



Hausgemachte Suppen mit Baguette,

Gulaschsuppe vom Rind	5,90 €
Tomatensuppe	4,90 €
Kartoffelsuppe mit Speck 9	5,50 €
Zwiebelsuppe mit überbackenem Käsecroutons 6	4,90 €

Salate der Saison jeweils mit:

Joghurt- 6,c,9, Kräuter- oder American-9,m,a,cs- Dressing und Baguette 9

Kleiner gemischter Salat **4,50 €**

großer Salat wahlweise mit:

Thunfisch m **9,80 €**

Käse 6 **und Kochschinken** 9 **9,80 €**

gebratenen Hähnchenbruststreifen **12,50 €**

gebratenem Lachsfilet m **13,50 €**

Salat Elefant „Salt and Crunchy“

mit gebackenem 6,a, **Schafskäse** 6, **gebratenen Speckwürfeln** 9 **und Himbeer- Balsamico- Dressing**

13,50 €



Für den kleinen Hunger

Toast Thunfisch g,m,e,9 **6,50 €**
Toast mit Thunfisch, Tomate und mit Käse überbacken

Toast Hawaii g,9,l,c **5,80 €**
Toast mit Kochschinken, Ananas und mit Käse überbacken

Strammer Max **6,50 €**
geröstetes Brot, belegt mit Kochschinken, 2 Spiegeleiern
und saure Gurke l,h,j,g,9,a

Spaghetti Bolognese mit Parmesan e,g **8,50 €**

Gebackene Camembert (2 Stück) a,c,g **8,50 €**
mit Salat und Preiselbeeren

Würzfleisch mit Käse überbacken **6,80 €**

Belegte Baguettes, mit:

Schinken und Käse 9,c **5,50 €**

Gebratener Hähnchenbrust und Käse 9 **6,50 €**

Beilagen Extra:

Baguette Korb **1,70 €**

Pommes oder Kroketten **3,20 €**

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 9 **4,50 €**

Ketchup 1,9 / **Mayonnaise** a,9 / **Senf** **0,80 €**

Gebratene Zwiebeln oder Champignons **2,50 €**

Verschiedene Soßen Extra **2,80 €**



Schnitzel

Alle unsere Schnitzel werden paniert ^{g,a} und sind vom Schwein. **Wenn Sie mögen gerne auch zum Aufpreis von 4,90€ als Kalbsschnitzel.** Dazu kommt zu jedem Schnitzel Ihrer Wahl ein kleiner gemischter Beilagen-Salat der Saison.

„Wiener Art“ mit Pommes	14,50 €
„Jäger Art“ mit Champignon -Sahnesauce ^c und Kroketten ^g	15,50 €
„Schweizer Art“ mit Champignon-Sahnesoße ^c und Käse ^c überbacken, dazu Pommes	16,50 €
„Bolognese Art“ mit Bolognese-Soße und Käse ^c überbacken, dazu Pommes	16,50 €
„Holsteiner Art“ mit 2 Spiegeleiern an frischen Bratkartoffeln mit Speck ^g	16,50 €
„Hawaii“ mit Kochschinken, ^g Ananas ^{1,6} und Käse ^c überbacken, Preiselbeeren Konfitüre ¹ , dazu Kroketten ^g	16,50 €
„Pariser Art“ mit Pfefferrahmsauce ^c und frischen Bratkartoffeln mit Speck ^g	15,50 €
„Bernaise“ mit Bernaise Sauce ^{a,c} und Pommes	15,50 €
„Zwiebel-Schnitzel“ mit gebratenen Zwiebeln und frischen Bratkartoffeln mit Speck ^g	15,50 €



Schnitzel

Gärtnerin Art mit Erbsen, Möhren und Sauce Hollandaise ^{a,c} , dazu Kroketten ^g	15,50 €
„Italienische Art“ mit Tomaten und Mozzarella ^e überbacken, dazu Pommes	15,50 €
„Düsseldorfer Art“ mit Dijonsenf (<i>scharf</i>) ^{h,l} und Käse ^e überbacken, dazu Pommes	15,50 €
„Münchner Art“ mit süßem Senf ^{h,l} und Meerrettich ^{e,h} bestrichen, dazu Bratkartoffeln mit Speck ^o	16,50 €
„Förster Art“ mit gebratenen Zwiebeln und Champignons belegt, dazu frische Bratkartoffeln mit Speck ^o	15,50 €
„Nach Art des fahrenden Volkes“ mit pikanter Paprika – Tomatensoße, dazu Reis	16,50 €
„Französischer Art“ mit Dijonsenf (<i>scharf</i>) ^{h,l} und Brie-Käse ^e überbacken, dazu Kroketten ^g	16,50 €
„Kalbsschnitzel“ mit Pommes Frites	17,90 €

Hühnerbruststreifen



„Jäger Art“ **12,50 €**
mit Champignon-Zwiebel-Rahmsauce 9, dazu Reis

„Nach Art des fahrenden Volkes“ **13,50 €**
mit Paprika, Zwiebeln in Tomatensoße, dazu Spaghetti g

Schweinefilets gebraten, dazu ein kleiner gemischter
Beilagen-Salat der Saison

„Bernaise“ **16,50 €**
mit Bernaise Soße und Kroketten

„Pariser Art“ **16,50 €**
mit Pfefferrahmsauce, Erbsen und Möhren und Kroketten

„Alter Fritz“ **17,50 €**
mit Kirschen in Pfefferrahmsauce und Kroketten

„Peters Art“ **16,50 €**
mit gebratenem Zwiebeln und Kartoffelpüree

Grillplatte **17,50 €**
mit *Schweinefilet, Hühnerbrustfilet, Kalbsleber*, Kräuterbutter an gebratenem
Gemüse, Pommes und kleinem gemischtem Salat

„aus Fluss und Meer“ jeweils mit einem kleinem
Gurkensalat



„Filet vom Havelzander“ an Blattspinat und Salzkartoffeln	16,50 €
„Filet vom Rotbarsch“ an Blattspinat und Salzkartoffeln	16,50 €
„Filet vom Lachs“ an Paprika-Orangensauce und Kartoffelpüree	18,90 €

Vegetarisch & Co

Auflauf wahlweise mit <i>„Rosenkohl“</i> oder <i>„Blumenkohl“</i> oder <i>„Brokkoli“</i> , Sauce Hollandaise, <i>„Mandelsplitter“</i> und mit Käse _{3,9} überbacken dazu ein kleiner gemischter Salat	11,50 €
Spätzle Pfanne Spätzle mit verschiedenem Gemüse und in Kräuterbutter gebraten Dazu ein kleiner gemischter Salat	12,50 €

„Für Vegane Gerichte oder ähnliches bitte freundlichst bei unserem Servicepersonal nachfragen !“ :)

Berliner Spezialitäten

Kalbsleber „Berliner Art“ mit Äpfeln und Zwiebeln, an hausgemachtem Kartoffelpüree und Apfelrotkohl	17,90 €
--	----------------



Rindergoulasch mit Zwiebeln, Champignons und Paprika verfeinert, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße g	17,90 €
Hasentopf saftige Stücke aus der Hasenkeule als Ragout mit Waldpilzen, Preiselbeeren und Rotwein gekocht dazu Rotkohl und Kartoffelklöße	17,90 €
Rinderroulade Gefüllt mit Speck, Gewürzgurke und Karotte, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	17,90 €
„Riesen“ Weißkohlroulade gefüllt mit Hackfleisch, an Specksoße und Kartoffeln	15,50 €
„Berliner“ Eisbein mit Sauerkraut, Erbsenpüree, Kartoffeln und Senf	17,90 €
Königsberger Klopse mit Kapernsoße und hausgemachtem Kartoffelpüree	14,90 €
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Rosenkohl und gebratenen Bratkartoffeln mit Speck	19,50 €
Bauernfrühstück Omlette mit Kartoffeln, Tomate, Zwiebeln und Speck	9,50 €



Süßer Abschluss

Alter Schwede Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör ^{8,13,14} und Sahne ⁹	8,50 €
Pfannkuchen ^g mit Apfelmus und Vanilleeis ⁹	8,90 €
Kaiserschmarren ^g mit Mandeln und Rosinen an Apfelmus	8,50 €
Warmer Apfelstrudel ^g mit Vanilleeis ⁹ und Sahne ⁹	7,90 €
Kirschgrütze mit Vanillesoße und Sahne	6,80 €
<i>Verschiedene Kuchen nach Angebot pro Stück</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Portion Sahne</i>	<i>1,50 €</i>



Heißgetränke

Kaffee Crema	2,90 €
Große Tasse Kaffee Crema	3,80 €
Espresso	2,70 €
Doppelter Espresso	4,30 €
Espresso Macchiato s	2,90 €
Cappuccino s	3,50 €
Milchkaffee s	4,40 €
Latte Macchiato s	4,50 €
Irish Coffee mit Sahne s	7,50 €
Heiße Milkschokolade s	3,50 €
Heiße Milkschokolade mit Sahne s (mit Schuss Amaretto 2 oder Rum)	4,50 € 7,50 €
Tee verschiedene Sorten	2,90 €
Heiße Zitrone	3,00 €
Portion Honig extra	1,50 €
Glühwein	4,90 €
(mit Schuss Amaretto oder Rum)	6,50 €



Aperitifs

Martini Fiero, Bianco, Extra Dry, Rosso	5cl	4,90 €	
Pernod 1	4cl	4,50 €	
Campari 1		4cl	4,50 €
Sherry	5cl	5,50 €	
Portwein	5cl	5,50 €	

Magenbitter

Fernet Branca	2cl	3,50 €	4cl	6,50 €
Jägermeister	2cl	3,00 €	4cl	5,80 €
Averna			4 cl	4,90 €
Ramazotti			4cl	4,90 €
Unicum	2cl	4,50 €		
Mampe „Berlin Kräuter“	2cl	3,00 €	4cl	5,80 €

Digestif

Grappa „Andrea Da Ponte“	2cl	4,50 €	4cl	7,00 €
Prosecco Conegliano -Valdobbiadene 8 Jahre Barrique gelagert, weich und ausdrucksvoll				
Grappa „Hausmarke“	2cl	3,50 €	4cl	6,50 €
Brände/Geist aus dem Hause Schladerer:				
Williams, Kirche, Himbeere	2cl	4,90 €	4cl	8,50 €



***Alkoholfreie
Getränke***

Gerolsteiner Sprudel Flasche	0,75 l 6,80 €	0,25 l 2,80 €
Gerolsteiner Naturell Flasche	0,75 l 6,80 €	0,25 l 2,80 €
Coca Cola, Cola Zero^{1,3,5,6} Fanta,^{1,7} Sprite,² Spezi	0,2 l 3,20 €	0,4 l 4,90 €
Malztrunk	Fl. 0,33 l	3,20 €
Rixdorfer Fassbrause³	Fl. 0,33 l	3,20 €
Red Bull¹	Dose 0,33 l	4,50 €
Schweppes: Ginger Ale,⁹ Bitter Lemon⁴, Tonic Water⁴	0,2 l 3,20 €	0,4 l 5,50 €

Säfte und Nektar aus dem Hause Dietz:

Orange, Apfel(klar), Ananas, Maracuja, Cranberry, Rhabarber Kirsch, Banane	0,2 l 3,20 €	0,4 l 5,50 €
Tomatensaft	Fl. 0,2 l	3,40 €
Saftschorlen	0,2 l 3,20 €	0,4 l 5,50 €



Biere

Königs Pilsener vom Fass	0,25l	3,50 €
	0,5l	4,90 €
Bitburger vom Fass	0,25l	3,50 €
	0,5l	4,90 €
Alster oder Diesel	0,25l	3,50 €
	0,5l	4,90 €
Bitburger 0.00% alkoholfrei	Fl. 0,33l	3,80 €
Köstritzer Schwarzbier	Fl. 0,33l	3,80 €
Becks	Fl. 0,33l	3,80 €
Berliner Weiße Rot oder Grün	Fl. 0,33l	4,50 €
Benediktiner Hefe Hell, Hefe Dunkel oder Hefe alkoholfrei	Fl. 0,5l	5,30 €
Erdinger Kristallweizen	Fl. 0,5l	5,30 €
Berliner Berg Pils, mit deutschen Edelhopfen gebraut für eine besonders feingrasige Note und ausgewogene Bitterkeit	Fl.0,33l	4,20 €



Weißwein

Grauer Burgunder „Kloster Limburg“

Der leichte vollmundige mit nussigen Aromen aus der Pfalz

0,2l 6,80 €

Fl. 0,75l 18,80 €

50* Riesling trocken aus dem Rheingau

Erfrischend mit Aromen von grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten

0,2l 6,80 €

Fl. 0,75l 18,80 €

Weißer Burgunder „Alte Reben“ aus Baden

Kräftig, mit Aromen von Ananas und Pfirsich

0,2l 8,30 €

Fl. 0,75l 24,50 €

Sauvignon Blanc aus Rheinhessen

Der „Allrounder“, rassig frisch

0,2l 8,30 €

Fl. 0,75l 24,50 €

Riesling „Spätlese“ aus Kloster Limburg

Feine fruchtige Süße (lieblich bis halbtrocken)

0,2l 6,80 €

Fl. 0,75l 18,80 €

Weinschorle

0,2l 5,40 €



Rotwein

Merlot aus Frankreich

Leicht, mit Aromen schwarzer Beeren

0,2l **6,80 €**
Fl. 0,75l **19,80 €**

Spätburgunder, Pfalz

Sehr elegant und animierend mit Aromen von Kirschen und
Dunklen Beeren, Kräutern, Gewürzen rauchigen Holznoten

0,2l **7,80 €**
Fl. 0,75l **23,50 €**

Nero d`Avola, Italien

Intensiv und vollmundig

0,2l **7,40 €**
Fl. 0,75l **23,50 €**

Fuerza, Spanien

Kräftiges Cuvée mit Aromen dunkler Beeren

0,2l **8,50 €**
Fl. 0,75l **25,50 €**

Syrah Frankreich

Vollmundig, frisch, lebendig

0,2l **7,50 €**
Fl. 0,75l **23,50 €**

Weinschorle

0,2l **5,40 €**



Roséwein

„Doktorspiele“ aus Reinhessen

Fruchtiges Cuvee, beerig, rassig

0,2l	7,30 €
Fl. 0,75l	22,50 €

Sekt & Secco

„Zekt“ (trocken)

0,1l	5,80 €
Fl. 0,75l	27,50 €

„Secco“ Vino Frizzante

0,1l	5,80 €
Fl. 0,75l	27,50 €

Secco auf Eis

0,1l	5,80 €
-------------	---------------

Aperol Spritz

0,1l	7,50 €
-------------	---------------

Champagner

Champagne Alfred Gratien Brut

Flasche 0,375l	39,50 €
Flasche 0,75l	79,00 €
Flasche „Rose“ 0,75l	89,00 €



Alkoholfreie Cocktails

Virgin Colada Ananassaft, Sahne, Kokossirup	8,00 €
Virgin Caipirinha Limettensaft, Rohrzucker, Ginger Ale	8,00 €
Sunrise Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine	7,00 €

Cocktails

Flying Kängaroo 42Below Vodka, Rum, Vanille-Likör, Sahne, Kokossirup, Ananassaft	9,90 €
Caipirinha Cachaca, Rohrzucker, Limette	9,50 €
Swimmingpool 42Below Vodka, Blue Curacao, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	9,90 €
Tequila Sunrise Tequila, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft	9,90 €
Mai Tai Brauner und weißer Rum, Triple Sec, Limettensaft, Orangensaft, Mandelsirup	9,90 €
Long Island Ice Tea Vodka, Weißer Rum, Tequila, Gin, Cointreau, Limettensaft, Cola	10,50 €
Elefant Special *Inhalt beantwortet unser Servicepersonal	11,50 €



Liköre

Baileys	5cl	4,80 €
Amarula	5cl	4,80 €
Amaretto	2cl	2,90 €
Kaffeelikör	2cl	2,90 €
Sambuca	2cl	3,20 €
Ouzo	2cl	3,20 €
Batida de Coco	2cl	2,90 €
Berliner Luft	2cl	2,80 €
Frangelico	2cl	3,20 €
Likör 43	2cl	4,00 €

Spirituosen jeweils 2 cl

Bombay Sapphire	4,50 €
Bombay Bramble	4,50 €
Bacardi Carta Blanca	4,00 €
Bacardi Carta Oro	4,50 €
Bacardi Cuatro Anejo	5,00 €
Bacardi 8 Anejo	5,50 €
42Below Vodka	3,80 €
Nordhäuser Doppelkorn	2,90 €
Bommerlunder Aquavit	3,50 €
Linie Aquavit	3,50 €
Berliner Kümmel	2,90 €
Malteser	3,50 €
Tequila Weiß / Gold	3,90 €
Genever	2,90 €

Fruchtliköre von Nordhäuser nach Angebot jeweils 2,90 €



Weinbrand & Cognac

Osborne Veterano	2cl	3,50 €
Osborne 103er	2cl	3,90 €
Remy Martin V.S.O.P	2cl	5,50 €
Calvados	2cl	4,50 €
Chantre	2cl	3,50 €
Asbach Uralt	2cl	4,90 €

Whiskey

Dewars 12Jahre	4cl	8,50 €
Jonny Walker Red Label	4cl	7,50 €
Jonny Walker Black Label	4cl	8,50 €
Ballantines	4cl	7,00 €
Chivas Regal 12 Jahre	4cl	8,50 €
Tullamore Dew	4cl	8,50 €
Glenfiddich	4 c l	9,50 €
Jim Beam	4cl	8,00 €
Jack Daniel	4cl	8,50 €



Longdrinks jeweils mit gut gemeinten 4 cl :)

Cuba Libre	9,00 €
mit Bacardi Oro, Limetten und Coca Cola	
Bombay Sapphire	9,50 €
mit Tonic Water	
Bombay Bramble	9,50 €
mit Tonic Water oder Sprite	
Dewars 12 Years	11,00 €
mit Ginger Ale oder Coca Cola	
Martini Fiero	7,50 €
mit Tonic Water	
Bacardi Blanca	8,00 €
Coca Cola	
Bacardi 4 Years	9,00 €
Coca Cola	
Bacardi 8 Years	9,90 €
Coca Cola	
Bacardi Razz (Himbeer)	8,00 €
mit Sprite	
42Below Vodka	8,90 €
mit Red-Bull	
42Below Vodka	8,90 €
mit O-Saft, Coca Cola oder Tonic-Water	
Campari	7,50 €
mit Soda oder Orange	
Scotch	8,50 €
mit Coca Cola	
Bourbon	9,50 €
mit Coca Cola	
Fudj 0,1l	3,50 €
mit Weinbrand 2cl & Cola	
Grüne Wiese	7,00 €
mit Blue Curacao mit Orangensaft	
Batida de Coco	6,50 €
mit Kirschnektar oder Maracujasaft	
Jägermeister	8.50 €
mit RedBull	

