich entgegen
oder unter 030 – 2000 74 177.**

Speisen die mit einem * markiert sind, sind vegetarisch.

Speisen die mit einem ** markiert sind, sind vegan.

Speisen die mit einem + markiert sind, werden mit alkoholischen Bestandteilen zubereitet.

Bitte wenden Sie sich bei Fragen an unser Servicepersonal

Herzlich willkommen im Restaurant Helmut!

Wir freuen uns, dass Sie bei uns sind und möchten Ihnen vorab ein paar Dinge über uns erzählen:
An oberster Stelle steht für uns das **freundliche und persönliche** Miteinander.
Bei uns steht nicht die Gastwirtschaft als solches an erster Stelle, sondern **Sie** – der Gast!
Wenn Ihnen einmal irgendetwas bei uns nicht gefällt, dann lassen Sie es uns bitte wissen – **ehrlich und direkt!**
So können wir sofort reagieren und einen gemeinsamen Weg finden.

Auch für unsere Küche gibt es einen wichtigen Leitsatz:
„Gut Ding muss Weile haben!“
Das bedeutet nicht, dass wir uns extra Zeit lassen.
Es bedeutet allerdings, dass wir – auch wenn alle Tische besetzt sind – immer mit derselben **Qualität und Vorgehensweise** Ihr Essen zubereiten, wie zu der Zeit, in der der Gastraum überschaubarer ist.
Außerdem bereiten wir **alles frisch** zu. Nichts kommt aus der Dose oder Tüte.

Wichtig zu wissen: Wir arbeiten **Tisch für Tisch**.
Daher sind „schnelle“ Gerichte zwischendurch nicht umzusetzen.

Zwei kurze Anmerkungen noch zur Küche: 1. Für unsere Bratkartoffeln verwenden wir Drillinge (kleine Kartoffeln mit Schale) und bereiten Sie von Haus aus mit Speck zu. 2. Für unsere vegetarisch oder vegan lebenden Gäste haben wir auch immer Alternativen im Haus, bitte sprechen Sie unseren Service darauf an.
Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir für einen Beilagenaustausch eine Servicegebühr von 2,50 € berechnen.

Freuen Sie sich jetzt auf Ihr Erlebnis bei uns, genießen Sie die Zeit und **tun Sie sich was Gutes - denn deswegen sind Sie ja hier.**

Bei uns ist selbstverständlich Kartenzahlung mit allen Karten möglich.
Hunde sind bei uns immer willkommen – aber bitte angeleint.
Unser Team freut sich immer über einen kleinen Obolus. TIP IS NOT INCLUDED.

Rolli-Fahrer haben es bei uns leicht: Wir sind barrierefrei.

Unsere aktuellen Öffnungszeiten von November bis Mitte März

Montag und Dienstag Ruhetag
Mittwoch bis Freitag ab 16:00 Uhr
Samstag und Sonntag ab 12:00 Uhr

Bitte beachten Sie unseren Küchenannahmeschluss um 21.00 Uhr!

Gern können Sie unsere Räumlichkeiten auch exklusiv für Ihr Privat- oder Firmen-Event anmieten, sprechen Sie uns hierzu an.

Alle Preise der Karte in EURO. Eine Übersicht der Inhaltsstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite unserer Karte.

In eigener Sache: Bitte bleiben Sie stets freundlich zu unserem Servicepersonal.
Es ist immer noch schwierig, gutes Personal zu finden... Danke.

Speisen die mit einem * markiert sind, sind vegetarisch.
Speisen die mit einem ** markiert sind, sind vegan.
Speisen die mit einem + markiert sind, werden mit alkoholischen Bestandteilen zubereitet.
Bitte wenden Sie sich bei Fragen an unser Servicepersonal

Liebste hochgeschätzte Gästeschaar!

Seit nunmehr über 4 Jahren bereichern wir mit unseren Ideen, unserem Herzblut und unserer Liebe zur Gastlichkeit die Spandauer Gastroszene.

Begonnen hat alles im April 2019 am Breitehorn, wo wir mit dem Restaurant **Salt´n´Sugar** anfangen, unser etwas anderes kulinarisches Konzept einer modernen deutschen Küche zu verwirklichen. Auch haben wir an dieser Stelle, dank vielfältiger Hilfe und Unterstützung, die Pandemiejahre überstanden und viele neue kreative Ideen gezaubert. Wir haben viele schöne Momente, großartige Veranstaltungen und entspannte Abende am Breitehorn erleben dürfen.

Jedoch sahen wir uns gezwungen, aufgrund der ungewissen Zukunft bezüglich der Weiterentwicklung des Uferstreifens und den baulichen Umständen im Gebäude, uns nach einer neuen Bleibe umzuschauen.

Wir hörten von der einzigartigen Clubhaus-Location hier beim DCC in Kladow, wir kamen, wir schauten und blieben.

Bleibt die Frage: Warum die Namensänderung?

Nun, wir führen hier ganz offiziell zwei gut eingeführte Konzepte an einem neuen Ort zusammen. **Oma Ilse Zuckerschlässchen** ist der Lieblingsoma des Inhabers gewidmet und im Berliner Raum durchaus für hochwertige und ausgefallene Confiserie-Produkte bekannt. Durch die hiesigen Umstände können wir nun auch endlich Kuchen, Torten und andere Patisseriespezialitäten nach alten Familienrezepten anbieten.

Es soll eben mehr als nur ein Backshop sein.

Und zu jeder Lieblingsoma gehört auch ein Lieblingsopa.

Das ist **Helmut**. Helmut war der Mann von Ilse und der Opa des Inhabers. Somit bringen wir also nicht nur zwei kulinarisch anspruchsvolle Konzepte zusammen, sondern bringen auch Helmut endlich wieder zu seiner Ilse.

Wir nutzen diesen Moment für einen Neustart in einer Location, die uns so vielfältige Nutzungsmöglichkeiten bietet, dass unsere Kreativität gerade Purzelbäume schlägt. Sie dürfen also in den nächsten Jahren viel Neues erwarten.

Wir bedanken uns für das entgegengebrachte Verständnis, wenn es in diesen ersten Monaten noch etwas holpert und nicht alles ganz rund läuft. Aber wir sind uns sicher, es werden viele großartige Jahre folgen.

Herzlich willkommen!

Mirko Illgen & Team

MORJENS

Bis Mitte März nur auf Anfrage ab 10 Personen

Französisches Frühstück A, F **9,50 €**

1 Croissant | 1 Schrippe | Honig | Konfitüre | Camembert | Obst

Käsefrühstück A, F, N **13,50 €**

1 Schrippe | 1 Mehrkornbrötchen | Emmentaler | Edamer | Camembert
Blauschimmelkäse | Frischkäse | Konfitüre oder Honig | 1 Ei | Obst

Berliner Frühstück A, F, N, 1, 3 **13,50 €**

1 Schrippe | 1 Mehrkornbrötchen | Salami | Schinken | Käse
Mett | Konfitüre oder Honig | 1 Ei | Obst

Lachsfrühstück A, C, **15,50 €**

1 Schrippe | 1 Mehrkornbrötchen | Räucherlachs | Sahnemeerrettich
Zitrone | Orange

Mediterranes Frühstück A, F **14,50 €**

1 Schrippe | 1 Mehrkornbrötchen | ital. Salami | span. Schinken |
Tomate-Mozzarella | Hirtenkäse-Oliven | Obst

Frühstück für ZWEI **29,50 €**

Reichhaltige Frühstücksauswahl mit Käse, Wurst, Obst und vielem mehr
Dazu p. P. ein Glas Prosecco oder O-Saft

Rührei oder Spiegeleier aus 3 Eiern

1 Schrippe | Butter | Salat

- **Natur** **6,50 €**
- **Kräuter** **7,00 €**
- **Schinken** **7,50 €**

Eiweiß-Schock F **9,50 €**

Quark | Joghurt | Zimt | Honig | Obst

Extras

Preise sind je Portion

Marmelade Honig Nutella Butter	je 2,00 €
Edamer Mozzarella Frischkäse Camembert	je 2,50 €
Kochschinken Salami Mett gekochtes Ei	je 2,50 €
Port. Bacon 1 Spiegelei	je 3,00 €
Portion Lachs mit Meerrettich	je 5,50 €
Schrippe	je 0,90 €
Mehrkornbrötchen	je 0,90 €
Croissant	je 2,50 €

Speisen die mit einem * markiert sind, sind vegetarisch.

Speisen die mit einem ** markiert sind, sind vegan.

Speisen die mit einem + markiert sind, werden mit alkoholischen Bestandteilen zubereitet.

Bitte wenden Sie sich bei Fragen an unser Servicepersonal

KINNERS

für unsere kleinen Gäste

Hab keinen Hunger! Kartoffelpuffer Apfelmus A, F, G, N	8,00 €
Ich weiß nicht! Kleine Schweineschnitzel Pommes frites A, F, N	9,50 €
Ist mir Egal! Fischstäbchen Kartoffelpüree A, C, F, N	8,50 €
Irgendwas! Chicken Nuggets Pommes frites A, F, N	8,50 €
Ich will das Nicht! Rindfleischburger Pommes frites A, F, N	9,50 €

Wir weisen darauf hin, dass unsere Kinderkarte ausschließlich unseren kleinen Gästen bis 12 Jahre vorbehalten ist. (Port. Mayo o. Ketchup berechnen wir 0,50€)

WUFF WUFF

für unsere Vierbeiner

Schmackofatz Hundeschokolade	je 25 Gramm 1,50 €
YUMMY YUMMY Hundekekse	je 25 Gramm 1,50 €
Leberwursteis Hüttenkäse Naturjoghurt Honig Rapsöl	7,50 €
Rindfleisch (roh) Karotte Quinoa Hüttenkäse Eigelb	8,50 €

Bitte beachten Sie das die Wuff Wuff Karte ausschließlich für unsere vierbeinigen Gäste und je nach Verfügbarkeit bestimmt ist.

Nüschst Halbes + Nüschst Janzes

Bastis rote Senfeier * N, I, F	18,50 €
Eier Feigensenf Pastinakenpüree Mango-Sprossen	
Geknödeltes Dreierlei * A, F, N	18,50 €
Rote Beete Spinat Kürbis Rahm Pilze	
Pasta Basta * A, F, N	19,50 €
Kürbis-Lauch Tortelloni Kräutersaitling Zwetschge Rahm Grana Padano Wildkräuter	
Königliche Kugel A, B, F, H, N	20,50 €
Gekochtes Kalb Kartoffelstampf frittierte Kapern rote Beete	

FLAMMKUCHEN

... die heimlichen Stars unserer Küche ...

Flammkuchen Tomate-Mozzarella * A, F	13,50 €
Kräutercreme Kirschtomate Mozzarella Pesto Rucola	
Flammkuchen Elsässer Art 15, A, F	13,50 €
Flammkuchencreme Schinkenspeck rote Zwiebel Frühlingslauch	
Flammkuchen Mediterran * A, F	14,00 €
Kräutercreme Hirtenkäse Oliven Kirschtomate Rucola	
Flammkuchen Hühnchen A, F	15,00 €
Currycreme Hühnchen Orange Kirschtomate Wildkräuter	
Flammkuchen Ziege * A, F	15,50 €
Kräutercreme Ziegenkäse Birne Kirschtomate Rucola	
Flammkuchen Lachs A, C, F	16,50 €
Zitronencreme Lachs Hirtenkäse Kirschtomate Wildkräuter	
Flammkuchen Weihnachtsente A, F	18,50 €
Preiselbeercreme Ente rote Zwiebel Orange Frühlingslauch	

GELÖFFELTES

Kürbiscreme zum Schlürfen **	7,50 €
Kürbiskerne Rahm Kernöl Sprossen	
Maronencreme Süppchen * A, G, F, H	8,50 €
Esskastanie Schmand Kresse Lachs	

VORNEWEG

Räucherlachs <small>C, F</small>	16,50 €
Kartoffelrösti Mango-Sahnemeerrettich Blattsalat	
Rindercarpaccio <small>F</small>	17,50 €
Kirschtomaten Kürbiskernöl Rucola Grana Padano Balsamicocreme	
Matjestatar <small>F, H</small>	17,50 €
Apfel rote Zwiebel Gurke Kräuterschmand Grenaille	

GRÜNZEUG

Gerupfte Ziege* <small>A, F</small>	14,50 €
Ziegenkäse Wildkräuterblattsalate Walnüsse Zwetschge Balsamico	
Helmuts Federvieh <small>A, F, C</small>	15,50 €
Chicorée Hähnchen Tomate Croutons Orange Honigsenfdressing	
Gewickelte Garnele <small>A, F, C</small>	15,50 €
Garnelen im Kartoffelmantel Blattsalat Tomate Gurke Balsamico	

KLASSIKER

Zander aus der Havelreuse <small>C, F</small>	23,50 €
Mangorahmkraut Frühlingslauch rote Emmalie Kresse	
Kalbsleber Berliner Art <small>+ A, F, H</small>	22,50 €
Kalbsleber Zwiebel Apfel Kartoffelpüree	
Paniertes Liebling <small>A, I, N</small>	24,50 €
Kalbsschnitzel aus der Oberschale Zitrone Preiselbeeren Kartoffel-Gurken-Salat Salat	
Geschmorte Ochsenbäckchen <small>+ F, H</small>	25,50 €
Pastinakenpüree Pac Choi Kürbis Sprossen	

Für eine vegetarische oder vegane Tagesempfehlung fragen Sie bitte bei unserem Service nach.

Richtig Lust auf hausgemachte Klöße und verschiedene Knödel für daheim, aber keine Lust selbst in der Küche zu stehen? Gern können Sie diese für kleines Geld bei uns mitnehmen... vorgegart und im Vakuum verpackt einfach im Wasserbad zu erhitzen. Sprechen Sie uns an!

Was Richtiges!

Burger Deluxe "Weihnachtsedition" <small>A, F, G, I, N</small>	18,50 €
Gezupfte Ente Brioche bun Preiselbeercreme Tomate Rotkrautsalat Röstzwiebel Mozzarella Wildkräuter Pflaume	
Dazu Hopfenwedges mit Schmand oder Pommes rot-weiß	+4,50 €
Extra viel Fleisch	+6,50 €

(Gern ersetzen wir die Ente durch eine Vegane Alternative)

Völlig Wild <small>+15, A, F, N</small>	22,50 €
Geschmorter Hirschgulasch Glühwein Semmelknödel Preiselbeere	

Ying und Yang vom Rind <small>+15, A, E, F, N</small>	23,50 €
Muttis Rinderroulade mediterrane Kalbsroulade Pac Choi Käsejus Röstisticks	

Schönes Dekolleté <small>+F</small>	24,50 €
Rosa gebratenes Barberie-Entenbrustfilet Honig-Balsamicokirschen Kartoffelgratin	

Ordentlicher Schenkel <small>+A,</small>	29,50 €
Ofengebackene Gänsekeule gefüllte Kartoffelklöße oder Semmelknödel Rot- und/oder Grünkohl Preiselbeersauce	

FINALE

Helmut's Liebling* <small>A, F, N</small>	9,00 €
Lava Cake Himbeer kalte Vanille	

Patisserie - Klassiker <small>* A, F, N</small>	9,50 €
Geeiste Mousse Mango Bunte Beeren	

Kaisers Schmankerl <small>* A, F, N</small>	9,50 €
Gerupfter Eierkuchen Rosinen Pflaumenkompott Vanilleeiscreme	

Jahresend-Highlight <small>* +A, G, F</small>	9,50 €
Glühweinknödel heiße Vanille Lebkuchencrumble	

Für Kuchen und Torten fragen Sie bitte unseren freundlichen Service!

Jetzt schon an Weihnachten denken!

Ab dem 11.11. können Sie gern wieder unsere beliebte „Goldene Gans“ vorbestellen. Ob vor Ort im Restaurant oder zur Heißabholung für den Genuss daheim... Ganz wie Sie es wünschen!

Das Beste daran ist, wir freuen uns in diesem Jahr, trotz der aktuellen Lage, den Preis vom Vorjahr halten zu können!

Kladows beliebteste Gans (Rohgewicht mind. 5,4 kg (!!!)) reicht locker für 6 „gute Esser“. Sie bekommen sie gefüllt mit Zwiebeln, Äpfeln und Orangen, dazu reichlich Rot- und Grünkohl, gefüllte Kartoffelklöße, Semmelknödel oder Kartoffeln und natürlich Preiselbeersöße! Nur 199,00 € (Auf Nachfrage sind natürlich auch Pute oder Ente möglich)

Bei der Heißabholung für das Schlemmen Daheim packen wir noch eine gute Flasche Rotwein obendrauf!

Also nicht lange zögern, gleich noch reservieren!

Unsere Öffnungszeiten zum Weihnachtsfest:

Heiligabend ist das Restaurant geschlossen, jedoch eine Heißabholung zwischen 11.00 und 13.00 Uhr in Oma Iles Zuckerschlässchen möglich.

Am 1. Feiertag können sie gern zu 12.00 Uhr oder 16.00 Uhr reservieren.

Am 2. Feiertag können Sie gern zu 12.00 Uhr reservieren. An beiden Tagen bieten wir ausschließlich 3 bzw. 4 Gang Menüs zur Vorauswahl an!

Für die notwendige Vorkasse bitten wir um Verständnis!

FRUCHTBAR

Säfte ³	0,21	0,41
Apfel	3,00 €	4,50 €
Orange	3,00 €	4,50 €
Rote Traube	3,00 €	4,50 €
Tomatensaft	3,00 €	4,50 €

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich

Nektar ³	0,201	0,401
Banane	3,00 €	4,50 €
Kirsch	3,00 €	4,50 €
Schwarze Johannisbeere	3,00 €	4,50 €
Multivitamin	3,00 €	4,50 €
Mango	3,00 €	4,50 €
Pink Grapefruit	3,00 €	4,50 €

Alle Nektare auch als Schorle erhältlich

SOFTES

Hausgemachte Erfrischungen

Eistee 0,4l ^{2,10, K}		5,50 €
Limonade 0,4l ^{3, K}		5,50 €

H2O

Loona Mineralwasser	0,251	0,751
Naturell	3,00 €	6,50 €
Feinperlig	3,00 €	6,50 €

fritz- & co

fritz-kola ^{2,11}	0,331	3,80 €
fritz-kola zuckerfrei ^{2,4,7,11,17}	0,331	3,80 €
fritz-limo honigmelone	0,331	3,80 €
fritz-limo zitrone	0,331	3,80 €
fritz-limo orange	0,331	3,80 €
fritz-spritz apfelschorle (Bio)	0,331	3,80 €
fritz-spritz rhabarberschorle (Bio)	0,331	3,80 €

Loona Ginger Ale ²	0,251	3,20 €
Loona Bitter Lemon ^{3,10}	0,251	3,20 €
Loona Tonic Water ¹⁰	0,251	3,20 €
Schweppes Russian Wild Berry	0,21	3,20 €

Paulaner Spezi	0,331	3,80 €
----------------	-------	--------

Rixdorfer Fassbrause vom Fass!	0,31	3,50 €
	0,51	4,90 €

MUNTERMACHER

Energy Drink ^{2,11}	0,251	4,00 €
------------------------------	-------	--------

VORNE WEG

Martini bianco 5cl Eis, Zitrone	5,50 €
Negroni Spritz Orange, Gin, Campari, Martini, Prosecco	7,50 €
Mimosa Orangensaft, Grenadine, Prosecco	6,50 €
Gurken - Gimlet Gurke, Basilikum, Zucker, Gin, Limette, Mineralwasser	7,50 €

ABSACKER

Godfather Whiskey, Amaretto, Eis	7,50 €
B52 Kaffeelikör, Baileys, Rum	6,50 €

HOPFEN & MALZ vom Fass ^A

	0,3l	0,5l
Fürstenberg Pils	3,80 €	5,20 €
Berliner Kindl Pils	3,80 €	5,20 €
Paulaner Festtagsbier	3,50 €	5,00 €
Märkischer Landmann Schwarzbier	3,50 €	5,00 €
Paulaner Hefe-Weißbier	4,00 €	5,50 €
Radler (Pils mit Zitronenlimonade)	3,50 €	5,00 €
Alster (Pils mit Orangenlimonade)	3,50 €	5,00 €
Potsdamer (Pils mit Fassbrause)	3,50 €	5,00 €

HOPFEN & MALZ in der Flasche ^A

Paulaner Kristall-Weizen	0,5l	5,00 €
Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei	0,5l	5,00 €
Paulaner Münchner Hell alkoholfrei	0,33l	3,50 €
Fürstenberg Pils alkoholfrei	0,33l	3,80 €
Berliner Weiße (Himbeere oder Waldmeister)	0,33l	4,00 €

VON DER REBE im Glas ^K

Weißwein Riesling (Lorch), Chardonnay (Grand Sud), Sauvignon Blanc (Grand Sud)	0,2 l 5,00 €	0,5 l 11,00 €
Rosé Portugieser Weißherbst (Lorch), Merlot rosé (Grand Sud)	5,50 €	11,50 €
Rotwein Dornfelder (Lorch), Spätburgunder (Lorch), Merlot (Grand Sud)	5,50 €	11,50 €

Weinschorlen ^K

Weißweinschorle	0,20l 5,00 €	0,50l 10,50 €
Roseweinschorle	5,50 €	11,00 €

VON DER REBE in der Flasche K Sandgrube 13 – Winzer Krems	0,75l
Weißwein	23,50 €
Riesling, Weißburgunder, Grüner Veltliner	
Rosé	24,50 €
Zweigelt	
Rotwein	24,50 €
Blauer Zweigelt	

Prosecco K	0,10l
Hausmarke	4,00 €

SCHICKI MICKI K	0,75l
Moët & Chandon Brut Imperial	110,00 €
Cremant D Alsace Blanc Brut	49,00 €
Scavi & Ray Frizzante	38,00 €
LA GIOIOSA Frizzante	28,00 €
LA GIOIOSA Rosato	35,00 €

SPRITZIG	0,30l
Aperol Spritz 2,10, K	8,00 €
Lillet Wildberries 3, K	8,00 €
Limoncello Spritz	8,00 €
Melon Spritz	8,00 €
Lynchberg Lemonade	8,00 €

GESCHÜTTELT je 9,50 / ohne Alkohol 7,50 €

Caipirinha Cachaca, Rohrzucker, Limette
Mangooo!!! Tequila, Banane, Mango, Orange,
Himbeer Mojito Rum, Limette, Rohrzucker, Minze, Himbeerpüree
Pina Colada Rum, Ananas, Kokos, Sahne
Swimming Pool Rum, Wodka, Curacao, Kokos, Sahne, Ananas
Sex on the Terrasse Wodka, Pflirsich, Melone, Ananas, Zitrone, Grenadine

SCHNÄPPERKEN	2cl 3,00 €	4cl 5,00 €
Bisongrass Vodka, Absolut Vodka, Sambuca, Jägermeister, Averna, Ramazotti, Berliner Luft, Doppelkorn, Obstler, Amaretto, Baileys, Campari, Likör 43, Iles Kirsche		

SCHNÄPPERKEN	2cl 3,50 €	4cl 5,50 €
Tequila silver, Havanna Club, Bombay Sapphire Gin, Roku Gin, Southern Comfort, Bacardi, Jim Beam, Jonny Walker, Jack Daniels		

SCHNÄPPERKEN-MISCHE!	0,25 l mit 4cl	je 8,50 €
(wie man das halt mag)		

SCHNÄPPERKEN -was edles-	2cl 4,00 €	4cl 6,50 €
Brandstifter Berliner Dry Gin, Brandstifter Berliner Premium Kornbrand, Remy Martin VSOP, Hennessy Cognac, Chivas Regal 12 Years, Trester PIN 43		
Von Schladerer: Wald-Himbeer-Geist, Williams-Christ Birne, Premium Kirschwasser, Obstwasser, Milde Goldaprikose, Alte Zwetschge, Premium Mirabelle, Milde Williamsbirne		

HEISSE WARE

Espresso 11	2,80 €
Doppelter Espresso 11	4,50 €
Espresso Macchiato 11, F	3,00 €
Kaffee Crème 11	3,20 €
Kaffee Crème groß 11	4,50 €
Kaffee entkoffeiniert groß	4,50 €
Milchkaffee (Normal / Soja / laktosefrei) 11, F	4,50 €
Cappuccino (Normal / Soja / laktosefrei) 11, F	3,80 €
Latte Macchiato (Normal / laktosefrei) 11, F	4,80 €
Baileys Latte 2,11, F	6,50 €
Vanille Latte 11, F	4,80 €
Heiße Schokolade E, F	3,80 €
Heiße Schokolade mit Sahne E, F	4,50 €

GEBRÜHTES im Glas

Teeglas je 3,00 €

Schwarzer Tee

Darjeeling Royal Second Flush Blatt
Bio English Breakfast Tea Blatt
Earl Grey Premium Blatt

Grüntee

Grüntee Asia Superior Blatt

Kräutertee

Pfefferminze
Bio Kamillenblüte
Bio Rooibos pur
Kräutergarten

Aromatisierte Fruchtemischung

Sommerbeeren
Apfel Früchte

Hausgemachte Spezialitäten:

Glühwein	4,50 €
Glühwein mit Schuß (Amaretto oder Rum)	6,50 €
Lumumba (heiße Schoki mit Schuß und Sahne)	6,50 €
Grog	4,50 €

Zusatzstoffe

1=Konservierungsstoffe
2=Farbstoff
3= Antioxidationsmittel
4-7=Süßungsmittel
8=Phosphat
9=geschwefelt
10=chininhaltig
11=koffeinhaltig
12=Geschmacksverstärker
13=geschwärzt
14=gewachst
15=Nitritpökelsalz
16=Taurinhaltig
17=Phenylalaninquelle

Allergene

A=glutenhaltig
B=Krebstier und -erzeugnisse
C=Fisch und -erzeugnisse
D=Erdnüsse und -erzeugnisse
E=Soja und -erzeugnisse
F=Milch und -erzeugnisse
G=Schalenfrüchte und -erzeugnisse
H=Sellerie und -erzeugnisse
I=Senf und -erzeugnisse
J=Sesam und -erzeugnisse
K=Schwefeldioxid und Sulfite
L=Lupine und -erzeugnisse
M=Weichtiere und -erzeugnisse
N=Eier und -erzeugnisse

Hinweis

Lieber Gast,
trotz sorgfältiger Warenlagerung und Produktionsabläufen können wir nicht 100%ig garantieren, dass einzelne Produkte unserer Speisen Kleinstmengen von Allergie auslösenden Stoffen enthalten.

Jedoch können wir Ihnen versichern, dass wir gewissenhaft dieses Risiko minimiert haben. Unsere vegetarischen sowie veganen Produkte werden strikt getrennt von den anderen Waren gelagert.