

SPEISEKARTE



- Cremesuppe vom Mais** ^{D,G,H,I,J,K} € 7,50
mit gebackener Pulled-Beef-Praline auf Sweetcorn-Relish
und salzigem Popcorn
*Corn cream soup with baked pulled beef praliné and sweetcorn relish
and salty popcorn*
- Hackfleisch-Bohnen-Topf** ^{B,D,G,H,I,J,K,L} € 10,00
mit Kartoffelwürfeln und mit Barbecuesauce gelackten Rippchen vom Rind
*Minced meat bean stew with potato cubes and beef ribs lacquered with
barbecue sauce*
- Mit Thymian-Honig gratinierter Ziegenkäse** ^{A,B,D,G,H,I} € 12,50
auf mediterranem Brotsalat mit Zucchini, Oliven und Strauch-Tomaten
*Goat cheese with thyme and honey au gratin, served with
Mediterranean bread salad, zucchini, olives and tomatoes*
- Carpaccio vom US-Beef** ^{B,D,G,H,I,K} € 13,50
mariniert mit Balsamicovinaigrette, serviert mit Sea-Salt-Flakes,
Zitronen-Pfeffer, in Hausdressing mariniertem Rucola und
gehobeltem Grana Padano
*Carpaccio of US beef marinated with balsamic vinaigrette,
served with sea salt flakes, lemon-flavoured pepper, rocket marinated
with our home-made Wintergarten dressing and shaved Grana Padano*
- California Wrap** ^{A,D,G,H,I} € 14,00
Tortilla gefüllt mit gereifter Avocado, geräuchertem Lachs,
Meerrettich-Frischkäse, Rucola und marinierter Ofen-Paprika
*California Wrap – tortilla filled with avocado, smoked salmon,
cream cheese with horseradish, rocket and marinated oven-roasted
bell pepper*
- Beef Tatar** ^{A,D,G,H,I,J,K} € 14,00
Würziges Tatar vom Argentinischen Weiderind mit Schalotten,
Kapern und frischen Kräutern, serviert mit gebratenem Bio-Ei
und geröstetem Landbrot
*Spicy tartar of Argentinean beef with shallots, capers, fresh herbs,
fried egg and roasted bread*
- Caesar Salad** ^{A,D,G,H,K} € 9,50
Römersalat im cremigen Parmesandressing, Knoblauch-Croûtons,
Kirschtomaten und Parmesanspänen
*Romain lettuce with creamy parmesan dressing, garlic croûtons,
cherry tomatoes and parmesan shavings*
- mit gebackenem crispy Chicken (halal-geschlachtet) ^{A,D,G,M} € 13,50
with baked crispy chicken (halal)
- mit drei gegrillten Riesengarnelen ^{E,I} € 16,50
with three grilled king prawns

Varietäteller A,B,C,D,E,G,H,I,J,K,L,M

€ 14,00

marinierte Hähnchenbrustspieße, gebackene Frühlingsrollen, asiatischer Noodle Stick, Mozzarellaspieß, Riesengarnele im Tempurateig und Tomaten-Kokossüppchen, serviert mit Mango- und Chilidip
Skewer with marinated chicken breast, baked spring rolls, Asian noodle stick, mozzarella skewer, king prawn in tempura dough and tomato-coconut soup served with mango- and chili dip

Take it easy Burger A,B,D,G,H,I,J,K,L

€ 16,50

mit Pulled Beef, krossem Bacon, Cheddar-Käse, karamellisierten Zwiebeln, Eisbergsalat, Fleischtomate und süß-sauren Gurken, serviert mit Süßkartoffel-Pommes-frites
Take it easy burger with pulled beef, crispy bacon, Cheddar cheese, caramelized onions, iceberg lettuce, tomato, sweet and sour gherkins and sweet potato French fries

Gegrillte Garnelen mit Spaghetti in Sauce Napoli, A,C,D,E,G,H,J,L

€ 17,50

abgeschmeckt mit Knoblauch, Curry und Chili, serviert mit Rucola und Parmesan
Grilled shrimps with spaghetti and sauce Napoli seasoned with garlic, curry and chili, served with rocket and parmesan

Wiener Kalbsschnitzel A,D,G,H,I,J,K

€ 18,50

mit lauwarmem Kartoffel-Feldsalat und Wildpreiselbeeren
Wiener Schnitzel of veal with warm potato lamb's lettuce salad and wild cranberries

Gegrillte Loin Ribs (Kotelett 500 g)

€ 18,50

mit original rauchig-würziger Texas-Barbecuesauce, Coleslaw und gebackenen Curly Fries
Grilled loin ribs (500 g) with original Texas smoky and aromatic barbecue sauce, coleslaw and curly fries

Medium gegrilltes argentinisches Rumpsteak (250 g) D,G,H,I,J,K

€ 23,00

mit Kräuterbutter, Folienkartoffel mit Sauerrahm und gebuttertem ½ Maiskolben
Medium grilled Argentinean rump steak (250 g) with herb butter, baked potato with sour cream and buttered corn on the cobs

FISCHHAUPTGÄNGE / FISH COURSES**Gebratenes Zanderfilet** C,D,G,H,I,K

€ 17,50

auf frischen Schmorgurken in Dillrahmsauce mit kleinen Butterkartoffeln
Fried pikeperch fillet with fresh braised cucumbers in dill cream and small buttered potatoes

Rote-Bete-Risotto ^{B,D,G,H,I,J,L}

€ 18,50

mit gebratenen Jakobsmuscheln, sautiertem grünen Spargel und Wasabischaum

Beetroot risotto with fried scallops, sautéed green asparagus and wasabi foam

VEGAN & VEGETARISCH / VEGAN & VEGETARIAN

Chili con Soja – vegan ^{B,D,H,I,J,L,M}

€ 14,00

Soja-Hackfleisch geschmort mit Kidney- und Chili-Bohnen, Zwiebeln, Paprika und Tomaten, serviert mit Mandelmilch-Sauerrahm & Guacamole

Chili con soya – soya minced meat braised with kidney beans, chili beans, onions, bell pepper and tomatoes, served with almond milk sour cream and guacamole – vegan

Variation vom Zuckermais - vegetarisch ^{A,D,G,H,I,J}

€ 14,50

Maissüppchen mit salzigem Popcorn, gebratener Parmesan-Polenta auf Ragout vom Baby-Mais und einer Tranche vom gebutterten schwarzen Maiskolben

Sweetcorn variation – sweetcorn soup with salty popcorn, fried parmesan polenta and ragout of baby corn and a slice of buttered black corn on the cob

SHOW & DINE MENÜ / SHOW & DINE MENU

Nur auf Vorbestellung / On reservation only

Maiscremesuppe mit rosa Pfefferbeeren und salzigem Popcorn ^{B,D,G,H,I,J}

Creamy corn chowder with pink pepper berries and salty popcorn

„Wintergarten Surf ‘n’ Turf“ ^{A,B,D,G,H,I,J,K,L}

Rosa gebratenes Steak vom südamerikanischen Roastbeef mit gegrillter Riesengarnele und Kirschtomate am Spieß, serviert mit Texas-Guacamole, sautiertem grünen Spargel und Süßkartoffel-Cheddar-Stampf

Pink roasted steak of South American roast beef topped with a fried prawn and cherry tomato, served with Texan guacamole, sautéed green asparagus and mashed sweet potatoes with cheddar cheese

Vegetarischer Hauptgang auf Anfrage

Vegetarian main course upon request

Fruchtiger American Cheesecake mit roten Beeren ^{A,B,G,H,I}

und saftiger New York Brownie auf Cassismousse, garniert mit einem Marshmallow und einem Gruß vom Wintergarten

American cheesecake with red berries besides a New York brownie with cassis mousse, served with a marshmallow skewer and a greeting from Wintergarten

- Lauwarmes Schokoladenküchlein** ^{A,B,D,G,H,I,L} € 9,00
mit flüssigem Kern auf Ananas-Vanillerağout
und Florida Erdnuss-Toffee-Eiscreme
*Lukewarm chocolate cake with liquid centre, pineapple vanilla ragout
and Florida toffee ice cream*
- Feines von der Beere – vegan, gluten- und laktosefrei** ^{B,H,I,M} € 9,00
Beeren-Orangentörtchen mit Waldbeerengrütze
und Florida Himbeereiscreme
*Berry orange tartlet with wild berry jelly and Florida raspberry ice cream
vegan, gluten-free, lactose-free*
- Fruchtiger American Cheesecake** ^{A,B,G,H,I} € 10,00
mit roten Beeren und saftigem New York Brownie auf Cassismousse,
garniert mit Marshmallows am Spieß
*Fruity American cheese cake with red berries, juicy New York brownie
and cassis mousse, garnished with marshmallows on a skewer*
- Dreierlei von der Crème brûlée** ^{A,B,D,G,H,I} € 11,00
Vanille-, Kaffee- und Kokoscreme karamellisiert mit braunem Rohrzucker
*Crème brûlée served three ways – vanilla cream, coffee cream
and coconut cream caramelized with brown cane sugar*
- Dessertvariation „Wintergarten de Luxe“** ^{A,B,D,G,H,L,M} € 11,00
Eine Auswahl himmlischer Desserts aus unserer Pâtisserie
*Dessert variation ‘Wintergarten de Luxe’
– Dessert selection from our Pâtisserie*
- Französische Käseauswahl von Kuh und Ziege** 4 Sorten ^{A,B,D,G,H,I,J,K,L,M} € 11,50
mit Aprikosensenf, Trauben, Walnüssen
und hausgemachtem Früchtebrot
*Selection of four French raw milk cheeses and goat milk cheeses
with apricot mustard, grapes, walnuts and home-made fruit bread*

Gerne nehmen wir Rücksicht auf ernährungsbedingte Unverträglichkeiten
bzw. Allergien!

A Eier	E Krebstiere	I Schwefeldioxid / Sulfite	M Soja
B Erdnüsse	F Lupinen	J Sellerie	N Weichtiere
C Fisch	G Milch	K Senf	
D Glutenthaltiges Getreide	H Schalenfrüchte	L Sesamsamen	

Our food and drinks may contain traces of the following ingredients.

A Eggs	E Shellfishes	I Sulfite	M Soy
B peanuts	F Lupine	J Celery	N Mollusca
C Fish	G Dairy products	K Mustard	
D Gluten	H Nuts	L Sesame seeds	

- Frische Laugenbrezel mit Lindner Landrahm** ^{A,B,D,G,H,I,J,L,M} € 3,00
Fresh pretzel with Lindner cream cheese
- Nachos** ^{B,D,G,H,I,L,M} € 4,50
 Gesalzene Tortillachips mit Cheddar-Käse überbacken,
 serviert mit würziger Guacamole
*Salted tortilla chips, gratinated with cheese,
 served with savoury guacamole*
- Berliner Currywurst** ^{A,B,D,H,I,J,K,L,M} € 6,00
 mit hausgemachter pikant-scharfer Sauce und Steakhouse Pommes
*Curried sausage ‚Berlin style‘ with home-made spicy sauce
 and steakhouse French fries*
- Hausgemachte Berliner Buletten** ^{A,D,G,H,I,J,K,L} € 6,00
 mit Kartoffelsalat und Bautz'ner Senf
Home-made Berlin meatballs with potato salad and Bautz'ner mustard
- Vegetarische Nudelsticks** ^{A,B,D,G,H,I,J,K,M} € 6,00
 Vier asiatisch marinierte Nudelsticks mit Mango-Koriander-Dip
Vegetarian – four Asian marinated noodle sticks with mango coriander dip
- Mini-Barbecue-Chicken-Burger** ^{A,B,D,G,H,I,J,L} € 6,50
 Vollkorn-Bun mit gebackenem crispy Chicken, Mozzarella, Eisbergsalat,
 Strauchtomate, karamellisierten Zwiebeln, süß-sauren Gurken und
 original Texas-Barbecuesauce, serviert in der Packbox
*Mini hamburger in a wholemeal bun with baked crispy chicken,
 mozzarella, iceberg lettuce, tomato, caramelized onions, sweet and sour
 gherkins and original Texas barbecue sauce, served in a cardboard box*
- Zwei Scheiben geröstetes italienisches Landbrot** ^{A,B,C,D,G,H,I,J,K,M} € 8,50
 mit würzigem Rindertatar mit Kräuter-Schalotten und kleinen Kapern
*Two slices of roasted Italian bread with spicy beef tartar,
 shallots with herbs and small capers*
- Florida Eis** € 3,50
 Vanille-Karamell, Cookie oder Mandarine
Florida ice cream – vanilla and caramel, cookie or tangerine
- Knabberschale** ^{A,B,C,D,F,G,H,I,J,K,M} € 3,00
 mit Erdnüssen, Kartoffelchips, Salzstangen und Erdnussflips
*Assortment of munchies
 (peanuts, potato crisps, pretzel sticks, corn peanuts)*

Gültig ab dem 21.02.2018