Helmut

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 Beef-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 bis zum Jahreswechsel 2026/27

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 + makiert 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 — **8,50 €**
Kartoffelpuffer | Apfelmus

Ich weiß nicht! A, F, N — **9,50 €**
Kleines 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.

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 | Traube | Kirschtomate | Rucola

Flammkuchen Lachs A, C, F — **17,50 €**
Zitronencreme | Lachs | Hirtenkäse | Kirschtomate | Wildkräuter

Flammkuchen Weihnachtsente A, F — **19,50 €**
Preiselbeercreme | Ente | rote Zwiebel | Orange | Frühlingslauch

GELÖFFELTES

Kürbisrahmsuppe** F — **8,50 €**
Kürbis | Kokosmilch | Kürbiskerne | Kernöl | Sprossen

Maronencreme Süppchen* A, G, F, H — **8,50 €**
Esskastanie | Rahm |Schmand | Einlage | Kresse

Beschwipstes Tomatensüppchen A, G, F, H — **8,50 €**
Tomate | Gin-Schmand | Kresse | Lachs

VORNEWEG

Lauwarmer Ziegenkäse* F — **16,50 €**
Ziegenkäse | Honig | Walnuss | Traube | Wildkräuter

Räucherlachs C, F — **17,50 €**
Kartoffelrösti | Mango-Sahnemeerrettich | Blattsalat

Rindercarpaccio F — **18,50 €**
Traube | Kernöl | Rucola | Grana Padano | Balsamicocreme

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

Nüscht Halbes + Nüscht Janzes

Des Herbstes Frucht* A, F, — **20,50 €**
Kürbis-Lauch Tortelloni | Kräutersaitling | Zwetschge | Kirschtomate | Rahm
Grana Padano | Wildkräuter

Geknödeltes* A, F, N — **19,50 €**
Pfifferlingsknödel | getrüffeltes Erbsenpüree | Tomate | Wildkräuter

Pasta Basta A, F, — **19,50 €**
Linguine | Miesmuschel | Tomate | Grana Padano | Rucola

Königliche Kugel A, F, H, N — **21,50 €**
Gekochtes Kalb | Kartoffelstampf | frittierte Kapern | rote Beete | Kresse

GRÜNZEUG

Gerupfte_Ziege* A, F, G — **16,50 €**
Ziegenkäse | Blattsalate | Traube | Tomate | Gurke | Paprika | Kerne | Vinaigrette

Helmuts Federvieh A, F, C — **17,50 €**
Blattsalate | Hähnchen | Tomate | Croutons | Grana Padano | Cesardressing

Gewickelte Garnele F, C — **17,50 €**
Garnelen im Kartoffelmantel | Blattsalat | Tomate | Gurke | Paprika | Balsamico

KLASSIKER

Dem Bach entsprungen A, C, D, F — **22,50 €**
Ganze Regenbogenforelle | Grenaille | winterlicher Blattsalat

Kalbsleber Berliner Art+ A, F, H — **22,50 €**
Kalbsleber | Zwiebel | Apfel | Kartoffelpüree

Paniertes Liebling A, I, N — **26,50 €**
Schnitzel aus der Kalbsoberschale | Zitrone | Preiselbeeren | Kartoffel-Gurken-Salat | Salatbouquet

Au Backe+ F, H — **28,50 €**
Geschmorte Ochsenbacke | Erbsenpüree | Kräutersaitling | Kürbis | Heidelbeere
Sprossen

Burger a la Helmut A, F, G, I, N — **18,50 €**
200g Rindfleisch (Rohgewicht) | Brioche-Bun | Barbequecreme | Tomate |
Gurke | Zwiebel | Bacon | Cheddar | Wildkräuter

Wedges mit Kräuterschmand F oder Pommes rot-weiß — + 4,50 €
doppelt Fleisch (+200gr. Rohgewicht) — + 6,50 €
(Gern ersetzen wir das Rindfleischpatty durch eine vegane Alternative)

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

Was Richtiges!

Richtig Wild+ A, F — **23,50 €**
Geschmorter Wildgulasch | Glühwein | Preiselbeere | Bärlauchknödel

Völlig losgelöst+ A, E, F, N — **28,50 €**
Halbe Ente (ausgelöst) aus dem Rohr | Rotkohl | Sprossen | Wildpflaumenjus | gebackene Kartoffel

Sensationelles Dekolleté+ A, F — **26,50 €**
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust | Linguine | Kürbisrahm
Balsamicokirschen | Preiselbeerzwiebel | Wildpflaumenjus | Sprossen

Ein Bein in Wein+ A — **24,50 €**
In Rotwein geschmorte Barbarie-Entenkeule | Rotkohl | gebackene Kartoffel
Wildpflaumenjus

Ein zweites Bein auf denselben Teller für den großen Hunger + 9,50 €

Burger Deluxe Weihnachtsedition A, F, G, I, N — **22,50 €**
Viertel Ente | Brioche-Bun | Barbequecreme | Tomate | Rotkrautsalat
Rösti | Preiselbeerzwiebel | Bacon | Cheddar | Gorgonzola | Wildkräuter

Wedges mit Kräuterschmand F oder Pommes rot-weiß + 4,50 €
Extra viel Fleisch + 6,50 €

(Gern ersetzen wir die Ente durch eine vegane Alternative)

Die Klassische Gänsekeule mit Rot- und Grünkohl dazu Kartoffelklößen ist auf Vorbestellung und mit der leider notwendigen Vorauskasse (p.P. 42,50 €) reservierbar!

FINALE

Helmuts neuer Liebling* A, F, N — **10,50 €**
Lava Cake mit Salzkaramellkern | Himbeer | kalte Vanille

Schwäbischer Antrag* A, F, N — **9,50 €**
Gebackene Apfelringe | Zwetschgenkompott | Vanilleeiscreme

Jahresend-Highlight*+ A, G, F — **10,50 €**
Glühweinknödel | Tonka-Vanillesoße | Schokosoße | Crumble

Dip Dip Hurra** A, F, N — **9,50 €**
Churros | hausgemachte Schokoladensoße

Richtig Lust auf hausgemachte Klöße und Knödel für daheim, aber keine Lust selbst in der Küche zu stehen? Gern können Sie diese für kleines Geld bei uns mitnehmen… vorgegart und tiefgekühlt 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 €

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

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!

Kladows beliebteste Gans (Rohgewicht mind. 5,4 kg!) reicht locker für 4 - 6 „gute Esser“. Sie bekommen diese gefüllt mit Zwiebeln, Äpfeln und Orangen, dazu reichlich Rot- und Grünkohl, gefüllte Kartoffelklöße, Semmelknödel oder Kartoffeln und natürlich Preiselbeersoße!
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 Ilses Zuckerschlösschen“ 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- oder 5 Gang Menüs zur Vorauswahl an!

Für die notwendige Vorauskasse 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 €

H^2O

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 + makiert 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 €

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

VON DER REBE im Glas K

	0,2 l	0,5 l
Weißwein Riesling (Rath), Chardonnay (Grand Sud), Sauvingon Blanc (Grand Sud)	5,50 €	11,50 €
Rosé Portugieser Weißherbst (Th.Rath), Merlot rosè (Grand Sud)	5,90 €	11,90 €
Rotwein Dornfelder (Th.Rath), Spätburgunder (Th.Rath), Merlot (Grand Sud)	5,90 €	11,90 €
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 Riesling, Weißburgunder, Grüner Veltliner	24,50 €
Rosé Zweigelt	25,50 €
Rotwein Blauer Zweigelt	25,50 €

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, Pfirsisch, Melone, Ananas, Zitrone, Grenadine

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

SCHNÄPPERKEN

2cl 3,00 € / 4cl 5,50 €

Bisongrass Vodka, Absolut Vodka, Sambuca, Jägermeister, Averna, Ramazotti, Ilses 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, Schlehengeist, Milder Bergapfel, Alte Kirsche

HEISSE WARE

Espresso 11	2,90 €
Doppelter Espresso 11	4,90 €
Espresso Macchiato 11, F	3,20 €
Kaffee Créme 11	3,20 €
Kaffee Créme 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 + makiert sind, werden mit alkoholischen Bestandteilen zubereitet.
Bitte wenden Sie sich bei Fragen an unser Servicepersonal

HAUSGEMACHTE SPEZIALITÄTEN

Glühwein **4,90 €**
Nach Oma Ilses Familienrezept

Glühwein mit Schuß **6,90 €**
Amaretto oder Rum

Lumumba **6,90 €**
Heiße Schokolade | Rum | Sahne

Grog **5,90 €**
Rum | heißes Wasser

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=Nüsse 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 + makiert 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** anfingen, 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 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

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