



**RESTAURANT  
CLUBHAUS CAFÈ**

# **Speisen & Getränke**

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

# 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:**

- Für unsere Bratkartoffeln verwenden wir Drillinge (kleine Kartoffeln mit Schale) und bereiten Sie von Haus aus mit Speck zu.
- 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 Juni bis August**

**Montag Ruhetag**

**Dienstag bis Freitag ab 15:00 Uhr**

**Samstag und Sonntag ab 12:00 Uhr**

**Bitte beachten Sie unseren derzeitigen Küchenannahmeschluss gegen 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

**Übrigens: Wenn es lecker war, gönnen Sie unserer Küchencrew ne Runde Bier - für nur 6,50 €**

# MORJENS immer Sonntags, auf Vorbestellung und ab 25 Personen

---

In der Saison 2025 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! Gern auch als Tischbuffet.

Wir empfehlen die Möglichkeit zur Reservation!

p.P. ab 24,90 € (Kinder von 5-10 Jahre ab 11,90 €)

## 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

<b>Flammkuchen Tomate-Mozzarella*</b> <small>A, F</small> Kräutercreme   Kirschtomate   Mozzarella   Pesto   Rucola	<b>14,00 €</b>
<b>Flammkuchen Elsässer Art</b> <small>A, F, 15</small> Flammkuchencreme   Schinkenspeck   rote Zwiebel   Frühlingslauch	<b>14,50 €</b>
<b>Flammkuchen Mediterran*</b> <small>A, F</small> Kräutercreme   Hirtenkäse   Oliven   Kirschtomate   Rucola	<b>15,00 €</b>
<b>Flammkuchen Veggi*</b> <small>A, F</small> Flammkuchencreme   Grillgemüse   Grana Padano   Rucola	<b>15,00 €</b>
<b>Flammkuchen Hühnchen</b> <small>A, F</small> Currycreme   Hühnchen   Orange   Kirschtomate   Wildkräuter	<b>16,00 €</b>
<b>Flammkuchen Ziege*</b> <small>A, F</small> Kräutercreme   Ziegenkäse   Trauben   Kirschtomate   Rucola	<b>16,00 €</b>
<b>Flammkuchen Lachs</b> <small>A, C, F</small> Zitronencreme   Lachs   Hirtenkäse   Kirschtomate   Wakame	<b>17,50 €</b>
<b>Flammkuchen Roastbeef</b> <small>A, I, F</small> Kräutersenfcreme   rote Zwiebel   Roastbeef   Kirschtomate   Rucola	<b>18,00 €</b>
<b>Flammkuchen Pfifferlingsedition</b> <small>A, F, 15</small> Kräutercreme   Pfifferlinge   rote Zwiebel   Speck   Frühlingslauch	<b>19,50 €</b>

# GELÖFFELTES

---

<b>Kalte Gurkensuppe*</b> <small>F</small> Gurke   Joghurt   Sprossen	<b>7,50 €</b>
<b>Beschwipstes Tomatensüppchen<sup>+</sup></b> <small>C, F, H</small> Tomate   Gin-Schmand   Kresse   Lachs	<b>8,50 €</b>

# VORNEWEG

---

<b>Antipasti a la Helmut*</b> <small>A, F</small> Eingelegtes Grillgemüse   Oliven   Hirtenkäse   Wildkräuter	<b>16,50 €</b>
<b>Lauwarmer Ziegenkäse*</b> <small>F</small> Ziegenkäse   Honig   Walnuss   Traube   Wildkräuter	<b>16,50 €</b>
<b>Räucherlachstatar</b> <small>C, F</small> Kartoffelrösti   Mango-Sahneerrettich   Blattsalat	<b>17,50 €</b>

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

---

<b>Matjes nach Muddis Art</b> <small>C, F, 7, 15</small> Bratkartoffeln   Hausfrauensauce   Blattsalat	<b>18,50 €</b>
<b>Roastbeef</b> <small>F, 15</small> Bratkartoffeln   Kräuterschmand   Blattsalat	<b>19,50 €</b>
<b>Geknödeltes*</b> <small>A, F, N</small> Pffiferlingsknödel   getrüffeltes Erbsenpüree   Tomate	<b>20,50 €</b>
<b>Pasta Basta*</b> <small>A, F, N</small> Linguine   Pffiferlinge   rote Zwiebel   Kirschtomate   Rahm   Grana Padano   Wildkräuter	<b>20,50 €</b>
<b>Königliche Kugel</b> <small>A, F, H, N</small> Gekochtes Kalb   Kartoffelstampf   frittierte Kapern   rote Beete   Kresse	<b>21,50 €</b>

## GRÜNZEUG

---

<b>Power Salat**</b> <small>A</small> Couscous   Rote Beete   Süßkartoffel   Avocado   Wildkräuter   Kirschtomate	<b>15,50 €</b>
<b>Gerupfte Ziege*</b> <small>A, F, G</small> Ziegenkäse   Blattsalate   Trauben   Tomate   Gurke   Paprika   Kerne   Vinaigrette	<b>16,50 €</b>
<b>Cesar's Federvieh</b> <small>A, F, C</small> Romanasalat   Hähnchen   Tomate   Croutons   Grana Padano   Cesardressing	<b>17,50 €</b>
<b>Gewickelte Garnele</b> <small>F, C</small> Garnelen im Kartoffelmantel   Blattsalat   Tomate   Gurke   Paprika   Balsamico	<b>17,50 €</b>

## KLASSIKER

---

<b>Zander aus der Reuse</b> <small>A, C, F</small> Zander   gegrillte Mango   Frühlingslauch   Rahm   Grenaille   Sprossen	<b>25,50 €</b>
<b>Kalbsleber Berliner Art<sup>+</sup></b> <small>A, F, H</small> Kalbsleber   Zwiebel   Apfel   Kartoffelpüree	<b>22,50 €</b>
<b>Paniertes Liebling</b> <small>A, I, N</small> Schnitzel aus der Kalbsoberschale   Zitrone   Preiselbeeren   Kartoffel-Gurken-Salat   Salatbouquet	<b>26,50 €</b>
<b>Geschmorte Ochsenbäckchen<sup>+</sup></b> <small>F, H</small> Erbsenpüree   Chicorée   Süßkartoffel   Heidelbeere   Sprossen	<b>28,50 €</b>
<b>Beef Burger a la Helmut</b> <small>A, F, G, I, N</small> 200g Rindfleisch (Rohgewicht)   Brioche-Bun   Barbequecreme   Tomaten   Gurke   Zwiebel   Bacon   Cheddar   Wildkräuter	<b>18,50 €</b>
Wedges mit Kräuterschmand <small>F</small> oder Pommes rot-weiß	+ 4,50 €
Doppelt Fleisch (+200g Rohgewicht)	+ 6,50 €
(Gern ersetzen wir das Rindfleischpaddy durch eine vegane Alternative)	

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**

# Pfifferlinglingling 2025

---

<b>Pfifferlingscremesuppe*</b> <sub>F</sub> Pfifferlinge   Rahm   Sprossen	8,50 €
<b>Bunte Blattsalate mit gebratenen Pfifferlingen**</b> Paprika   Kirschtomate   Gurke   Radieschen	17,50 €
<b>Geknödelt*</b> <sub>A, F, N</sub> Pfifferlingsknödel   getrüffeltes Erbsenpüree   Tomate	20,50 €

## **Portion frische Pfifferlinge** (ca. 250g Rohgewicht)

Dazu servieren wir Glasierte Drillinge oder gebratene Serviettenknödel<sub>F, N</sub>

### **Wahlweise...**

<b>Sautiert**</b> Rote Zwiebeln   Frühlingslauch	19,50 €
<b>Gebraten</b> <sub>15</sub> Speck   Rote Zwiebeln   Frühlingslauch	20,50 €
<b>in Rahm*</b> <sub>F</sub> Rote Zwiebeln   Frühlingslauch	20,50 €
<b>in veganem Rahm**</b> Rote Zwiebeln   Frühlingslauch	21,50 €

### **Noch was dazu?**

<b>+ Kräuterrühreier</b> <sub>F, N</sub>	+ 6,50 €
<b>+ kleines Schnitzel vom Schwein</b> <sub>A, F, N</sub>	+ 7,50 €
<b>+ drei Medaillons vom Schweinefilet</b>	+ 10,50 €
<b>+ kleines Schnitzel aus dem Kalbsrücken</b> <sub>A, F, N</sub>	+ 12,50 €
<b>+ gebratener Zander oder Saibling</b> <sub>A, C</sub>	+ 12,50 €

Die Linguine und den Flammkuchen finden Sie auch hier in der Karte.

## **FINALE**

---

<b>Helmuts Liebling*</b> <sub>A, F, N</sub> Lava Cake   Himbeer   kalte Vanille	9,00 €
<b>Patisserie - Klassiker*</b> <sub>A, F, N</sub> Geeiste Mousse au Chocolat   Mango   Himbeer   Erdbeer	9,50 €
<b>Schwäbischer Antrag*</b> <sub>A, F, N</sub> Gebackene Apfelringe   Rhababerkompott   Vanilleeiscreme	9,50 €
<b>Erdbeer-Highlight**</b> <sub>A, F, N</sub> Erdbeerknödel   Erdbeer-Minz-Salat   Schokosoße	10,50 €

**Übrigens: Wenn es lecker war, gönnen Sie unserer Küchencrew ne Runde Bier - für nur 6,50 €**

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

## FRUCHTBAR

---

<b>Säfte</b> <sub>3</sub>	<b>0,21</b>	<b>0,41</b>
Grüner Apfel	3,00 €	5,50 €
Orange	3,00 €	5,50 €
Rote Traube	3,00 €	5,50 €
Tomatensaft	3,00 €	5,50 €

<b>Nektar</b> <sub>3</sub>	<b>0,21</b>	<b>0,41</b>
Banane	3,00 €	5,50 €
Kirsch	3,00 €	5,50 €
Schwarze Johannisbeere	3,00 €	5,50 €
Multivitamin	3,00 €	5,50 €
Mango	3,00 €	5,50 €
Pink Grapefruit	3,00 €	5,50 €

**Alle Säfte und Nektare auch als Schorle erhältlich**

## SOFTES

---

<b>Hausgemachte Erfrischungen</b>		<b>0,41</b>
Eistee <sub>2,10,K</sub>		5,90 €
Limonade <sub>3,K</sub>		5,90 €

## H<sup>2</sup>O

---

<b>Loona Mineralwasser</b>	<b>0,251</b>	<b>0,751</b>
Naturell	3,00 €	7,50 €
Feinperlig	3,00 €	7,50 €

## fritz- & co.

---

fritz-kola <sub>2,11</sub>	0,331	3,90 €
fritz-kola zuckerfrei <sub>2,4,7,11,17</sub>	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 €
Schweppes Ginger Ale <sub>2</sub>	0,21	3,40 €
Schweppes Bitter Lemon <sub>3,10</sub>	0,21	3,40 €
Schweppes Tonic Water <sub>10</sub>	0,21	3,40 €
Schweppes Russian Wild Berry	0,21	3,40 €
Paulaner Spezi	0,331	3,90 €
Rixdorfer Fassbrause <b>vom Fass!</b>	0,31	3,70 €
	0,51	4,90 €

## MUNTERMACHER

---

Energy Drink <sub>2,11</sub>	0,251	4,50 €
------------------------------	-------	--------

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**

## VORNE WEG

---

<b>Martini bianco</b> Eis, Zitrone	<b>5 cl</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Negroni Spritz</b> Orange, Gin, Campari, Martini, Prosecco		<b>8,50 €</b>
<b>Mimosa</b> Orangensaft, Grenadine, Prosecco		<b>7,50 €</b>
<b>Gurken - Gimlet</b> Gurke, Rohrzucker, Gin, Limette, Mineralwasser		<b>8,50 €</b>

## ABSACKER

---

<b>Godfather</b> Whisky, Amaretto, Eis		<b>8,50 €</b>
<b>B52</b> Kaffeelikör, Baileys, Rum		<b>8,50 €</b>

## HOPFEN & MALZ vom Fass <sup>A</sup>

---

	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
Fürstenberg Pils	3,90 €	5,40 €
Berliner Kindl Pils	3,90 €	5,40 €
Paulaner Hell	3,70 €	5,20 €
Paulaner Ur-Dunkel	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 <sup>A</sup>

---

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

## PROSECCO <sup>K</sup>

---

	<b>0,10 l</b>
Hausmarke	4,50 €

## VON DER REBE im Glas K

---

	<b>0,2 l</b>	<b>0,5 l</b>
<b>Weißwein</b>	5,50 €	11,50 €
Riesling (Lorch), Chardonnay (Grand Sud), Sauvignon Blanc (Grand Sud)		
<b>Rosé</b>	5,90 €	11,90 €
Portugieser Weißherbst (Lorch), Merlot rosé (Grand Sud)		
<b>Rotwein</b>	5,90 €	11,90 €
Dornfelder (Lorch), Spätburgunder (Lorch), Merlot (Grand Sud)		
Weißweinschorle	5,50 €	11,50 €
Roseweinschorle	5,90 €	11,90 €

## VON DER REBE in der Flasche K Sandgrube | 13 Winzer Kreams

---

	<b>0,75 l</b>
<b>Weißwein</b>	24,50 €
Riesling, Weißburgunder, Grüner Veltliner	
<b>Rosé</b>	25,50 €
Zweigelt	
<b>Rotwein</b>	25,50 €
Blauer Zweigelt	

## SCHICKI MICKI K

---

	<b>0,75 l</b>
Cremant D Alsace Blanc Brut	49,00 €
Scavi & Ray Frizzante	38,00 €
LA GIOIOSA Frizzante	29,00 €
LA GIOIOSA Rosato	35,00 €

## SPRITZIG

---

	<b>0,25 l</b>
Aperol Spritz <small>2,10,K</small>	8,50 €
Lillet Wildberries <small>3,K</small>	8,50 €
Limoncello Spritz	8,50 €
Melon Spritz	8,50 €
Lavendel Spritz	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

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**

## SCHNÄPPERKEN

2cl 3,00 € / 4cl 5,50 €

Bisongrass Vodka, Absolut Vodka, Sambuca, Jägermeister, Avena, Ramazotti, Ilse Kirsche, Berliner Luft, Doppelkorn, Obstler, Amaretto, Baileys, Campari, Likör 43

## SCHNÄPPERKEN

2cl 3,50 € / 4cl 6,50 €

Tequila silver, Havanna Club, Bombay Sapphire Gin, Roku Gin, Southern Comfort, Bacardi, Jim Beam, Jonny Walker, Jack Daniels

## SCHNÄPPERKEN-MISCHE!

0,3 l mit 4cl

(wie man das halt mag)

je 9,50 €

## SCHNÄPPERKEN -was edles-

2cl 4,00 € / 4cl 7,50 €

Brandstifter Berliner Dry Gin, Brandstifter Berliner Kornbrand, Remy Martin VSOP, Hennessy Cognac, Chivas Regal 12 Years, Trester PIN 43, Grappa, Linie Aquavit

**Von Schladerer:** Wald-Himbeer-Geist, Williams-Christ Birne, Premium Kirschwasser, Obstwasser, Milde Goldaprikose, Alte Zwetschge, Premium Mirabelle, Milde Williamsbirne

## HEISSE WARE

Espresso <sup>11</sup>	2,90 €
Doppelter Espresso <sup>11</sup>	4,90 €
Espresso Macchiato <sup>11,F</sup>	3,20 €
Kaffee Crème <sup>11</sup>	3,20 €
Kaffee Crème groß <sup>11</sup>	4,80 €
Kaffee entkoffeiniert groß	4,80 €
Milchkaffee <sup>11,F</sup>	4,80 €
Cappuccino <sup>11,F</sup>	3,90 €
Latte Macchiato <sup>11,F</sup>	4,90 €
Baileys Latte <sup>2,11,F</sup>	6,50 €
Vanille Latte <sup>11,F</sup>	4,90 €
Heiße Schokolade <sup>E,F</sup>	3,90 €
Heiße Schokolade mit Sahne <sup>E,F</sup>	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

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

# HAUSGEMACHTE SPEZIALITÄTEN

---

<b>Eisschokolade</b> kalte Schokolade   Vanilleeis   Sahne	<b>6,90 €</b>
<b>Eiskaffee</b> kalter Kaffee   Vanilleeis   Sahne	<b>6,90 €</b>
<b>Limonade</b> Zitrone   Limette   Soda	<b>5,90 €</b>
<b>Eistee</b> Orange   kalter Tee   Minze	<b>5,90 €</b>

## HINWEIS / ZUSATZSTOFFE / ALLERGENE

---

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.

### 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

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 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 Zuckerschlösschen** 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