



**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.

Drei 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 Herbst 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 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

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 Quinoa 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 Hühnchen A, F	16,00 €
Currycreme Hühnchen Orange Kirschtomate Wildkräuter	
Flammkuchen Ziege* A, F	16,00 €
Kräutercreme Ziegenkäse Feige Kirschtomate Rucola	
Flammkuchen Lachs A, C, F	17,50 €
Zitronencreme Lachs Hirtenkäse Kirschtomate Wildkräuter	
Flammkuchen Herbstedition* A, F	18,50 €
Kräutercreme Kürbis rote Zwiebel Pilze Frühlingslauch	

GELÖFFELTES

Kürbisrahmsuppe** G	8,50 €
Kürbis Kokosmilch Kürbiskerne Kernöl Sprossen	
Beschwipstes Tomatensüppchen+ A, C, F, H	8,50 €
Tomate Gin-Schmand Kresse Lachs	

VORNEWEG

Lauwarmer Ziegenkäse* F	16,50 €
Ziegenkäse Honig Walnuss Feige Wildkräuter	
Räucherlachs C, F	17,50 €
Kartoffelrösti Mango-Sahneerrettich Blattsalat	
Rindercarpaccio F	18,50 €
Feige Kernöl Rucola Grana Padano Balsamicocreme	

Nüschtl Halbes + Nüschtl Janzes

Des Herbstes Frucht* ^{A, F,} Kürbis-Lauch Tortelloni Kräutersaitling Zwetschghe Kirschtomate Rahm Grana Padano Wildkräuter	20,50 €
Geknödeltes* ^{A, F, N} Pfifferlingsknödel getrüffltes Erbsenpüree Tomate Wildkräuter	19,50 €
Pasta Basta ^{A, C, F, N} Tagliatelle Miesmuschel Tomate Grana Padano Rucola	19,50 €
Königliche Kugel ^{A, F, H, N} Gekochtes Kalb Kartoffelstampf frittierte Kapern rote Beete Kresse	21,50 €

GRÜNZEUG

Gerupfte Ziege* ^{A, F, G} Ziegenkäse Blattsalate Feige Tomate Gurke Paprika Kerne Vinaigrette	16,50 €
Cesars Federvieh ^{A, F, C} Romana 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} Ganze Regenbogenforelle Grenaille herbstlicher 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 ⁺ ^{F, H} Geschmorte Ochsenbacke Erbsenpüree Kräutersaitling Kürbis Heidelbeere Sprossen	28,50 €

Was Richtiges!

Risottotototo** Risotto Kürbis Waldpilze Wildkräuter	20,50 €
Völlig Wild+ A, F Geschmorter Wildgulasch Glühwein Preiselbeere Bärlauchknödel	23,50 €
Kleine Sauerei A, E, F, N Schweinefiletmedaillons Tagliatelle Kürbisrahm Rotweinzwiebel Feige	24,50 €
Zander aus der Reuse A, C, F Zander Kürbisrisotto Feige Kräutersaitling Kresse	25,50 €
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 Rindfleischpatty durch zwei vegetarische Pattys)	

FINALE

Helmut's neuer Liebling* A, F, N Lava Cake mit Salzkaramellkern Himbeere kalte Vanille	10,50 €
Augenweide* A, F, N Geeiste Mousse au Chocolat mit Himbeerkern Mango Blaubeere	10,50 €
Schwäbischer Antrag* A, F, N Gebackene Apfelringe Zwetschgkompott Vanilleeiscreme	9,50 €
Dip Dip Hurra** A, F, N Churros hausgemachte Schokoladensoße	9,50 €

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 verpackt einfach im Wasserbad zu erhitzen. Sprechen Sie uns an!

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

Jetzt schon an Weihnachten denken!

Ab dem 13.11. 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 der Vorjahre voraussichtlich in etwa halten zu können!

Kladows beliebteste Gans (Rohgewicht mind. 5,4 kg!) reicht locker für 6 „gute Esser“. Sie bekommen diese gefüllt mit Zwiebeln, Äpfeln und Orangen, dazu reichlich Rot- und Grünkohl, gefüllte Kartoffelklöße, Semmelknödel oder Kartoffeln und natürlich Preiselbeersauce!
Ab 219,00 € (Auf Nachfrage sind natürlich auch Pute oder Ente möglich)

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
über „Oma Ilse's Zuckerschlosschen“ 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-, 4- bzw. 5 Gang Menüs
zur Vorauswahl an!**

Für die notwendige Vorkasse bitten wir um Verständnis!

Tipp für die Adventszeit!

An den Adventssamstagen findet auf unserer Terrasse ein kleiner Adventsmarkt statt. Mit all den Leckereien die es eines solchen Marktes bedarf!

Sollten Sie noch eine Location für Weihnachtsfeiern, privat oder in der Firma suchen ... sprechen Sie uns an!

Wir gestalten Ihre Feierlichkeiten gern individuell.

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 €
Ananas	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	4,50 €
------------------------------	--------	--------

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

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 Kaffeelikör, 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	3,80 €
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

	0,2 l	0,5 l
Weißwein	5,50 €	11,50 €
Riesling (Lorch), Chardonnay (Lorch), Sauvignon Blanc (Grand Sud)		
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

	0,75 l
Weißwein	24,50 €
Riesling, Weißburgunder, Grüner Veltliner	
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 €
Lavendel Spritz	8,50 €
Sarti 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, Averna, 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, Alter Apfel, Premium
Kirschwasser, Obstwasser, Milde Goldaprikose, Alte Zwetschge, Premium
Mirabelle, Milde Williamsbirne, Schlehengeist, Milder Bergapfel, Alte Kirsche

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

HAUSGEMACHTE SPEZIALITÄTEN

Eisschokolade

kalte Schokolade | Vanilleeis | Sahne

6,90 €

Eiskaffee

kalter Kaffee | Vanilleeis | Sahne

6,90 €

Limonade

Zitrone | Limette | Soda

5,90 €

Eistee

Orange | kalter Tee | Minze

5,90 €

Unsere Veranstaltungen im Oktober:

2. Oktober: „Kladower Oktoberfest bei Helmut“

30. Oktober: „Broadway meets Kladow“

Für Infos und Tickets achten Sie auf die Flyer und Plakate oder fragen unseren freundlichen Service!

An diesen beiden Tagen können wir leider kein reguläres a la carte anbieten! Vielen Dank für Ihr Verständnis!

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 Zuckerschlösschen** 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 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