



**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.
- Unsere Burger werden von Haus aus eher medium gebraten.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir für einen Beilagenaustausch eine Servicegebühr von 2,50 € berechnen. Diese wird ebenfalls für einen Räuberteller erhoben.

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 im Sommer 2026

Montag und Dienstag Ruhetag

Mittwoch 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 €

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, Mittags, Abends oder auch in der Nacht!

Sie möchten unseren grünen Salon exklusiv für Ihre persönlichen Feierlichkeiten oder Anlässe nutzen? Sie planen eine Hochzeit, Taufe, Konfirmation, eine Geburtstagsparty, Firmenfeier oder ein Familientreffen?

Zu allen Tages- und Jahreszeiten ist es bei uns möglich einen wundervollen Tag mit bleibenden Erinnerungen zu verbringen. Egal ob 20 oder 120 Personen, ob Brunch, BBQ-Sommerfest, Dinnerbuffet oder Menü. Gern beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch über all die Möglichkeiten in unserem Haus.

KINNERS

für unsere kleinen Gäste

Hab keinen Hunger! A, F, N Kartoffelpuffer Apfelmus	8,50 €
Ich weiß nicht! A, F, N Kleine Schweineschnitzel Pommes frites	9,50 €
Ist mir Egal! A, C, F, N Fischstäbchen Kartoffelpüree	9,50 €
Irgendwas! A, F, N Chicken Nuggets Pommes frites	9,50 €
Ich will das Nicht! A, F, N Pasta Tomatensoße	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		8,50 €
Rindfleisch (roh) Karotte Cous Cous Hüttenkäse Eigelb		9,50 €

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

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

FLAMMKUCHEN

... die heimlichen Stars unserer Küche

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

GELÖFFELTES

Kalte Gurkensuppe* _F	7,90 €
Gurke Joghurt Sprossen	
Beschwipstes Tomatensüppchen⁺ _{C, F, H}	8,50 €
Tomate Gin-Schmand Kresse Lachs	

VORNEWEG

Antipasti a la Helmut* _{A, F}	16,50 €
Mariniertes Grillgemüse Oliven Hirtenkäse Wildkräuter	
Lauwarmer Ziegenkäse* _F	16,50 €
Ziegenkäse Honig Walnuss Traube Wildkräuter	
Räucherlachstatar _{C, F}	17,50 €
Apfel rote Zwiebel Kartoffelrösti Mango-Sahneerrettich Blattsalat	

Nüschtl Halbes + Nüschtl Janzes

Matjes nach Muddis Art C, F, 7, 15 Bratkartoffeln Hausfrauensauce Blattsalat	18,50 €
Kaltes Roastbeef F, 15 Bratkartoffeln Kräuterschmand Blattsalat	19,50 €
Geknödelttes* A, F, N Spargelknödel getrüffelttes Erbsenpüree Tomate	19,50 €
Pasta Basta* A, F, N Linguine Pfifferlinge rote Zwiebel Kirschtomate Rahm Grana Padano Wildkräuter	20,50 €
Königliche Kugel A, F, H, N Gekochtes Kalb Kartoffelstampf frittierte Kapern rote Beete Kresse	21,50 €

GRÜNZEUG

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

KLASSIKER

Dem Bach entsprungen A, C, F Ganze Regenbogenforelle Grenaille Zitrone sommerlicher Blattsalat	22,50 €
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	26,50 €
Au Backe⁺ A, F, H Geschmorte Ochsenbacke Grünes Erbsenpüree Pac Choi gebackene Kartoffel 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	18,50 €
Wedges mit Kräuterschmand F 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 2026

Pfifferlingscremesuppe* _F Pfifferlinge Rahm Sprossen	8,90 €
Bunte Blattsalate mit gebratenen Pfifferlingen** Paprika Kirschtomate Gurke Radieschen	18,50 €
Risottoto mit gebratenen Pfifferlingen**	20,50 €
Pfifferlings-Burger nach Diedersdorfer Art Kleines Schweineschnitzel Brioche-Bun Barbequecreme Tomate Pfifferlinge Zwiebel Bacon Cheddar Wildkräuter Dazu Wedges mit Kräuterschmand oder Pommes rot-weiß Noch obendrauf ein zweites Schnitzel	21,50 € + 4,50 € + 7,50 €

Portion frische Pfifferlinge (ca. 250g Rohgewicht)

Dazu servieren wir Glasierte Drillinge oder gebackene Knödel_{F, N}

Wahlweise...

Sautiert** Rote Zwiebeln Frühlingslauch	19,50 €
Gebraten ₁₅ Speck Rote Zwiebeln Frühlingslauch	20,50 €
in Rahm* _F oder in veganem Rahm** (+ 1,50 €) Rote Zwiebeln Frühlingslauch	20,50 €

Noch was dazu?

+ Kräuterrühreier _{F, N}	+ 7,50 €
+ kleines Schnitzel vom Schwein _{A, F, N}	+ 8,50 €
+ drei Medaillons vom Schweinefilet	+ 10,50 €
+ kleines Schnitzel aus dem Kalbsrücken _{A, F, N}	+ 12,50 €

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

FINALE

Helmuts neuer Liebling* _{A, F, N} Lava Cake mit Salzkaramellkern Himbeer kalte Vanille	10,50 €
Augenweide* _{A, F, N} Geeiste Mousse au Chocolat mit Himbeerkern Mango Blaubeer	10,50 €
Schwäbischer Antrag* _{A, F, N} Gebackene Apfelringe Zwetschgenkompott Vanilleeiscreme	9,50 €
Dip Dip Hurra** _{A, F, N} Churros hausgemachte Schokoladensoße	9,50 €

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

Säfte ₃	0,2 l	0,4 l
Grüner Apfel	3,00 €	5,50 €
Orange	3,00 €	5,50 €
Rote Traube	3,00 €	5,50 €
Tomatensaft	3,00 €	5,50 €

Nektar ₃	0,2 l	0,4 l
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

Hausgemachte Erfrischungen	0,4 l
Eistee _{2,10, K}	5,90 €
Limonade _{3, K}	5,90 €

H²O

Loona Mineralwasser	0,25 l	0,75 l
Naturell	3,00 €	7,50 €
Feinperlig	3,00 €	7,50 €

fritz- & co.

fritz-kola _{2,11}	0,33 l	3,90 €
fritz-kola zuckerfrei _{2,4,7,11,17}	0,33 l	3,90 €
fritz-limo honigmelone	0,33 l	3,90 €
Paulaner Zitrone	0,33 l	3,90 €
Paulaner Orange	0,33 l	3,90 €
fritz-spritz apfelschorle (Bio)	0,33 l	3,90 €
fritz-spritz rhabarberschorle (Bio)	0,33 l	3,90 €
Schweppes Ginger Ale ₂	0,2 l	3,40 €
Schweppes Bitter Lemon _{3,10}	0,2 l	3,40 €
Schweppes Tonic Water ₁₀	0,2 l	3,40 €
Schweppes Russian Wild Berry	0,2 l	3,40 €
Paulaner Spezi	0,33 l	3,90 €
Rixdorfer Fassbrause vom Fass!	0,3 l	3,70 €
	0,5 l	4,90 €

MUNTERMACHER

Energy Drink _{2,11}	0,25 l	4,90 €
------------------------------	--------	--------

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

Martini bianco Eis, Zitrone	5 cl	6,50 €
Negroni Spritz Orange, Gin, Campari, Martini, Prosecco		8,50 €
Mimosa Orangensaft, Grenadine, Prosecco		7,50 €
Gretchens Kirsche Schladerer Sour Cherry Gin Liqueur, Kirsche, Prosecco, Mineralwasser		8,50 €

ABSACKER

Godfather Whisky, Amaretto, Eis		8,50 €
B52 Kaffeeликör, Baileys, Rum		8,50 €

HOPFEN & MALZ vom Fass ^A

	0,3 l	0,5 l
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 ^A

Paulaner Kristall-Weizen	0,5 l	5,00 €
Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei	0,5 l	5,00 €
Fürstenberg Pils alkoholfrei	0,33 l	3,90 €
Glutenfreies Bier	0,33 l	3,90 €
Malzbier	0,33 l	3,90 €
Berliner Weiße (Himbeere oder Waldmeister)	0,33 l	4,00 €

PROSECCO ^K

	0,10 l
Hausmarke	4,50 €

VON DER REBE im Glas ^K

Weißwein	0,2 l	0,5 l
Riesling (Lorch), Chardonnay (Grand Sud), Sauvignon Blanc (Grand Sud)	5,50 €	11,50 €
Rosé	5,90 €	11,90 €
Portugieser Weißherbst (Lorch), Merlot rosé (Grand Sud)		
Rotwein	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 Krems

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

SCHICKI MICKI ^K

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

SPRITZIG

	0,25 l
Aperol Spritz ^{2,10, K}	8,50 €
Lillet Wildberries ^{3, K}	8,50 €
Limoncello Spritz	8,50 €
Melon Spritz	8,50 €
Sarti 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, Havana 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 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 ^{11, F}	4,80 €
Cappuccino ^{11, F}	3,90 €
Latte Macchiato ^{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 Früchtemischung

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

Eisschokolade kalte Schokolade Vanilleeis Sahne	6,90 €
Eiskaffee kalter Kaffee Vanilleeis Sahne	6,90 €
Hausgemachte Limonade Zitrone Limette Soda	5,90 €
Hausgemachter Eistee Orange kalter Tee Minze	5,90 €
Extrem leckere Erdbeerbowle Erdbeeren Erdbeerbowle Minze	6,90 €

Bitte beachten Sie auch immer unsere gelegentlichen

Veranstaltungen im kommenden Herbst – Winter!

Oktoberfest, Special-Show-Event,

Adventsbingo, Adventsmarkt, Valentinsbingo!

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 7 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 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 sind Lieblingsort und Wohlfühloase!

Wir erfüllen Träume und Wünsche, ja auch unsere Eigenen!

Aber wir sind uns sicher, es werden viele großartige Jahre folgen.

Herzlich willkommen!

Mirko Illgen & Team