

# SPEISEKARTE

SPOTLIGHT



- 
- Cremesuppe vom Mais** <sup>D,G,H,I,J,K</sup> € 5,50  
mit salzigem Popcorn  
*Corn cream soup with salty popcorn*
- Berliner Currywurst** <sup>A,B,D,H,I,J,K,L,M</sup> € 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** <sup>A,D,G,H,I,J,K,L</sup> € 6,00  
mit Kartoffelsalat und Bautz’ner Senf  
*Home-made Berlin meatballs with potato salad and Bautz’ner mustard*
- Caesar Salad** <sup>A,D,G,H,K</sup> € 13,50  
Römersalat im cremigen Parmesandressing mit Wiener Backhendl (halal) , Knoblauch-Croûtons, Kirschtomaten und Parmesanspänen  
*Romain lettuce with creamy parmesan dressing, deep fried Vienesse style chicken (halal) garlic croûtons, cherry tomatoes and parmesan shavings*
- Varietételler** <sup>A,B,C,D,E,G,H,I,J,K,L,M</sup> € 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*
- Wiener Kalbsschnitzel** <sup>A,D,G,H,I,J,K</sup> € 18,50  
mit lauwarmem Kartoffel-Feldsalat und Wildpreiselbeeren  
*Wiener Schnitzel of veal with warm potato lamb’s lettuce salad and wild cranberries*
- Fruchtiger American Cheesecake** <sup>A,B,G,H,I</sup> € 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*
- Französische Käseauswahl von Kuh und Ziege** 4 Sorten <sup>A,B,D,G,H,I,J,K,L,M</sup> € 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*

**Frische Laugenbrezel mit Lindner Landrahm** A,B,D,G,H,I,J,L,M € 3,00

*Fresh pretzel with Lindner cream cheese*

**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*

**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*

**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,E,G,H,I,J,K,M € 3,00

mit Erdnüssen, Kartoffelchips, Salzstangen und Erdnussflips

*Assortment of munchies (peanuts, potato crisps, pretzel sticks, corn peanuts)*

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 Glutenhaltiges 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	

Gültig ab dem 21.02.2018