

Speisekarte

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

Neu-Helgoland GmbH
Neuhelgoländer Weg 1
12559 Berlin



rezeption@neu-helgoland.de
www.neu-helgoland.de
Tel.030 6598247

Vorspeisen

Soljanka ^I mit Zitronen-Schmand	4,95 €
Bohnensalat	4,50 €
Gurkensalat mit Dill	5,30 €
gemischter Salatteller ^G mit Joghurtdressing	7,80 €
Schopkasalat ^J mit Hirtenkäse	9,50 €
gemischter Salat aus Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebeln, mariniert mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Senf	

Für den kleinen Hunger

gebackener Camembert ^{A,C,G}	5,90 €
mit Preiselbeer-Sauce und Baguette ^A	
Würzfleisch ^{G,I} mit Baguette ^A	5,80 €

Fleischlose Gerichte

Kartoffeln mit Kräuterquark ^G und Salatbouquet	7,80 €
Genfer Schnitzel ^{A,C}	11,50 €
(panierter Sellerie) mit Mischgemüse, Kräuterbutter ^G & Kartoffeln	

Fisch

Matjesfilet ^D „Hausfrauenart“ ^G mit Kartoffeln	9,80 €
gebratenes Rotbarschfilet ^{A,D}	16,80 €
mit Senfsoße ^J , Kartoffeln und einem kleinen Gurkensalat	
Forelle „Müllerin Art“ ^{A,D}	17,20 €
mit Sahnemeerrettich ^G , Kartoffeln, Kräuterbutter ^G und einem kleinen Gurkensalat	

Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes frites	3,30 €
mit Ketchup oder Mayonnaise ^G	
Milchreis ^G mit Apfelmus, Zimt und Zucker	3,50 €
Fischstäbchen ^{A,D} mit Pommes frites	5,50 €
Nudeln ^{A,C,F} mit Tomatensoße	5,50 €
Hähnchennuggets ^{A,C}	8,50 €
mit Mischgemüse und Pommes frites	

Aus Topf und Pfanne

Pinkel ^J (Schinkenknacker), Grünkohl ^J und Bratkartoffeln ^L	9,80 €
Tafelspitz mit Meerrettichsoße ^G , Rosenkohl und Kartoffeln	16,20 €
gepökeltes Eisbein	15,70 €
dazu Sauerkraut, Erbspüree ^H und Kartoffeln	
Kalbsleber ^A	15,90 €
mit Rotkohl, gebratenen Zwiebeln, Apfelingeln und Stampfkartoffeln ^G	
Hirschgulasch ^I	16,20 €
mit Rotkohl und Kartoffeln	
hausgemachte Rinderroulade ^J	17,80 €
gefüllt mit Senf, magerem Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke, dazu Rotkohl und Schwenkkartoffeln	
Argentinisches Rumpsteak	23,50 €
mit Pommes frites, gebratenen Zwiebeln, Kräuterbutter ^G , Speckbohnen und einem gemischten Salat ^G	

Geflügel

Salatteller mit Hähnchen ^A	11,50 €
mit Kräutern, Hähnchenbrustfilet und Joghurtdressing ^G	
eine $\frac{1}{2}$ Brandenburger Landente	18,50 €
dazu Rotkohl oder Grünkohl ^J und Klöße	

Kuchen

Käse-Mandarinen-Kuchen ^{A,C,G}	2,80 €
Apfel-Mandel-Kuchen ^{A,C,F,G,H}	2,80 €
Zwetschkuchen ^{A,C,G}	2,80 €
Heidelbeerkuchen ^{A,C,G}	2,90 €
Marzipantorte ^{A,C,E,F,G,H,M}	3,40 €
Warmer Apfelstrudel ^{A,C,E,F,K,G}	5,20 €
mit einer Kugel Eis Vanille Geschmack und Sahne	
Warmes Schokotörtchen ^{A,C,E,F,K,G}	5,20 €
mit einem flüssigen Kern, einer Kugel Eis Vanille Geschmack und Sahne	

Tee, Kaffee & Heißgetränke

Tasse Kaffee ²	2,00€
Kännchen Kaffee ²	3,20€
Kännchen entkoffeinierter Kaffee	3,20€
Milchkaffee ^{2,G}	3,30€
Latte Macchiato ^{2,G}	3,30€
Latte Macchiato ^{2,G} mit Aroma	3,80€
Karamell-, Haselnuss- oder Vanille Espresso ²	1,80€
Doppelter Espresso ²	3,10€
Espresso Macchiato ^{2,G}	2,20€
Cappuccino ^{2,G}	2,60€
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)	3,50€
Grog ⁴ (4cl Rum)	4,00€
Glas Tee	2,20€

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

Allergene und kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe

A Glutenhaltig	1 mit Konservierungsstoffen
B Krebstiere	2 koffeinhaltig
C Eier	3 mit Antioxidationsmittel
D Fisch	4 geschwefelt, Sulfite
E Erdnüsse /Nüsse	5 mit Farbstoff
F Sojabohnen	6 geschwärzt
G Milch	7 chininhaltig
H Schalenfrüchte	8 mit Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle)
I Sellerie	9 genetisch verändert
J Senf	10 mit Milcheiweiß
K Sesamsamen	11 mit Eiklar
L Schwefeldioxid Sulphite	12 Eiscreme
M Lupinien	13 Eis mit Pflanzenfett
N Weichtier	14 mit Süßungsmittel
O modifizierte Stärke	15 mit Phosphat
	16 mit Geschmacksverstärker
	17 Taurin

pro Beilagen Änderung berechnen wir 1,00€