



# Speisekarte

## Suppen

<b>Karotten-Ingwersuppe</b> mit frischen Orangenfilets und Apfel	3,90 €
<b>Wildkräutersuppe</b> mit Kartoffeln, Möhren und Creme Fräiche, dazu Baguette	3,90 €
<b>Bachforellesuppe</b> mit Sauerrahm und Bier, dazu geröstete Weißbrotscheiben und Parmesan	3,90 €
<b>Hühnerbouillon</b> mit gerösteten Esskastanien, Zimt und Kardamom, dazu Baguette	3,90 €

## Leichtes

<b>Knusprig geröstete Baguettescheiben</b> mit Kräuterquark	2,50 €
<b>Ofenkartoffel</b> mit Sommerquark, Gartenkräutern und Zuckerschoten	5,50 €
<b>Ragout fin vom Geflügel</b> , Sardellenfilets, gedünstete Champignons mit Weißwein abgeschmeckt in einer Vol-au-vents serviert	6,50 €

## Salate

<b>Kleiner Blattsalat</b> mit gerösteten Wallnusskernen und hausgemachtem Himbeervinaigrette Dressing	4,90 €
<b>Thunfisch Tomatensalat</b> mit roter Zwiebel, Balsamicodressing und geröstetem Kräuterbaguette	6,90 €
<b>Grüner Salat mit Ziegenkäse</b> , Preiselbeeren, Lavendelhonig und Kürbiskernen, dazu geröstetes Kräuterbaguette.	7,90 €
<b>Grüner Salat mit hausgebeiztem Lachs</b> , Tomatenspalten, gerösteten Pinienkernen und Zitronendressing, dazu Baguette	8,50 €

## Flammkuchen

<b>Elsässer Flammkuchen</b> mit Käse, Schinken, Zwiebeln und Creme Fräiche	7,50 €
<b>Mediterraner Flammkuchen</b> mit Ziegenkäse, Kirschtomaten, roten Zwiebeln und Basilikumöl	7,90 €
<b>Norwegischer Flammkuchen</b> mit Räucherlachs, Kapern, roten Zwiebeln und Creme Fraiche	8,50 €

## Hunger

<b>Kartoffelpfanne mit Räucherspeck</b> , frischem Knoblauch und Zwiebeln	6,90 €
<b>Knusprig gebratene Blutwurst</b> auf hausgestampftem Kartoffelpüree mit Apfelkompott	9,50 €
<b>Königsberger Klopse</b> mit Sardellen und Kapern, dazu Petersilienkartoffeln	10,50 €
<b>Schnitzel Wiener Art</b> mit hausgemachtem, lauwarmen Kartoffelsalat	11,90 €
<b>Medaillons vom Schweinefilet</b> mit Champignonrahmsöße, hausgemachten Eierspätzlen und Buttermöhren	12,50 €
<b>Gebratene Kalbsleber</b> mit hausgestampftem Kartoffelpüree und in Butter gebratenen Apfel-Zwiebel Ringen	12,90 €
<b>Kross gebratenes Zanderfilet</b> mit Apfel-Kräutersöße und Petersilienkartoffeln	13,50 €
<b>Rinderhüftsteak</b> mit Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse und Kräuterbutter	14,50 €
<b>Hirschgulasch</b> mit hausgemachten Eierspätzle	14,90 €



## Kinder

<b>Kleine Portion hausgemachte Käsespätzle</b> oder wahlweise Kartoffeln mit frischem Gemüse und Soße	4,20 €
<b>Kleines Schnitzel</b> mit Kartoffeln und Buttergemüse	6,50 €

## Süßes

<b>Hausgemachte Quark-Knödel</b> gefüllt mit einer Fruchtmousse, dazu eine Kugel Vanilleeis und Haselnusskrokant	4,00 €
<b>Apfelpannkuchen</b> mit Zimt, Mandeln, Vanilleeis und Lavendelhonig	4,50 €
<b>Hausgemachter Kaiserschmarren</b> mit karamellisierten Pflaumen und Vanilleiscremé	5,50 €
<b>2 Kugeln Vanilleiscreme</b> mit Schokoladensoße	2,90 €
<b>„Sanfter Engel“</b> – Vanilleeis mit Orangensaft	3,90 €
<b>Eisbecher mit Sahne</b> „Der Klassiker“ Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis mit Sahnehaube	4,50 €
<b>„Früchtepokal“</b> , Erdbeer- und Vanilleeis mit frischen Früchten der Saison	5,20 €

# Getränkkekarte (Auszug)

## Bier vom Fass und aus der Flasche

	0,3 l	0,5 l
Radeberger Pils	2,60 €	3,60 €
Schöffelhofer HEFEWEIZEN		3,60 €

## Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Coca Cola, Fanta, Sprite	2,00 €	3,00 €
Diverse Säfte	2,50 €	3,50 €

## Heißgetränke

Kaffee Cremé	2,00 €
Cappuccino	2,50 €

*Seien Sie unser Gast, wir freuen uns auf Sie!*

LANDHAUS HUBERTUS

Staehleweg, Invalidensiedlung 46 | 13465 Berlin-Frohnau  
Telefon: 030/401 17 46 | E-Mail: info@landhaushubertus.com

