

Das gemütliche Hotel & Restaurant mit 100jähriger Tradition, direkt an der Berliner Müggelspree gelegen


Neu Helgoland
Familie Tabbert/ Marggraf

Speisekarte

Kürbiscremesuppe

mit Ingwer, gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

4,95 €

Wintersalat ^{E,I}

gemischter Salat mit Hirtenkäse, Walnüssen, Weintrauben und einem Preiselbeerdressing

9,90€

Kassler an Grünkohl

mit Bratkartoffeln

14,50€

Paniertes Schnitzel ^{A,C,G}

mit Kartoffelstampf, einer feinen Bratensoße und Rote-Beete-Salat

16,80 €

Kalbsbäckchen auf Portweinjus ^G

mit Speckbohnen und Kroketten

22,50€

Warmes Schokotörtchen ^{A,C,E,F,K,G}

mit einem flüssigen Kern, einer Kugel Eis Vanille Geschmack und Sahne

5,20 €

HOTEL & RESTAURANT NEU-HELGOLAND GMBH

Allergene und kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe

^A Glutenhaltig

^B Krebstiere

^C Eier

^D Fisch

^E Erdnüsse /Nüsse

^F Sojabohnen

^G Milch

^H Schalenfrüchte

^I Sellerie

^J Senf

^K Sesamsamen

^L Schwefeldioxid Sulphite

^M Lupinien

^N Weichtier

^O modifizierte Stärke

¹ mit Konservierungsstoffen

² koffeinhaltig

³ mit Antioxidationsmittel

⁴ geschwefelt, Sulfite

⁵ mit Farbstoff

⁶ geschwärzt

⁷ chininhaltig

⁸ mit Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle)

⁹ genetisch verändert

¹⁰ mit Milcheiweiß

¹¹ mit Eiklar

¹² Eiscreme

¹³ Eis mit Pflanzenfett

¹⁴ mit Süßungsmittel

¹⁵ mit Phosphat

¹⁶ mit Geschmacksverstärker

¹⁷ Taurin

Vorspeisen

Soljanka ^I mit Zitronen-Schmand	4,95 €
Bohnensalat	4,50 €
Gurkensalat mit Dill	5,40 €
Gemischter Salatteller ^G mit Joghurtdressing	8,80 €

Für den kleinen Hunger

Gebackener Camembert ^{A,C,G} mit Preiselbeer-Sauce und Baguette ^A	6,50 €
Würzfleisch ^{G,I} mit Baguette ^A	6,30 €
Kürbiströstis ^{A,J} mit hausgebeiztem Lachs, 11,50 € Salatbouquet und einem Senf-Honig-Dill-Dressing	

Fleischlose Gerichte

Kartoffeln mit Kräuterquark ^G und Salatbouquet	8,20 €
Spaghetti mit Kürbiswürfel, Cherry-Tomaten und Kürbiskern-Pesto	10,50 €
Mediterrane Kürbisspalten ^{G,J} mit Kartoffeln und Salatbouquet	13,50 €

Geflügel

Salatteller mit Hähnchen ^A mit Kräutern, Hähnchenbrustfilet und Joghurtdressing ^G	12,50 €
Eine ½ Brandenburger Landente dazu Rotkohl oder Grünkohl ^J und Klöße	18,90 €

Aus Topf und Pfanne

Gepökelttes Eisbein 15,90 € dazu Sauerkraut, Erbspüree ^H und Kartoffeln	
Kalbsleber ^A 16,20 € mit Rotkohl, gebratenen Zwiebeln, Apfelingeln und Stampfkartoffeln ^G	
Hirschgulasch ^I 16,50 € mit Rotkohl und Kartoffeln	
Hausgemachte Rinderroulade ^J 17,80 € gefüllt mit Senf, magerem Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke, dazu Rotkohl und Schwenkkartoffeln	

Fisch

Matjesfilet ^D „Hausfrauenart“ ^G 9,80 € mit Kartoffeln	
Gebratenes Zanderfilet ^{A,D} 18,20 € mit Sahnemeerrettich ^G , Kartoffeln, Kräuterbutter ^G und einem kleinen Gurkensalat	

Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes frites 3,50 € mit Ketchup oder Mayonnaise ^G	
Milchreis ^G mit Apfelmus, 4,00 € Zimt und Zucker	
Fischstäbchen ^{A,D} mit Pommes frites 6,50 €	
Nudeln ^{A,C,F} mit Tomatensoße 5,50 €	
Hähnchennuggets ^{A,C} 8,90 € mit Mischgemüse und Pommes frites	

Kuchen

Apfel-Mandel-Kuchen ^{A,C,F,G,H} 2,90 €	
Zwetschgenkuchen ^{A,C,G} 2,90 €	
Marzipantorte ^{A,C,E,F,G,H,M} 3,50 €	

Tee, Kaffee & Heißgetränke

Tasse Kaffee ²	2,00€
Kännchen Kaffee ²	3,20€
Kännchen entkoffeinierter Kaffee	3,20€
Milchkaffee ^{2,G}	3,40€
Latte Macchiato ^{2,G}	3,50€
Latte Macchiato ^{2,G} mit Aroma	3,90€
Karamell-, Haselnuss- oder Vanille Espresso ²	1,80€
Doppelter Espresso ²	3,10€
Espresso Macchiato ^{2,G}	2,20€
Cappuccino ^{2,G}	2,70€
Glas Trinkschokolade ^G mit Sahne	2,80€
Glas Trinkschokolade ^G ohne Sahne	2,20€
Irish Coffee ^{2,4,G} (4cl Whiskey)	5,00€
Glühwein (saisonal)	3,70€
Grog ⁴ (4cl Rum)	4,00€
Glas Tee	2,20€

Folgende Teesorten halten wir für Sie bereit:
Schwarzen-, Hagebutten-, Pfefferminz-, Ingwer-,
Kräuter-, Kamillen-, Grünen Tee