

# Vorspeisen / Starters

Salat „Indigo“ Blattsalate   Tomate   Gurke   Hausdressing <sup>(D,E,G,I,L)</sup> <i>Lettuce   tomato   cucumber   dressing<sup>(D,E,G,I,L)</sup></i>	7,5
mit gebratene Pilzen <sup>(E,G)</sup> <i>with fried mushrooms<sup>(E,G)</sup></i>	14,5
mit Hähnchenstreifen in Sesam <sup>(G,F)</sup> <i>with stripes of chicken breast in sesame<sup>(D,G,F)</sup></i>	10,5
Matjesfilet   Bratkartoffeln   Remouladensauce <sup>(B,D,E,G,I)</sup> <i>Herring filet/ fried potatoes/ remoulade<sup>(B,,D,E,I,G)</sup></i>	22
Gazpacho   Pilz Bruschetta <sup>(A,E,D,I)</sup> <i>Gazpacho soup / mushrooms bruschetta<sup>(A,,E,D,I)</sup></i>	13,5
Currywurst klein „Indisch Style“   Süßkartoffel Pommes   Tandoori-Joghurt Dip <sup>(F,D,H,G,I,L)</sup> Currywurst small „indian style“ / sweet potato	7,5

Ick wunder mir über  
janüschd mehr...

# Hauptgerichte / Main Course

Vegetarisch | *Vegetarian*

Semmelknödel | Pilze a la Crème | Kerbel <sup>(D,A,L,I)</sup> 15,9  
*Dumplings / mushrooms a la creame/ chervil <sup>(D,A,,L,I)</sup>*

Kalbsschnitzel | gebratene Pilzen | getrüffelten Kartoffelstampf<sup>(A,D,I,L)</sup> 32  
*Veal escalope / fried mushrooms/ truffeld mashed potatoes<sup>(A,D,I,L)</sup>*

Lachsfilet | Algensalat | gebratene Ingwer Wang Tang<sup>(D,B,E,F,G,I,K)</sup> 21  
*Salomon filet/ seaweed salad/ ginger wang tang<sup>(D,B,E,F,G,I,K)</sup>*

Rinderfilet 180g | Paprikarelish | Lila Kartoffelchips <sup>(E,G,I)</sup> 38  
*Beef steak/ pepper relish/ purple potato chips <sup>,E,G,I,</sup>*

Kalbs Spareribs | Krautsalat | Maisbrot <sup>(,E,G,I,L)</sup> 25  
*Veal spareribs/ cabbage cold/ corn bread<sup>(,E,G,I,L)</sup>*

Currywurst „Indisch Style“ | Süßkartoffel Pommes | Tandoori-Joghurt Dip<sup>(F,D,H,G,I,L)</sup> 12,5  
Currywurst „indian style“ / sweet potato

## Dessert

**Nu aber ran anne Buletten!**

American Cheesecake | Himbeeren <sup>(A,D,H,I)</sup> 11  
*American cheesecake/ raspberries <sup>(A,D,H,I)</sup>*

Käseauswahl | Feigensenf | Trauben | Brot<sup>(G,H,I,K,L)</sup> 14  
*cheese selection | fig mustard | grapes | bread<sup>(G,H,I,K,L)</sup>*

Eis Variation | je Kugel 2,5

mit Sahne 4

## Allergene Auflistung

/ Allergens

<b>Ei</b>	/ Eggs	<b>A</b>
<b>Fisch</b>	/ Fish	<b>B</b>
<b>Krebstiere</b>	/ Crustaceans	<b>C</b>
<b>Milch</b>	/ Milk	<b>D</b>
<b>Sellerie</b>	/ Celery	<b>E</b>
<b>Sesamsamen</b>	/ Sesame Seeds	<b>F</b>
<b>Schwefeldioxid</b>	/ Sulphites	<b>G</b>
<b>Erdnüsse</b>	/ Peanuts	<b>H</b>
<b>Glutenhaltiges Getreide</b>	/ Gluten	<b>I</b>
<b>Lupine</b>	/ Lupin	<b>J</b>
<b>Schalenfrüchte</b>	/ Nuts	<b>K</b>
<b>Senf</b>	/ Mustard	<b>L</b>
<b>Sojabohnen</b>	/ Soya beans	<b>M</b>
<b>Weichtiere</b>	/ Molluscs	<b>N</b>

**Wenn Sie Fragen haben, sprechen Sie uns gerne an.**

If you have any questions, do not hesitate to ask us.

**Euer Team der Spreewirtschaft**

Best regards, your Spreewirtschaft team

# Getränke

## Aperitif

Belsazar Tonic	7,50
Aperol Spritz	7,50
Hugo	7,50
Campari Soda	6,50
Campari Orange	6,50
Glas Sekt Hausmarke 0,1l	5,50

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Cola zero, Fanta, Sprite 0,2l	3,00
Kreuzbär Fassbrause 0,33l	4,00
Tomas Henry Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale 0,2l	3,50
Apollinaris, Vio 0,25l	2,80
Apollinaris, Vio 0,75l	6,00
Apfelsaft, Johannisbeersaft, Kirschsft, Rhabarbersaft, Maracujasaft 0,3l	4,00
Saftschorle 0,3l	3,50
Honest Bio Weißer Tee Pfirsich-Rosmarin	3,50
Honest Bio Schwarzer Tee Himbeere-Basilikum	3,50

## Biere

Spreewirtschaft hell vom Fass	0,3l	3,30	0,5l	4,60
Spreewirtschaft dunkel vom Fass	0,3l	3,30	0,5l	4,60
Paulaner Hefeweizen vom Fass			0,5l	4,60
Berliner Kindl Jubiläumspilsner		Fl	0,33l	3,50
Clausthaler Naturtrüb alkoholfrei		Fl	0,33l	3,50
Kindl Berliner Weiße		Fl	0,33l	3,50
Paulaner Hefeweizen alkoholfrei		Fl	0,5l	4,60

## Digestif à 4cl

Ziegler Williamsbirne	9,00
Ziegler Kirschlikör	7,00
Nonino Grappa Vuisinar	8,00
Averna	5,00
Pampero Especial Rum	5,50
Sambuca Molinari	5,50
Hennessy VSOP	10,00
Stork Club Single Cask Whiskey	14,00

## Weine im offenen Ausschank à 0,2l

### Weiß:

Riesling „Vollratz“, Schloß Vollrads, Rheingau, QbA., trocken <i>Frisch und fruchtig, typisch Rheingau</i>	5,50€
Weißburgunder, Dreissigacker, Rheinhessen, QbA., trocken <i>Spritzig mit Ecken und Kanten, gleichzeitig aber rund und vollmundig</i>	6,50€
Grauburgunder „Pfundturm“, Dr. Köhler, Rheinhessen, QbA., trocken <i>Saftig und kraftvoll mit zartem Schmelz, frischer Eindruck von Birne, Aprikose und Kräutern</i>	6,50€

### Rot:

Spätburgunder, Salwey, Baden, QbA, trocken <i>Kirschige Fruchtaromatik mit etwas Himbeere und Pflaume; unkomplizierter Wein, der Spaß macht</i>	6,50€
Zweigelt, Bründlmayer, Kamptal, Österreich, QW, trocken <i>Niveaull und feingliedrig mit Anklängen von Waldbeeren und einem Hauch pfeffriger Würze</i>	7,00€
Shiraz/Cabernet Sauvignon, Delheim, Südafrika, trocken <i>Würzig – pfeffriges Beerenbukett untermengt mit frischen, roten Früchten. Mundfüllend und sehr geradlinig.</i>	6,50€

### Rosè:

Cinsault rosé, Maison Lavelle, Languedoc, Frankreich, IGP, trocken <i>Fruchtbetont, harmonisch am Gaumen, erfrischend und sehr elegant</i>	5,50€
---	-------