

# Speisekarte

## *Menu*

**RESTAURANT**

im Hamburger Bahnhof

# Willkommen *Welcome*

Bei uns kriegen Sie an einem schönen Ort, drinnen oder draußen, schnell was Gutes zu essen. Und weil wir Respekt vor Tier, Mensch und Umwelt haben, kommt unser Brot aus unserer eigenen Bäckerei und unser Fleisch und unsere Wurst von unserm Bauernhof Gut Kerkow in der Uckermark. Unsere Freiland-  
eier beziehen wir vom Biohof Lemke & Kluge in Brandenburg. Unser Bier kommt aus der Meckatzer Brauerei, der Kaffee aus der Andraschko Kaffeemanufaktur und unser Tee ist von Althaus. Kräuter bauen wir im Vorgarten an und den Fisch von den Müritzfischern räuchern wir selbst. Wir haben uns zum Grundsatz gemacht: Alles, was wir nicht selbst machen können, kommt von Partnern, die wir gut kennen. Schön, dass Sie da sind! Und guten Appetit.

*Here in this beautiful spot, you're sure to find something delicious on our menu whether you're seated in- or outside – and always accompanied by speedy service. Out of respect for animals, humans, and the environment, our bread is baked in our in-house bakery, and our meat and sausages are from Gut Kerkow, our farm in the Uckermark. Our free-range eggs are from Biohof Lemke & Kluge in Brandenburg, our beer comes from Meckatzer brewery, our coffee from Andraschko Kaffeemanufaktur, and our teas from Althaus. Herbs are grown in our front yard, and we smoke fish from Müritzfischer ourselves. Our motto is: If we can't make it ourselves, we make sure it comes from partners we know well. We're so glad to have you here. Guten Appetit!*

**RESTAURANT**

im Hamburger Bahnhof

WIR KÖNNTEN  
DAS AUCH ANDERS  
MACHEN. DANN  
WÄRE ES ABER  
~~WENIGER~~ NICHT  
SO GUT.

## Brotzeit

### *Open-faced sandwiches*

Roggen-Sauerteigbrot der Wiener Bäckerei  
*Made with sourdough rye bread from the Wiener bakery*

#### **Gemüsebrot** 7,50

Mariniertes Gemüse, Gemüseaufstrich (vegan)  
*Sandwich with marinated vegetables, veggie spread (vegan)*

#### **Käsebrot** 6,90

Bergkäse, Brie, Birne, Walnuss  
*Sandwich with Alpine cheese, Brie, pear, walnuts*

#### **Schinkenbrot** 7,50

Kochschinken, Senfgurke, Meerrettich  
*Sandwich with ham, pickled cucumber, horseradish*

#### **Schweinsbratenbrot** 8,90

Zwölf Stunden geräuchertes, gezupftes Schweinefleisch,  
Hopfenzwiebeln, Senfgurke, Meerrettich  
*Sandwich with pulled pork (roasted for twelve hours),  
hops-pickled onions, pickled cucumber, horseradish*

#### **Fischbrot** 8,90

Marinierte kleine Maräne, Hausfrauensauce, Senfgurke  
*Sandwich with marinated whitefish, apple-onion mayonnaise,  
pickled cucumber*

# Vorspeisen und Hauptgerichte

## *Starters and mains*

<b>Berliner Kartoffelsuppe</b>	<b>5,90</b>
<i>Potato soup</i>	
<b>... mit Wiener Würstchen</b>	<b>8,90</b>
<i>... with Vienna sausages</i>	
<b>Caesar Salad</b>	<b>8,80</b>
Römersalat, Radieschen, Sardellen, Kapern, Bergkäse, Croûtons (Caesar-Dressing oder vegetarisches Hausdressing) <i>Romaine lettuce, radishes, anchovies, capers, Alpine cheese, croutons (with Caesar or vegetarian dressing)</i>	
<b>... mit gebratenem Gemüse</b>	<b>11,-</b>
<i>... with pan-fried vegetables</i>	
<b>... mit gebratenem Speck</b>	<b>12,-</b>
<i>... with bacon</i>	
<b>Currywurst, Pommes, hausgemachter Ketchup</b>	<b>9,50</b>
<i>Currywurst, fries, home-made ketchup</i>	

<b>Senfei</b>	<b>13,80</b>
Pochierte Eier, Blattspinat, Kartoffelpüree <i>Poached eggs in mustard sauce, spinach, mashed potatoes</i>	
<b>Königsberger Klopse</b>	<b>17,90</b>
Rote Bete, Kapern, Kartoffelpüree <i>Königsberger meatballs, beetroot, capers, mashed potatoes</i>	
<b>Wiener Schnitzel</b>	<b>23,90</b>
Petersilienkartoffeln, Bratkartoffeln oder Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren <i>Wiener schnitzel with parsley potatoes, pan-fried potatoes, or potato-cucumber salad, and lingonberries</i>	

**OHNE POINTE,  
ABER LECKER.**

## Nachtisch *Dessert*

<b>Quarkknödel</b> Pflaumenkompott, Butterbrösel <i>Quark dumplings, plum compote, fried bread crumbs</i>	<b>4,80</b>
<b>Lauwarmer Apfelstrudel</b> Vanillesauce oder Vanilleeis, Schlagsahne <i>Warm apple strudel with vanilla sauce or ice cream, whipped cream</i>	<b>5,90</b>
<b>SchwarzwälderKirsch</b> Vanilleparfait, Kirschen, Schokoladenmousse <i>Black Forest dessert: vanilla parfait, cherries, chocolate mousse</i>	<b>7,90</b>
<b>Eis oder Sorbet</b> <i>Ice cream or sorbet</i>	<b>1,80</b> pro Kugel <i>per scoop</i>

## Aperitif und Bier *Aperitifs and beer*

Aperitif <i>Aperitifs</i>	<b>Weinschorle</b> <i>White wine spritzer</i>		<b>6,50</b>
	<b>Dolin Blanc</b>		<b>6,50</b>
	<b>Aperol Spritz</b>		<b>7,50</b>
	<b>Gin &amp; Tonic</b> Berliner Brandstifter Gin, Thomas Henry Tonic		<b>8,50</b>
Fassbier <i>Draft</i>	<b>Meckatzer Weiss-Gold</b> <i>German blonde beer</i>	0,1l 0,5l	<b>3,90</b> <b>5,50</b>
	<b>Meckatzer Hefeweizen</b> <i>Wheat beer</i>	0,1l 0,5l	<b>3,90</b> <b>5,50</b>
Flaschenbier <i>Bottled beer</i>	<b>BRLO German IPA</b>	0,33l	<b>4,50</b>
	<b>Meckatzer Hefeweizen, alkoholfrei</b> <i>Wheat beer, non-alcoholic</i>	0,5l	<b>4,50</b>
	<b>Meckatzer Weiss-Gold, alkoholfrei</b> <i>German blonde beer, non-alcoholic</i>	0,33l	<b>3,30</b>

Dienstag, Mittwoch, Freitag, Samstag und Sonntag, 12 bis 17 Uhr; Donnerstag 12 bis 19 Uhr  
*Tuesday, Wednesday, Friday, Saturday, and Sunday, 12 p.m. to 5 p.m.; Thursday 12 p.m. to 7 p.m.*

# Wein Wine

Schaumwein <i>Sparkling wine</i>	<b>Crémant De Loire Extra Brut</b>	0,11	<b>7,50</b>
	Chateau Langlois, Loire	0,75l	<b>45,-</b>
	<b>De Saint Gall Tradition Brut</b>	0,75l	<b>60,-</b>
	Avize, Champagne		
Weiß <i>White</i>	<b>Grauer Burgunder</b>	0,11	<b>5,50</b>
	Karl Kasper, Pfalz		
	<b>Riesling</b>	0,11	<b>4,50</b>
	Weingut Spiess, Rheinhessen	0,75l	<b>28,-</b>
	<b>Grüner Veltliner Hundschupfen</b>	0,11	<b>5,50</b>
	Weingut Hagn, Weinviertel, Österreich	0,75l	<b>33,-</b>
Rosé <i>Rosé</i>	<b>Blauer Spätburgunder Rosé „Mittenmang“</b>	0,11	<b>5,50</b>
	Bettina Schumann, Baden	0,75l	<b>33,-</b>
Rot <i>Red</i>	<b>Gran Passione IGT</b>	0,11	<b>4,50</b>
	Merlot, Corvina	0,75l	<b>28,-</b>
	Casa Vinicola Botter, Venetien		
	<b>Pinot Noir</b>	0,11	<b>5,-</b>
	Louis Guntrum, Rheinhessen	0,75l	<b>32,-</b>
	<b>Ink Red</b>	0,11	<b>5,50</b>
	Spätburgunder, Portugieser, Cabernet Friedrich Becker Jr., Pfalz	0,75l	<b>33,-</b>

# Alkoholfreies Non-alcoholic

Wasser <i>Water</i>	<b>Rheinsberger Preussenquelle</b>	0,275l	<b>3,-</b>
	still / medium	0,75l	<b>6,90</b>
Limonade <i>Soda</i>	<b>Fritz</b>	0,2l	<b>3,-</b>
	Kola, Kola zuckerfrei, Mischmasch, Orange, Zitrone, Apfel-Kirsch-Holunder, Apfelschorle, Traubenschorle, Rhabarberschorle <i>Cola, sugar-free cola, cola &amp; orange, orangeade, lemon, apple-cherry-elderflower, apple spritzer, grape spritzer, rhubarb spritzer</i>		
	<b>Thomas Henry</b>	0,2l	<b>3,-</b>
	Ultimate Grapefruit, Mystic Mango, Tonic Water, Coffee Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Spicy Ginger		
Saft <i>Juice</i>	<b>Apfelsaft / Orangensaft</b>	0,2l	<b>3,50</b>
	<i>Apple juice / orange juice</i>		
	<b>Johannisbeernektar / Rhabarbernektar</b>	0,4l	<b>4,90</b>
	<i>Red currant nectar / rhubarb nectar</i>		

ICH WEISS NICHT,  
OB SCHNITZEL  
UND STILLES  
WASSER EIN  
GESCHMAKKLICHES  
TRAUMPAAR SIND.  
EIN VERSUCH KANN  
ABER NICHT  
SCHADEN.

# Kaffee

## Coffee

Kaffee <i>Coffee</i>	<b>Espresso</b>	2,50
	<b>Doppelter Espresso</b> <i>Double espresso</i>	3,70
	<b>Espresso Macchiato</b>	2,70
	<b>Doppelter Espresso Macchiato</b> <i>Double espresso macchiato</i>	3,90
	<b>Tasse Kaffee</b> <i>Cup of coffee</i>	3,50
	<b>Cappuccino</b>	3,90
	<b>Milchkaffee</b> <i>Milky coffee</i>	4,50
	<b>Latte Macchiato</b>	4,90
Schokolade <i>Chocolate</i>	<b>Heiße Schokolade am Stiel</b> <i>Hot milk with chocolate on a stick</i>	5,50

# Tee

## Tea

Tee <i>Tea</i>	<b>Rooibush Vanille</b> <i>Rooibush vanilla</i>	4,-
	<b>Lindenblütentee</b> <i>Linden blossom tea</i>	4,-
	<b>Kamillentee</b> <i>Chamomile tea</i>	4,-
	<b>Früchtetee</b> <i>Wild fruits tea</i>	4,-
	<b>Darjeeling Tumsong First Flush</b>	4,-
	<b>Earl Grey</b>	4,-
	<b>Grüntee, Sweet Pi Lo Chun</b> <i>Green tea</i>	4,-
Tee (hausgemacht) <i>Tea (house blend)</i>	<b>Lavendel-Rot-Orange Früchtetee</b> <i>Lavender-orange fruit tea</i>	4,-
	<b>Frische Minze</b> <i>Fresh mint tea</i>	4,-
	<b>Ingwer mit Zitronensaft</b> <i>Fresh ginger tea with lemon juice</i>	3,90

# Frühstück

# *Breakfast*

**RESTAURANT**

im Hamburger Bahnhof



# Frühstück

## Breakfast

Dienstag bis Freitag, 10 bis 12 Uhr; Samstag, Sonntag und an Feiertagen, 11 bis 13 Uhr  
*Tuesdays through Fridays, 10 a.m. until noon; Saturdays, Sundays, and public holidays, 11 a.m. until 1 p.m.*

<b>Croissant</b>	<b>2,50</b>
<b>... mit Butter, Marmelade oder Honig</b>	<b>4,40</b>
<i>... with butter, jam, or honey</i>	
<b>Roggen-Sauerteigbrot mit Butter</b>	<b>2,60</b>
<i>Sliced sourdough rye bread with butter</i>	
<b>Granola</b>	<b>5,50</b>
Knuspermüsli, Berberitzen, Joghurt	
<i>Granola with barberries and yoghurt</i>	
<b>Herzhaftes Frühstück</b>	<b>9,90</b>
Schinken, Salami, Bergkäse, Marmelade, Brot, Butter	
<i>Savory breakfast with ham, salami, Alpine cheese, jam, sliced bread, butter</i>	
<b>Vegetarisches Frühstück</b>	<b>9,-</b>
Bergkäse und Brie, Gemüseaufstrich, Marmelade, Brot, Butter	
<i>Vegetarian breakfast with Alpine cheese, Brie, veggie spread, jam, sliced bread, butter</i>	
<b>Zwei Spiegeleier</b>	<b>4,90</b>
<i>Two eggs, sunny side up</i>	
<b>... mit Speck</b>	<b>6,70</b>
<i>... with bacon</i>	
<b>Rührei aus drei Eiern</b>	<b>6,40</b>
<i>Three scrambled eggs</i>	
<b>... mit Tomate, Basilikum</b>	<b>7,50</b>
<i>... with tomatoes, basil</i>	
<b>... mit Bergkäse</b>	<b>7,90</b>
<i>... with Alpine cheese</i>	
<b>... mit Speck</b>	<b>7,90</b>
<i>... with bacon</i>	

Zusätzlich am Wochenende und an Feiertagen  
*Additionally Saturdays, Sundays, and public holidays until 1 p.m.*

<b>Frühstücksetagere (ab zwei Personen)</b>	<b>14,-</b>
Schinken, Salami, Bergkäse, Obstsalat, Granola, mariniertes oder gebeiztes Fisch, Gemüse, Marmelade, Brot, Butter	<i>pro Person per person</i>
<i>High breakfast stand (minimum two persons)</i>	
<i>Ham, salami, Alpine cheese, fruit salad, granola, marinated fish, vegetables, jam, bread, butter</i>	
<b>Vegetarische Frühstücksetagere (ab zwei Personen)</b>	<b>14,-</b>
Gemüseaufstriche, Bergkäse, Brie, Obstsalat, Granola, Gemüse, Marmelade, Brot, Butter	<i>pro Person per person</i>
<i>Veggie high breakfast stand (minimum two persons)</i>	
<i>Veggie spreads, Alpine cheese, Brie, fruit salad, granola, vegetables, jam, bread, butter</i>	
<b>Obstsalat</b>	<b>6,50</b>
<i>Fruit salad</i>	
<b>Pochiertes Ei</b>	<b>5,90</b>
Bergkäse-Brioche, Kräuterhollandaise	
<i>Poached egg on Alpine cheese brioche, hollandaise sauce</i>	



OHNE POINTE,  
ABER LECKER.

# RESTAURANT

im Hamburger Bahnhof