



**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 stehen Sie – der Gast, als solches an erster Stelle.

Wenn Ihnen einmal etwas bei uns nicht gefällt, dann lassen Sie es uns bitte wissen.

Umgehend, ehrlich und direkt!

So können wir sofort reagieren und einen gemeinsamen Weg finden.

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 April / Mai

Montag und Dienstag Ruhetag

Mittwoch bis Freitag ab 15:00 Uhr

Samstag und Sonntag ab 12:00 Uhr

Bitte beachten Sie unseren derzeitigen Küchenannahmeschluss um 20.30 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

MORJENS immer Sonntags und bei vorhandenen Reservierungen

In der Saison 2024 heißt es bei uns am Sonntagmorgen von 10.00 bis 13.00 Uhr
„Back To The Buffet“!

Genießen Sie den Start in den Sonntag mit einem umfangreichen Frühstücksbuffet.

Hier findet jeder was nach seinem Geschmack.

Herzhaft oder Süß, Müslis, Cerealien und Rührei, frisch gebackene Brötchen und
Croissants,

Filterkaffee und Tee sind inklusiv! Wir empfehlen die Möglichkeit zur Reservation!
p.P. 19,90 € (Kinder von 5-10 Jahre 9,90 €)

KINNERS

für unsere kleinen Gäste

Hab keinen Hunger! A, F, N **8,50 €**
Kartoffelpuffer | Apfelmus

Ich weiß nicht! A, F, N **9,50 €**
Kleine Schweineschnitzel | Pommes frites

Ist mir Egal! A, C, F, N **9,50 €**
Fischstäbchen | Kartoffelpüree

Irgendwas! A, F, N **9,50 €**
Chicken Nuggets | Pommes frites

Ich will das Nicht! A, F, N **9,50 €**
Pasta | Tomatensoße

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 **je 25 Gramm 1,50 €**
Hundeschokolade

YUMMY YUMMY **je 25 Gramm 1,50 €**
Hundekekse

Leberwursteis **8,50 €**
Hüttenkäse | Naturjoghurt | Honig | Rapsöl

Rindfleisch (roh) **9,50 €**
Karotte | Quinoa | Hüttenkäse | Eigelb

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

FLAMMKUCHEN

... die heimlichen Stars unserer Küche ...

Flammkuchen Tomate-Mozzarella* A, F Kräutercreme Kirschtomate Mozzarella Pesto Rucola	13,50 €
Flammkuchen Elsässer Art 15, A, F Flammkuchencreme Schinkenspeck rote Zwiebel Frühlingslauch	13,50 €
Flammkuchen Mediterran* A, F Kräutercreme Hirtenkäse Oliven Kirschtomate Rucola	14,00 €
Flammkuchen Veggi* A, F Flammkuchencreme Grillgemüse Grana Padano Rucola	14,00 €
Flammkuchen Hühnchen A, F Currycreme Hühnchen Orange Kirschtomate Wildkräuter	15,50 €
Flammkuchen Ziege* A, F Kräutercreme Ziegenkäse Trauben Kirschtomate Rucola	15,50 €
Flammkuchen Lachs A, C, F Zitronencreme Lachs Hirtenkäse Kirschtomate Wakame	17,50 €
Flammkuchen Roastbeef A, F Kräutersenfcreme rote Zwiebel Roastbeef Kirschtomate Rucola	17,50 €
Flammkuchen Spargeledition A, F Sauce Hollandaise Spargel rote Zwiebel Kirschtomate Rucola	18,50 €

GELÖFFELTES

Curry-Zitronengrascreme** Massaman-Curry Zitronengras Kokosmilch Sprossen	7,50 €
Beschwipstes Tomatensüppchen A, G, F, H Tomate Gin-Schmand Kresse Lachs	8,50 €

VORNEWEG

Antipasti a la Helmut* A, F Eingelegtes Grillgemüse Oliven Hirtenkäse Wildkräuter	16,50 €
Räucherlachstatar C, F Kartoffelrösti Mango-Sahneerrettich Blattsalat	17,50 €
Rindercarpaccio F Traubensalat Kernöl Rucola Grana Padano Balsamicocreme	17,50 €

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

Nüschtl Halbes + Nüschtl Janzes

Matjes nach Muddis Art C, F, 7, 15 Bratkartoffeln Hausfrauensauce Blattsalat	16,50 €
Roastbeef F, 15 Bratkartoffeln Orangen-Kräuter-Schmand Blattsalat	18,50 €
Geknödeltes* A, F, N Bärlauchknödel getrüffeltes Kartoffelpüree Rahm Pilze	19,50 €
Pasta Basta* A, F, N Lachs-Karamelle Wakame Trüffel Rahm Grana Padano Wildkräuter	19,50 €
Königliche Kugel A, F, H, N Gekochtes Kalb Kartoffelstampf frittierte Kapern rote Beete	20,50 €

GRÜNZEUG

Power Salat** A Couscous Rote Beete Süßkartoffel Avocado Wildkräuter Kirschtomate	14,50 €
Gerupfte Ziege* A, F, G Ziegenkäse Blattsalate Trauben Tomate Gurke Paprika Kerne Vinaigrette	16,50 €
Cesar's Federvieh A, F, C Romana Hähnchen Tomate Croutons Grana Padano Cesardressing	16,50 €
Gewickelte Garnele F, C Garnelen im Kartoffelmantel Blattsalat Tomate Gurke Paprika Balsamico	17,50 €

KLASSIKER

Duett aus der Reuse A, C, F Zander Lachs gegrillte Ananas Wakame Grenaille Sprossen	24,50 €
Kalbsleber Berliner Art + A, F, H Kalbsleber Zwiebel Apfel Kartoffelpüree	22,50 €
Paniertes Liebling A, I, N Schnitzel aus der Kalbsoberschale Zitrone Preiselbeeren Kartoffel-Gurken-Salat Salatbouquet	25,50 €
Geschmorte Ochsenbäckchen + F, H Erbsenpüree Chicorée Süßkartoffel Heidelbeere Sprossen	28,50 €
Beef Burger a la Helmut A, F, G, I, N 200g Rindfleisch (Rohgewicht) Brioche-Bun Barbequecreme Tomaten Gurke Zwiebel Bacon Cheddar Wildkräuter	17,50 €
Wedges mit Kräuterschmand oder Pommes rot-weiß	+4,50 €
Doppelt Fleisch (+200g Rohgewicht) (Gern ersetzen wir das Rindfleischpaddy durch zwei vegetarische Pattys)	+6,50 €

Spargelsaison 2024

Spargelcremesuppe	7,90 €
Bunte Blattsalate mit gebratenem Spargel grün und weiß Orange Paprika Kirschtomate Gurke Radies	17,50 €
Spargelknödel im Spargelfond gegart Lauwarmer Spargelsalat Kirschtomate Sauce Hollandaise	19,50 €
<u>Portion Frischer Beelitzer Spargel</u> (ca. halbes Pfund) Glasierte Drillinge Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter	19,50 €
Dazu:	
+ luftgetrocknetem Landschinken	+ 6,50 €
+ Scheiben vom geräuchertem Lachs	+ 7,50 €
+ Kleines Schnitzel vom Schwein	+ 7,50 €
+ Kalbsschnitzel aus der Oberschale	+ 12,50 €
+ gebratenem Zander oder Lachsfilet	+ 12,50 €
+ Extra Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter	+ 4,50 €
Lauwarmer Erdbeer-Spargelsalat mit Vanilleeis	9,50 €

FINALE

Helmut's Liebling* <small>A, F, N</small> Lava Cake Himbeer kalte Vanille	9,00 €
Patisserie - Klassiker * <small>A, F, N</small> Geeiste Mousse zweierlei Mango Bunte Beeren	9,50 €
Schwäbischer Antrag* <small>A, F, N</small> Gebackene Apfelfringe Beerengrütze Vanilleeiscreme	9,50 €
Erdbeer-Highlight * <small>+A, F, N</small> Erdbeerknödel Erdbeer-Minz-Salat Schokosoße Crumble	9,50 €

Für Kuchen und Torten fragen Sie bitte unseren freundlichen Service!

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

FRUCHTBAR

Säfte ³	0,21	0,41
Apfel	3,00 €	4,90 €
Orange	3,00 €	4,90 €
Rote Traube	3,00 €	4,90 €
Tomatensaft	3,00 €	4,90 €

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich

Nektar ³	0,201	0,401
Banane	3,00 €	4,90 €
Kirsch	3,00 €	4,90 €
Schwarze Johannisbeere	3,00 €	4,90 €
Multivitamin	3,00 €	4,90 €
Mango	3,00 €	4,90 €
Pink Grapefruit	3,00 €	4,90 €

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 €	6,90 €
Feinperlig	3,00 €	6,90 €

fritz- & co

fritz-kola ^{2,11}	0,331	3,90 €
fritz-kola zuckerfrei ^{2,4,7,11,17}	0,331	3,90 €
fritz-limo honigmelone	0,331	3,90 €
fritz-limo zitrone	0,331	3,90 €
fritz-limo orange	0,331	3,90 €
fritz-spritz apfelschorle (Bio)	0,331	3,90 €
fritz-spritz rhabarberschorle (Bio)	0,331	3,90 €

Loona Ginger Ale ²	0,251	3,40 €
Loona Bitter Lemon ^{3,10}	0,251	3,40 €
Loona Tonic Water ¹⁰	0,251	3,40 €
Schweppes Russian Wild Berry	0,21	3,40 €

Paulaner Spezi	0,331	3,90 €
----------------	-------	--------

Rixdorfer Fassbrause vom Fass!	0,31	3,70 €
	0,51	4,90 €

MUNTERMACHER

Energy Drink ^{2,11}	0,251	4,50 €
------------------------------	-------	--------

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	7,50 €

HOPFEN & MALZ vom Fass ^A	0,31	0,51
Fürstenberg Pils	3,90 €	5,40 €
Berliner Kindl Pils	3,90 €	5,40 €
Paulaner Festtagsbier	3,70 €	5,20 €
Märkischer Landmann Schwarzbier	3,70 €	5,20 €
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	0,51	5,00 €
Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei	0,51	5,00 €
Paulaner Münchner Hell alkoholfrei	0,33l	3,80 €
Fürstenberg Pils alkoholfrei	0,33l	3,80 €
Berliner Weiße (Himbeere oder Waldmeister)	0,33l	4,00 €

VON DER REBE im Glas ^K	0,21	0,51
Weißwein Riesling (Lorch), Chardonnay (Grand Sud), Sauvignon Blanc (Grand Sud)	5,50 €	11,50 €
Rosé Portugieser Weißherbst (Lorch), Merlot rosé (Grand Sud)	5,90 €	11,90 €
Rotwein Dornfelder (Lorch), Spätburgunder (Lorch), Merlot (Grand Sud)	5,90 €	11,90 €

Weinschorlen ^K	0,20l	0,50l
Weißweinschorle	5,50 €	10,90 €
Roseweinschorle	5,90 €	11,50 €

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

VON DER REBE in der Flasche K Sandgrube 13 – Winzer Krens	0,75l
Weißwein Riesling, Weißburgunder, Grüner Veltliner	24,50 €
Rosé Zweigelt	25,50 €
Rotwein Blauer Zweigelt	25,50 €

Prosecco K	0,10l
Hausmarke	4,50 €

SCHICKI MICKI K	0,75l
Cremant D Alsace Blanc Brut	49,00 €
Scavi & Ray Frizzante	38,00 €
LA GIOIOSA Frizzante	29,00 €
LA GIOIOSA Rosato	35,00 €

SPRITZIG	0,25l
Aperol Spritz 2,10, K	8,50 €
Lillet Wildberries 3, K	8,50 €
Limoncello Spritz	8,50 €
Melon Spritz	8,50 €
Lynchberg Lemonade	8,50 €

GESCHÜTTELT je 10,50 / ohne Alkohol 8,50 €

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, Pfirsich, Melone, Ananas, Zitrone, Grenadine

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

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

SCHNÄPPERKEN-MISCHE!	0,3 l mit 4cl	je 9,00 €
(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 <u>Von Schladerer</u> ; Wald-Himbeer-Geist, Williams-Christ Birne, Premium Kirschwasser, Obstwasser, Milde Goldaprikose, Alte Zwetschge, Premium Mirabelle, Milde Williamsbirne		

HEISSE WARE

Espresso ¹¹	2,90 €
Doppelter Espresso ¹¹	4,90 €
Espresso Macchiato ^{11, F}	3,20 €
Kaffee Crème ¹¹	3,20 €
Kaffee Crème groß ¹¹	4,80 €
Kaffee entkoffeiniert groß	4,80 €
Milchkaffee (Normal / Soja / laktosefrei) ^{11, F}	4,80 €
Cappuccino (Normal / Soja / laktosefrei) ^{11, F}	3,90 €
Latte Macchiato (Normal / laktosefrei) ^{11, F}	4,90 €
Baileys Latte ^{2,11, F}	6,50 €
Vanille Latte ^{11, F}	4,90 €
Heiße Schokolade ^{E, F}	3,90 €
Heiße Schokolade mit Sahne ^{E, F}	4,90 €

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:

Eisschokolade kalte Schokolade | Vanilleeis | Sahne **6,50 €**

Eiskaffee kalter Kaffee | Vanilleeis | Sahne **6,50 €**

Limonade Zitrone | Limette | Soda **5,50 €**

Eistee Orange | kalter Tee | Minze **5,50 €**

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

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.

Liebste hochgeschätzte Gästeschar!

Seit nunmehr über 5 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 Ilses Zuckerschlosschen** ist der Lieblingsoma des Inhabers gewidmet und im Berliner Raum durchaus für hochwertige und ausgefallene Confiterie-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

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