

Restauration Sophier 11



Vorspeisen ^{2, 5 (Allergene)} & Salat Starters & Cold dishes

Berliner Kartoffelsuppe
mit oder ohne Kasselereinlage
Potatoe soup

8,00

Würzfleisch
mit Zitrone & Toast
"Ragout"
with grated cheese, lemon & toast

9,90

Großer Salatteller
mit Feta-Käse
Big salad with feta cheese

15,90



Flammkuchen ^{1,2,3,5,8 (Allergene)}

Wir fertigen unsere Flammkuchen mit ausgesuchten Produkten

Small dishes/snacks

„Tradition“
mit Speck , Zwiebeln & Käse
"Traditional" with bacon, onions & cheese

11,90

„Mediterran“ (vegetarisch)
mit Tomate, Feta-Käse & Pesto
*"Mediterranean" (vegetarian)
with tomatoes, feta cheese & pesto*

14,90



Restauration Saphier 11



Warme Speisen ^{1-15 (Allergene)}

Warm dishes

Ofenrohr

Hausgemachte Rinderroulade
mit Apfelrotkohl und Quetschkartoffeln

Oven pipe

*Beef roulade with red cabbage
and mashed potatoes*

23,90

„Berliner Eisbein“

mit allem Drum & Dran

Traditional Berlin knuckle of pork

*Boiled knuckle with sauerkraut,
mashed peas & potatoes*

21,90

Kasselerbraten

auf Biersoße, Brandenburger Gemüse
und Kartoffeln

Smoked pork chop

with mixed vegetables, potatoes & beer sauce

20,90

Kohlroulade

mit Speckstippe & Salzkartoffeln

Stuffed cabbage

white cabbage filled with minced meat, potatoes

20,90

Rindergulasch „ Bourdeaux“

mit Spätzle & kleinem Salat

*Beef goulash with German home-made pasta
& a small salad*

21,90

Vegetarisch ^{8 (Allergen)}

For Vegetarians

Hausgemachte Käse-Spätzle

mit kleinem Salat

Homemade cheese spaetzle

with small salad



18,90

Restauration Söpkier 11



Schnitzel vom Schwein

1-15 (Allergene)

Pork schnitzel

Teufelsschnitzel

auf Paprika-Rahm und Pommes frites

„Devil's Schnitzel“

with sweet pepper cream sauce and fresh fries/chips

18,50

Hamburger Schnitzel

mit Spiegelei und Bratkartoffeln

Schnitzel

with fried egg & fried potatoe

19,50

Schnitzel „Gourmet“

mit Würzfleisch und Sauce Hollandaise

überbacken, Erbsen und Pommes Frites

Schnitzel

*with ragout fine, baked with sauce Hollandaise
peas, french fries/chips*

23,90

*Auf Wunsch können alle Schnitzelgerichte für einen Aufpreis von 7 EUR auch mit Kalbfleisch gefertigt werden
All schnitzel dishes can also be made with veal for an additional charge of EUR 7*

Schnitzel vom Kalb

Veal schnitzel

Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel mit Sardellengarnitur und Bratkartoffeln

Veal schnitzel

with anchovy garnish und fried potatoes

25,90

Kalbsschnitzel mit Waldpilzen

und Petersilienkartoffeln

Veal schnitzel with forest mushrooms

and perslie potatoes

31,50

*Alle Schnitzelgerichte werden mit einem kleiuen Krautsalat servieret
All schnitzel dishes are served with a small coleslaw*

Restauration Söpkier 11



Dessert 1,2,5,7,14,15 (Allergene)

Desserts

Warmer Apfelstrudel

mit Vanillesoße & Sahne

Warm apple pie

with vanilla sauce & cream

8,90

Kaiserschmarrn

mit Fruchtmus, Vanilleeis & Sahne

Kaiserschmarrn

with fruit puree, vanilla ice cream & cream

9,90

Unsere „Geheimtipps“

ROTWEIN

Spätburgunder - trocken

Kallstadter Steinacker

Deutscher Qualitätswein

Weingut Schröder-Weisenborn, Pfalz

- Feinste Burgunderfrucht mit perfekter Balance

Glas 0,2 l 9,00

Flasche 0,75 l 33,00

Palatinatus Dry Gin

von Thomas Sippel

Gin Tonic

- „traditional“ mit/with Lemon
- „modern“ mit/with Gurke/cucumber
- „crazy“ mit/with Pfeffer/pepper
- „hipster“ mit/with Gurken-Maracuja Likör /
Cucumber-Passion fruit liqueur



9,00

10,00

10,00

11,00