Suppen *Soups*

Kartoffelsuppe 10,00 EUR / 12,00 EUR
Vegan oder mit Schinkenknacker i) j)
Potato soup
vegan or with sausages i) j)

Ungarische Gulaschsuppe 14,00 EUR
mit Paprika und Schmand i) g) 3)
Hungarian goulash soup
with bell pepper and sour cream i) g) 3)

Vorspeisen *Starters*

Mariniertes Gartengemüse 11,00 EUR
mit Blattsalat und frischen Kräutern
Marinated vegetables
with lettuce and fresh herbs

Mit Schafskäse g) 15,00 EUR
with feta cheese g)
Mit Hähnchenstreifen a) 17,00 EUR
with chicken stripes a)

Rösti mit Räucherlachs aus „Berliner Manufaktur“, 18,00 EUR
Gurken-Dill Schmand und Sahne Meerrettich a) d) g) j)
Hashbrown with smoked salmon from a “Berlin manufactur”,
cucumber-dill sour cream and horseradish cream a) d) g) j)

Brotzeitbrett 14,00 EUR
mit Obazda, Mettwurst, Schinkenknacker, roten Zwiebelringen,
Radieschen und Landbrot a) g) i) j)
Snack board
with obazda, mettwurst, sausages, red onions rings
radishes and country-style bread a) g) i) j)

Hinweise auf die Zusatzstoffe und Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, finden Sie auf der letzten Seite und erhalten Sie auf Nachfrage beim Serviceleiter/in oder Küchenchef/in.
Information about additives and ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances can be found on the last page and are available upon request from the service manager or chef.

Hauptgänge *Main dishes*

Leberkäse 17,00 EUR
mit Spiegelei, Stuben-Röstkartoffeln, Speck, Zwiebeln
und süßem Senf a) c) j) 2) 3) 7)
Bavarian meatloaf
with fried egg, roasted potatoes, bacon, onions and
sweet mustard a) c) j) 2) 3) 7)

Zander im Backteig 24,00 EUR
mit Remoulade und potato dippers a) c) d) g) j) s)
Baked Pike perch
with remoulade and potato dippers a) c) d) g) j) s)

Ofenfrische Schweinshaxe 22,00 EUR
mit Sauerkraut, Stuben-Röstkartoffeln, Speck und Zwiebeln i) j) l)
Pork knuckle
with sauerkraut, roasted potatoes, bacon and onions i) j) l)

Gegrillte Putensteaks 24,00 EUR
mit potato dippers, Coleslaw und Kräuterbutter g) c) i) j) s) 3) 5)
Grilled Turkey steak
with potato dippers, coleslaw and herb butter g) c) i) l) s) 3) 5)

Berliner Teller von den Neuköllner Metzger Frauen 21,00 EUR
mit zweierlei Currywurst, Berliner Boulette, pikante Currysauce und
potato dippers a) c) i) j)
Berlin plate
from Neukölln, butcher´s wives with two types of currywurst, Berlin
meatballs, spicy curry sauce and potato dippers a) c) i) j)

Zwiebelrostbraten 27,00 EUR
mit Stuben-Röstkartoffeln, Speck, Zwiebeln und
einem kleinem Ceasar Salad a) d) g) j) l)
Beefsteak with onions
with roasted potatoes, bacon, onions and a small ceasar salad a) d) g) j) l)

Wiener Schnitzel vom Kalb 28,00 EUR
mit Stuben-Röstkartoffeln, Speck, Zwiebeln und
Preiselbeeren a) c) g) j)
Veal "Wiener Schnitzel"
with roasted potatoes, bacon, onions and lingonberryjam a) c) g) j)

Hinweise auf die Zusatzstoffe und Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, finden Sie auf der letzten Seite und erhalten Sie auf Nachfrage beim Serviceleiter/in oder Küchenchef/in.
Information about additives and ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances can be found on the last page and are available upon request from the service manager or chef.

Hauptgänge *Main dishes*

Vegane Rustikale Kartoffel-Gemüsepfanne 18,00 EUR
mit Kräuteröl und Schluppen c) g)
Vegan potato-vegetable pan
with herbal oil and spring onions c) g)

Käsespätzle 16,00 EUR
mit Bergkäse, Limburger und frischen Röstzwiebeln a) c) g)
Cheese spätzle
with alpine cheese, limburger cheese, fresh and crispy fried onions a) c) g)

Dessert *Desserts*

Apfelküchle 9,00 EUR
mit Preiselbeeren und Vanillecreme a) c) g) h) 1)
Baked applerings
with lingonberries and vanilla cream a) c) g) h) 1)

Kaiserschmarrn 13,00 EUR
mit Rum-Rosinen, Zwetschgen Röster, Mandeln und Vanillesauce a) c) g) h) 1)
Kaiserschmarrn
with rum-soaked raisins, damson plums, almonds
and vanilla sauce a) c) g) h) 1)

Hinweise auf die Zusatzstoffe und Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, finden Sie auf der letzten Seite und erhalten Sie auf Nachfrage beim Serviceleiter/in oder Küchenchef/in.
Information about additives and ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances can be found on the last page and are available upon request from the service manager or chef.

estrel stube

Zusatzstoffe

1) Farbstoffe 1a) Farbstoff E 102 (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen 1b) Farbstoff E 122 (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Schwefeldioxid 6) Schwärzungsmittel 7) Phosphat 8) Coffeinhaltig (für Kinder und Schwangere oder stillende Frauen nicht zu empfehlen) 9) Chininhaltig 10) Süßungsmittel 11) Nitritpökelsalz 12) enthält eine Phenylalaninquelle (Süßungsmittel Aspartam) 13) Gewachst

Additives

1) *Colourings* 1a) *Colouring E 102 may affect the activity and attention of children* 1b) *Colouring* E 122 *may affect the activity and attention of children* 2) *Preservatives* 3) *Antioxidants* 4) *Flavor enhacer*
5) *Sulfur Dioxide* 6) *Blackening Medium* 7) *Phosphate* 8) *Containing caffeine* (*not recommended for children and pregnant or lactating women)* 9) *Containing quinine* 10) *Sweeteners* 11) *Nitrite curing salt* 12) *contains a Phenylalanine source (sweetener aspartame) 13) Waxed*

Allergie und Unverträglichkeit auslösende Stoffe

a) enthält Gluten
b) Krebstier
c) Ei
d) Fisch
e) Erdnüsse
f) Soja
g) Milch einschl. Laktose
h) Schalenfrüchte
i) Sellerie
j) Senf
k) Sesamsamen
l) Schwefeldioxid/Sulfit
m) Lupinen
n) Weichtiere

Allergy and intolerance causing substances

a) contains gluten
b) crustacean
c) egg
d) fish
e) peanuts
f) soy
g) milk incl. lactose
h) nuts
i) celery
j) mustard
k) sesame seeds
l) sulfur dioxide/sulfite
m) lupins
n) molluscs

Spuren von folgenden Allergenen können nicht ausgeschlossen werden: Gluten, Krebstiere, Ei, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid, Sulfite, Lupine, Weichtier und alle daraus hergestellten Erzeugnisse.
Traces of the following allergens cannot be excluded: Gluten, crustaceans, egg, fish, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard, sulfur dioxide, sulfites, lupine, mollusk and all products made from them

Stand 06.10.2026