

Salatvariationen

Wecken die Lust zum Essen



Kleiner Salat

*Ein kleiner gemischter Blattsalat mit frischen Marktgemüse
und Hausdressing angemacht.*

€ 3,50

Frischer Gurkensalat

mit Essig, Öl und Dill angemacht.

€ 3,50

Gartensalat „Bürgerstuben“

*Knackige Triebe von Blattsalaten,
Marktgemüse und ausgesuchte Gartenkräuter bilden eine harmonische Einheit.*

€ 8,50

dazu können Sie wählen

<i>Minimozzarella mit Kirschtomaten</i>	€ 2,50
<i>Schafskäse</i>	€ 2,00
<i>3 Geflügelspieße</i>	€ 3,50



*Ab und zu muss ein Fremder in die Familie;
er frischt das Blut auf und befördert die Reputation*

Setz ein Gerücht über dich selbst in die Welt und du lernst deine Freunde kennen

Genuss für den kleinen Hunger

Raffinesse mit Bodenhaftung



Luftiges Rührei²

mit Speckwürfeln auf dunklem Brot und einer Salatbeilage.

€ 6,50

Strammer Max²

*3 Spiegeleier auf einem Bett von geräuchertem Schinken
und gebutterten dunklem Brot.*

€ 6,90

Feines Würzfleisch

*aus dem Schweinerücken mit Käse gratiniert,
dazu wird Zitrone und Toast gereicht.*

€ 6,90

Schafskäse im Schinkenmantel²

an Blattsalaten angerichtet, dazu reichen wir Brot.

€ 8,50



Der Vorgarten zeigt was man hat, nicht unbedingt was man kann

Nach dem zweiten Glas Obstwein, erfährst du den Charakter der Menschen

– Coupongerichte –

Kräftiges – Lust auf Tradition, leicht gemacht

Essen ist ein Bedürfnis, genießen eine Kunst



Bürgerstuben – Brauhaus – Gulasch

in einer deftigen Soße mit Bier und Sahne verfeinert, dazu Salzkartoffeln.

€ 11,90

Eisbeinsülze „Bürgerstuben“²

(Eigenherstellung)

*mit einer Soße aus Äpfeln, Gewürzgurken und Zwiebeln,
dazu knusprige Bratkartoffeln an einer Salatbeilage.*

€ 13,00

„Werderaner Weinberggrösti“

*Saftige Streifen vom Hähnchenbrustfilet in Weißweinsahne,
mit blauen Trauben und Steinchampignons auf einem Kartoffelrösti angerichtet,
serviert mit bunten Blattsalaten.*

€ 13,50

Schnitzel aus dem Schweinerücken

*paniert und knusprig braun gebraten, mit Spiegelei,
dazu Bratkartoffeln und Salat.*

€ 13,50

Achtung: Coupon bitte bei der Bestellung abgeben!

Quer durch die Heimat...

Wenn die Natur ihr Bestes gibt



Steak „Förster Art“

*Schweinesteak mit Rahmchampignons und Käse überbacken,
dazu werden Pommes Frites gereicht.*

€ 11,90

Tafelspitz

*mit einer Meerrettichsoße und Salzkartoffeln,
dazu reichen wir einen kleinen Blattsalat.*

€ 13,90

Zwiebelfilet

*3 gebratene Schweinemedallions mit gerösteten Zwiebelringen
und frittierten Kartoffelspalten.*

€ 13,90

Geschnetzeltes nach „Zürcher Art“

dazu reichen wir Reis.

€ 13,90



Wer sich untern Birnenbaum setzt, sollte mit Beulen rechnen

Lobe die Verwaltung, denn du weißt nie, wie du sie brauchen wirst

Richtung Süden...

Entdeckungen der feinen Art, machen glücklich



Spaghetti

(vegetarisch)

mit Basilikum – Pesto und Kirschtomaten.

€ 8,50

Gnocchi

(vegetarisch)

*werden mit Spinat – Gorgonzolasoße
und Kirschtomaten serviert.*

€ 9,90

Spaghetti mit Garnelen

*in Knoblauch geschwenkt mit Kirschtomaten,
Rucula und Parmesankäse.*

€ 12,90

Bandnudeln mit Lachswürfeln

*Lachswürfel und Bandnudeln werden
in einer tomatisierten Weißweinsahne geschwenkt
und mit gehobeltem Parmesan und Basilikum serviert.*

€ 12,90



Ist der Sommer lang und trocken, bleibt die Blüte im Ansatz hocken

Aus See und Meer

Heimische Fische und Traditionelles aus dem Meer



„Werderaner Bratplötzenfilet“

Eine Spezialität unseres Hauses

Gebratene und danach süß-sauer eingelegte Filets von Plötzen aus dem Plessower See, serviert mit Bratkartoffeln und kleinem Salatbouquet.

€ 13,90

Trilogie vom Matjes²

Sherrymatjes, Räuchermatjes und Matjes nordische Art mit Bratkartoffeln und einer Hausfrauensoße serviert.

€ 13,90

Gebratenes Kabeljau – Filet

*an Gurken – Senf – Gemüse,
dazu wird Kartoffelstampf gereicht.*

€ 13,90

Filet vom Zander

Naturell gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat in Rahm und Petersilienkartoffeln.

€ 16,50



Zwei Dinge fördern die Gelassenheit des Obstbauern: Frisches Obst und junger Wein

Alkoholfreie Getränke

<i>Pepsi – Cola</i> ^{1,13}	0,2 l	€ 1,70	0,4 l	€ 3,20
<i>7 – up</i> ²	0,2 l	€ 1,70	0,4 l	€ 3,20
<i>Mirinda</i> ^{1,2,3}	0,2 l	€ 1,70	0,4 l	€ 3,20
<i>Tafelwasser</i>	0,2 l	€ 1,70	0,4 l	€ 3,20
<i>Stilles Wasser</i>	0,2 l	€ 1,70	0,4 l	€ 3,20
<i>Tonic Water</i> ^{1,2}	0,25 l	€ 2,10		
<i>Bitter Lemon</i> ^{3,12}	0,25 l	€ 2,10		
<i>Ginger Ale</i> ¹	0,25 l	€ 2,10		



Nach dem zweiten Glas Obstwein erfährst du den Charakter der Menschen

Viel Wein, viel Freud, viel Reue

Nektar und Säfte

<i>Apfelsaft</i> (100% Fruchtgehalt)	0,2 l	€ 2,00	0,4 l	€ 3,60
<i>Sauerkirschnektar</i>	0,2 l	€ 2,00	0,4 l	€ 3,60
<i>Orangensaft</i> (100% Fruchtgehalt)	0,2 l	€ 2,00	0,4 l	€ 3,60
<i>Bananennektar</i>	0,2 l	€ 2,00	0,4 l	€ 3,60
<i>Kiba</i>	0,2 l	€ 2,00	0,4 l	€ 3,60
<i>Saftschorle</i>	0,2 l	€ 2,00	0,4 l	€ 3,60

* Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Speisekarte

Biere vom Fass

Berliner Kindl – Jubiläumspils

0,3 l € 2,50 0,4 l € 2,80

Radeberger Pilsner

0,3 l € 2,80 0,4 l € 3,10

„Potsdamer“

Berliner Kindl – Jubiläumspils + 7-up² oder Mirinda^{1,2,3}

0,3 l € 2,50 0,4 l € 2,80

Schöffelhofer Hefeweizen

0,3 l € 2,50 0,5 l € 3,30

Ur – Krostitzer

Schwarzbier 0,3 l € 2,50

Flaschenbiere

Hövels (kupferdunkles aus Dortmund) 0,5 l € 3,80

Schöffelhofer Hefeweizen dunkel 0,5 l € 3,00

Schöffelhofer Kristallweizen 0,5 l € 3,00

Schöffelhofer Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l € 3,00

Jever fun alkoholfrei 0,33 l € 2,20

Berliner Weiße mit Schuss

Waldmeister^{1,9,10} 0,33 l € 2,20

Berliner Weiße mit Schuss

Himbeere^{1,9,10} 0,33 l € 2,20

Heißgetränke

Teespezialitäten von Eilles Tee

„Assam Spezial“	Schwarzer Tee	€ 1,70
„Darjeeling Royal“	Schwarzer Tee	€ 1,70
„Früchte Natur“	Früchtetee	€ 1,70
„Kräutergarten“	Kräutertee	€ 1,70
„Pfefferminze“	Kräutertee mit Pfefferminze	€ 1,70
„Grüntee Asia Superior“	Grüner Tee	€ 1,70
1 Glas Grog	(mit 4 cl Rum)	€ 3,20
1 Glas Glühwein		€ 2,90

Kaffee und Kaffeemixgetränke

J.J. Darboven - Alfredo

Café Crème	einfach	€ 2,00	doppelt	€ 3,50
Espresso	einfach	€ 1,70	doppelt	€ 3,30
Cappuccino		€ 2,40		
Milchkaffee		€ 2,90		
Schokolade – Milchschaum		€ 2,40		
Schokolade – Sahne ⁸		€ 2,60		
Chococcino – Milchschaum		€ 2,60		
Chococcino – Sahne ⁸		€ 2,80		
Latte – Macchiato		€ 2,60		

Aperitif

Kir Royal € 2,50

Martini Bianco € 3,10

*Wir servieren Ihnen Weißweine und Rotweine aus der Pfalz und von der Mosel.
Bitte erfragen Sie unser aktuelles Angebot
beim Service – Personal.*

Weißwein

trocken & halbtrocken

Schoppen 0,2 l € 3,70 Flasche 1,0 l € 16,80

„Werderaner Wachtelberg“

trocken

Schoppen 0,2 l € 5,50 Flasche 0,75 l € 18,00

Weinschorle 0,2 l € 3,30

Rotwein

trocken & halbtrocken

Schoppen 0,2 l € 3,70 Flasche 1,0 l € 16,80

Sekt

„Rotkäppchen“

trocken & halbtrocken

Glas 0,1 l € 2,30 Flasche 0,75 l € 13,50

Alkoholisches Durcheinander

<i>Grüne Wiese</i> ¹		€ 5,00
<i>Campari</i> ¹ – Juice	(4 cl + Juice)	€ 5,00
<i>Wodka – Lemon</i> ^{3,12}	(4 cl + Bitter Lemon)	€ 5,00
<i>Gin – Tonic</i> ¹²	(4 cl + Tonic)	€ 5,00
<i>Batida de Kirsch</i>	(4 cl + Kirschnektar)	€ 5,00
<i>Jim Beam – Cola</i> ^{1,8,13}	(4 cl + Cola)	€ 5,00
<i>Bacardi – Cola</i> ^{1,8,13}	(4 cl + Cola)	€ 5,00
<i>Havanna – Cola</i> ^{1,8,13}	(4 cl + Cola)	€ 5,50

Spirituosen

Weinbrände

<i>Goldkrone</i>	2 cl	€ 1,80	4 cl	€ 3,60
<i>Chantré</i>	2 cl	€ 2,00	4 cl	€ 4,00
<i>Asbach Uralt</i>	2 cl	€ 2,00	4 cl	€ 4,00

Klare Brände

<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>	2 cl	€ 1,80	4 cl	€ 3,60
<i>Smirnoff Wodka</i>	2 cl	€ 2,00	4 cl	€ 4,00
<i>Malteser Aquavit</i>	2 cl	€ 2,00	4 cl	€ 4,00
<i>Obstler</i>	2 cl	€ 2,00	4 cl	€ 4,00
<i>Grappa</i>	2 cl	€ 2,00	4 cl	€ 4,00

Spirituosen

Liköre

<i>Cremelikör^{1,13}</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 1,80</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>Kirschlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 1,80</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>Eierlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 1,80</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 3,60</i>

Kräuter

<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,00</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,00</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Ramazzotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,00</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 4,00</i>



Kutschier mit einer vollen Karre zur Insel und du weißt, wie groß Werder ist

Wer im Sommer lange schläft, wacht im Winter vor Hunger auf

Whiskey

<i>Jim Beam</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,20</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 4,40</i>
<i>Jonny Walker¹</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,20</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 4,40</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,20</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 4,40</i>
<i>Ballantines¹</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,20</i>	<i>4 cl</i>	<i>€ 4,40</i>

Kleinflaschen

<i>Kuemmerling</i>	<i>€ 1,50</i>
<i>Feigling</i>	<i>€ 1,50</i>
<i>Pfläumchen</i>	<i>€ 1,50</i>

Deklaration der Zusatzstoffe für gastronomische Betriebe

*Unsere Speisen können folgende Zusatzstoffe enthalten.
Sofern Zusatzstoffe enthalten sind, findet sich eine Ziffer hinter der
Speise / dem Getränk.*

*Für unsere Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten, halten wir eine spezielle
Speisekarte mit extra Allergen – Kennzeichnung bereit. Bitte fragen Sie das
Service – Personal. Danke*

Zusatzstoffe / Kennzeichnung:

1. *„mit Farbstoff“*
2. *„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“*
Bei ausschließlicher Verwendung von E 249 bis E 250 oder
„mit Nitritpökelsalz“ oder „mit Nitrat“
3. *„mit Antioxidationsmittel“*
4. *„mit Geschmacksverstärker“*
5. *„geschwefelt“*
6. *„geschwärzt“*
7. *„gewachst“*
8. *„mit Phosphat“*
9. *„mit Süßungsmittel / n“*
10. *„enthält eine Phenylalaninquelle“*
11. *„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“*
12. *„chininhaltig“*
13. *„koffeinhaltig“*
14. *„taurinhaltig“*
15. *„Natrium“*