

Restauration Sophie II



Vorspeisen & Salat

Starters & Cold dishes

Berliner Kartoffelsuppe
mit oder ohne Kasselereinlage
Potatoe soup

9,00

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

Wir fertigen unsere Flammkuchen mit ausgesuchten Produkten

Small dishes/snacks

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

13,00

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

14,90

Restauration Sophie II



Warme Speisen

Warm dishes

Ofenrohr

Hausgemachte Rinderroulade
mit Apfelsrotkohl und Quetschkartoffeln
Oven pipe
*Beef roulade with red cabbage
and mashed potatoes*

25,90

„Berliner Eisbein“

mit allem Drum & Dran
Traditional Berlin knuckle of pork
*Boiled knuckle with sauerkraut,
mashed peas & potatoes*

23,90

Kasselerbraten

auf Biersoße, Brandenburger Gemüse
und Kartoffeln
Smoked pork chop
with mixed vegetables, potatoes & beer sauce

21,90

Kohlroulade

mit Speckstippe & Salzkartoffeln
Stuffed cabbage
white cabbage filled with minced meat, potatoes

22,90

Rindergulasch „Bordeaux“

mit Spätzle & kleinem Salat
*Beef goulash with German home-made pasta
& a small salad*

23,90

Vegetarisch

For Vegetarians

Hausgemachte Käse-Spätzle

mit kleinem Salat
*Homemade cheese spaetzle
with small salad*

18,90

Restauration Sophie II



Schnitzel vom Schwein

Pork schnitzel

Teufelsschnitzel

auf Paprika-Rahm und Pommes frites

„Devil's Schnitzel“

with sweet pepper cream sauce and fresh fries/chips

19,50

Hamburger Schnitzel

mit Spiegelei und Bratkartoffeln

Schnitzel

with fried egg & fried potatoe

20,50

Schnitzel „Gourmet“

mit Würzfleisch und Sauce Hollandaise

überbacken, Erbsen und Pommes Frites

Schnitzel

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

24,90

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

26,90

Kalbsschnitzel mit Waldpilzen

und Petersilienkartoffeln

Veal schnitzel with forest mushrooms

and perslie potatoes

31,50

Alle Schnitzelgerichte werden mit einem kleinen Krautsalat serviert

All schnitzel dishes are served with a small coleslaw

Restauration Sophien II



Dessert

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

Kallstädter Steinacker

Deutscher Qualitätswein

Weingut Schröder-Weisenborn, Pfalz

• Feinste Burgunderfrucht mit perfekter Balance

Glas

0,2 l

10,00

Flasche

0,75 l

36,00

Gin Tonic

• „traditional“ mit/with Lemon

11,50

• „modern“ mit/with Gurke/cucumber

11,50

• „crazy“ mit/with Pfeffer/pepper

11,50

• „hipster“ mit/with Gurken-Maracuja Likör /
Cucumber-Passion fruit liqueur

12,50

Palatinatus Dry Gin

von Thomas Sippel

