



Suppen

Okroschka

5,80 €

Okroschka ist eine kalte Suppe aus frischen Kräutern, Kartoffeln, Ei, Wurst und Radieschen. Trotz der gehaltvollen Zutaten überraschend leicht und aromatisch.

Tomatencremesuppe

5,20 €

Basilikum-Pesto

Unsere klassische Tomatencremesuppe setzen wir mit frischen Tomaten und reichlich Kräutern an, damit Sie in den Genuss einer runden mediterranen Suppe kommen. Verfeinert mit selbst hergestelltem Basilikum-Pesto .

Vorspeisen

Ragout Fin

7,80 €

Toast | Zitrone

Übersetzt: feines Ragout - wird üblicherweise aus reinem Kalbfleisch, dessen Fond und einer Mehlschwitze hergestellt.

Würzig, säuerlich abgeschmeckt können Sie aber selbst noch mit der dazugehörigen Worcestersoße und Zitrone es ganz nach Ihrem Geschmack verfeinern.

Caprese

7,20 €

Mozzarella | Tomate | Rucola | Basilikum

Kleine Mozzarellakugeln und reife Tomaten - eine typisch italienische Vorspeise, die wir auf knackigen Rucola betten und mit hausgemachtem Basilikum-Pesto abrunden.

Sommerlicher Blattsalat

10,20 €

Kalbsleber

Ein frischer Salatteller, bestehend aus verschiedenen Rohkostsalaten, knackigem Gemüse, Blattsalat und dazu rosa gebratene Kalbsleber, die durch einen besonders feinen, dennoch nicht dominanten, Geschmack heraussticht.



Löwen – ‚Klassiker & Spezialitäten‘

Rinderroulade

18,40 €

Rotkohl | Klöße

Die traditionelle Rinderroulade, per Hand geklopft und gewickelt, mit Senf, Speck, Gewürzgurken und Zwiebeln gefüllt.

Genau das Richtige, wenn der Appetit sich nach etwas Klassischem sehnt.

Königsberger Klopse

16,90 €

Rote Bete | Salzkartoffeln

Das ostpreußische Essen steht für kleine Klopse aus Kalbsfleisch, einer hellen Soße mit Sardellen und Kapern.

Die Sardellen runden das Ganze durch ihre salzige Note ab.

Steak au four

18,20 €

Steakhouse-Pommes | Salat

Für unser Steak au four nehmen wir saftige Steaks

vom Schweinerücken, das mit einem deftig abgeschmeckten Ragout Fin überbacken wird.

Um dieses reichhaltige Essen aufzulockern, wird ein kleiner Salat dazu gereicht.

Ossobuco

17,10 €

Sellerie | Karotten| Kräuterknöpfele

Das klassische italienische Schmorgericht bedeutet „Knochen mit Loch“.

Allerdings bekommen Sie es bei uns als Ragout von der Kalbsbeinscheibe serviert.

Dies ist für seine Gar-Art und durch den Einsatz von Zitrone und reifen Tomaten, erstaunlich leicht und harmonisch.



Wiener Backhendl

16,40 €

Steakhouse Pommes | Salat

Seit dem 18. Jahrhundert eine beliebte Spezialität aus der österreichischen Hauptstadt, können Sie die ganze Hähnchenkeule schonend gegart und paniert genießen.

Grillpfanne

19,80 €

Rumpsteak | Chorizo | Kalbsleber | Drillinge

Unsere Fleischauswahl bietet Ihnen deutsches Rumpsteak, eine würzige spanische Bratwurst und den milden Geschmack feiner Kalbsleber. Eine ausgewogene Mischung für vielerlei Geschmäcker.

Frisches aus Teich und Meer

Pochierter Steinbeißer

17,40 €

Schmorgurken | Basmatireis

Der delikate und feste Fisch, auch Dorngrundel genannt, wird sanft in einem Kräutersud gegart und mit der klassischen ostpreußischen Beilage serviert. Mit dem charakteristischen Basmatireis ein kraftvolles, dennoch nicht zu schweres, Sommergericht.

Matjes ‚Hausfrauen Art‘

15,20 €

Salzkartoffeln | Salat

Ein einfaches und unkompliziertes Essen. Die sonst so schwere Remoulade wird mit Apfelstücken und Joghurt aufgelockert und ergibt mit dem Salat ein sättigendes und rustikales Gericht, welches nicht schwer im Magen liegt.



Vegetarisch

Käseknöpfe

15,40 €

Salat | Röstzwiebeln

Ob es Käseknöpfe am Vorarlberg, Kasspatzln in Tirol oder Kässpätzle im Schwaben-Ländle genannt wird; wer Käse mag, liebt dieses Gericht und wird sicherlich zufrieden und gesättigt unser Restaurant verlassen.

Spinatknödel

16,20 €

Feldsalat | Radieschen | Parmesan

Eine *-nach Bedarf auch vegane-* Interpretation des „Österreich Knödel“. Diese reichen wir mit Feldsalat, auch Rapünzchen genannt und geriebenem italienischen Hartkäse.

Dessert

Schwedeneisbecher

5,80 €

Apfelmus, Vanilleeis, Sahne und Eierlikör

Einer Legende zufolge entstand die Eiskreation in Pankow, nach einer Niederlage der schwedischen Eishockey-Nationalmannschaft bei den Olympischen Spielen '52.

Schokoladen-Parfait

6,80 €

Rhabarber-Himbeer-Ragout

Das Parfait (französisch für „perfekt“ oder „vollkommen“) ist ein halbgefrorenes Dessert, deren schokoladige Süße durch das säuerlich fruchtige Rhabarber-Himbeer-Ragout aufgebrochen wird und eine zartschmelzende Sünde zum Abschluss ergibt.

*Genauso wenig wie diese Karte mit ChatGPT geschrieben ist,
genauso wenig bieten wir Convenience-Produkte an.*

*Genießen Sie unsere Speisen in Ruhe
und geben Sie uns etwas Zeit für deren frische Zubereitung ☺*