

Restauration Sophier 11



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 Söpkier 11



Warme Speisen

Warm dishes

Ofenrohr

Hausgemachte Rinderroulade
mit Apfelrotkohl 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 Söpkier 11



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 kleiuen Krautsalat servieret
All schnitzel dishes are served with a small coleslaw*

Restauration Söpkier 11



Dessert

Desserts

Warmer Apfelstrudel

mit Vanillesoße & Sahne

Warm apple pie

with vanilla sauce & cream

8,90

Kaiserschmarrn

mit Fruchtmas, 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 10,00

Flasche 0,75 l 36,00

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



11,50

11,50

11,50

12,50