

Café | Restaurant | Bar | Pool-Billard

Hoppegarten

1978



2023

Schloßstraße 56
12165 Berlin
Tel. 030-791 83 78

So - Do 9.00 - 1.00 Uhr

Fr + Sa 9.00 - 2.00 Uhr

Küche

So - Do 9.00 - 23.00 Uhr

Fr + Sa 9.00 - 0.00 Uhr

Frühstück

Sa + So 9.00 - 15.00 Uhr

Mo - Fr 9.00 - 13.00 Uhr

www-hoppegarten-berlin.de

Zur Information

Sollten Sie Ihre Lesebrille
vergessen haben, kein Problem!
Wir halten für diesen Fall
Lesebrillen mit Gläsern
in verschiedenen Stärken bereit!

Wir akzeptieren:

girocard | MasterCard | VISA | V Pay | Maestro | JCB | UnionPay
Pluxee | Ticket Restaurant

Alle Preise sind in Euro angegeben und enthalten
die gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung.

Sämtliche Speisen auch außer Haus.

Liebe Gäste,
wir stellen um auf nachhaltige Lebensmittelverpackungen aus
nachwachsenden oder recycelten Rohstoffen für unsere
Außer-Haus-Bestellungen und bedanken uns für Ihr Verständnis,
dass wir für die klimaneutralen Verpackungen einen Aufpreis
von 1.00 € veranschlagen.
Alternativ können Sie gerne Ihre eigenen Verpackungen zum Mitnehmen
Ihrer Speisen mitbringen. Bitte denken Sie an einen Beutel zum Transport,
denn wir verzichten ab sofort auf jegliche Tüten.

Zusatzstoffe und Allergene:

Änderungen und Irrtümer vorbehalten

- | | |
|------------------------------------|--|
| 1: Antioxidationsmittel | A: Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) |
| 2: mit Konservierungsstoff | B: Krebstiere |
| 3: mit Süßungsmittel (n) | C: Eier |
| 4: enthält eine Phenylalaninquelle | D: Fisch |
| 5: Farbstoff | E: Erdnüsse |
| 6: chininhaltig | F: Soja |
| 7: geschwefelt | G: Milch (einschließlich Lactose) |
| 8: koffeinhaltig | H: Schalenfrüchte (Nüsse) |
| 9: Geschmacksverstärker | I: Sellerie |
| 10: Milcheiweiß | J: Senf |
| 11: geschwärzt | K: Sesamsamen |
| 13: Phosphat | L: Lupinen |
| | M: Weichtiere (Mollusken) |
| | N: Schwefeldioxid (So ₂) und Sulfite |

FASSBIER

Berliner Kindl ^A	0.3 l	3.50
Jubiläumspilsener	0.4 l	4.10
	1.5 l	15.00
Chiemseer Hell ^A	0.3 l	3.80
	0.5 l	5.80
Jever Pilsener ^A	0.3 l	3.80
	0.4 l	4.40
König Pilsener ^A	0.3 l	3.80
	0.4 l	4.40
Th.König Zwickl ^A	0.3 l	3.80
	0.5 l	5.80
Paulaner Ur-Dunkel, ^A naturtrüb	0.3 l	3.80
	0.5 l	5.80
Murphy's Irish Red ^A	0.3 l	3.90
	0.5 l	5.90
Paulaner Münchner Hell, ^A süffig, mild, leichte Süße, fein malzig	0.3 l	3.80
	0.5 l	5.80

FLASCHEBBIER

Berliner Weiße ^{A,3,4,5} mit Schuss Erdbeere, Himbeere, Kirsche, Waldmeister ⁵	0.33 l	3.90
Paulaner Hefe-Weißbier naturtrüb ^A	0.5 l	4.70
Paulaner Weißbier-Zitrone 0,0 % ^A	0.5 l	4.70
Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei 0,0 % ^A	0.5 l	4.70
Paulaner Weißbier kristallklar ^A	0.5 l	4.70
Schöfferhofer Grapefruit ^{A,1,5} Hefeweizen-Mix	0.33 l	3.80
Malztrunk ^A	0.33 l	3.60
Heineken 0,0 % ^A alkoholfrei	0.33 l	3.80
Gösser Natur-Radler Zitrone ^A	0.33 l	3.80
Tannenzäpfle ^A Rothaus Pils vom Hochschwarzwald	0.33 l	3.80

ANIS

ohne Mengenangabe: 2 cl

Ouzo, griech. Anislikör	2.60
Pernod ⁵	2.80
Sambuca, Molinari	2.80
Sambuca Caffè ⁵ , Casoni	2.90

AQUAVIT

ohne Mengenangabe: 2 cl

Aalborg Jubiläums Akvavit ^N	2.90
Linie Aquavit ^N	3.00
Malteser Aquavit	2.60

BITTER, HALBBITTER UND KRÄUTER

ohne Mengenangabe: 2 cl

Aperol ^{5,6} , ital. Bitterlikör	2.10
Averna, ital. Kräuterlikör	2.50
Brancamenta	2.50
Campari ⁵ , ital. Feinbitter	2.10
Chartreuse gelb, franz. Kräuterlikör 40 %	3.20
Chartreuse grün, franz. Kräuterlikör 55 %	3.50
Escorial ⁵ , dt. Kräuterlikör 56 %	3.00
Fernet-Branca	2.50
Jägermeister	2.80
Mampe Halb&Halb	2.40
Ramazzotti, ital. Kräuterlikör	2.80

BRANDY

ohne Mengenangabe: 2 cl

Vecchia Romagna Etichetta Nera, ital. Brandy	2.90
103, Osborne ⁵ , span. Brandy	2.90
Veterano, Osborne ⁵ , span. Brandy	2.80

CACHACA

ohne Mengenangabe: 2 cl

Canario	2.50
---------	------

CALVADOS

ohne Mengenangabe: 2 cl

Père Magloire	2.60
---------------	------

COGNAC

ohne Mengenangabe: 2 cl

Remy Martin V.S.O.P. 3.60

GIN

ohne Mengenangabe: 2 cl

Finsbury Dry Gin 3.30

Bombay Sapphire London Dry Gin 3.80

Tanqueray London Dry Gin 3.80

Nordés, Premium Atlantic Galician Gin 4.20

GRAPPA

ohne Mengenangabe: 2 cl

Grappa Vuisinâr Riserva, Nonino 3.20

Vecchia Grappa di Prosecco, Andrea da Ponte 3.40

KORN

ohne Mengenangabe: 2 cl

Berliner Brandstifter, 38 % 3.00

7-fach gefilterter Premium-Kornbrand, 100 % Berlin

LIKÖR

ohne Mengenangabe: 2 cl

Verpoorten Eierlikör^C 2.60

Villa Massa Amaretto, ital. Mandellikör 2.60

Baileys^{G,5,8}, irischer Sahnellikör 2.60

Batida de Côco^{G,F}, brasil. Kokosnussslikör 2.20

Berliner Luft, klarer Premium Pfefferminzlikör 2.00

Cointreau, franz. Orangenlikör 2.50

Cassissée, Crème de Cassis de Dijon 2.00

Danziger Goldwasser, dt. Kräuterlikör, 2.80

veredelt mit 22-karätigem Blattgold

Drambuie, schott. Whiskylikör 2.80

Kahlúa⁵, mexik. Kaffeelikör 2.40

Licor 43⁵, span. Vanillelikör 2.40

Peachtree¹, De Kuyper 2.00

Pêcher Mignon, franz. Pfirsichlikör 2.60

Southern Comfort⁵, amerik. Whiskylikör 3.00

Tia Maria⁵, jamaik. Kaffeelikör 2.40

OBSTBRAND

ohne Mengenangabe: 2 cl

Barack Pálinka, ungar. Aprikosengeist	2.80
Birnengeist, Schladerer	3.40
Himbeergeist, Schladerer	3.40
Kirschwasser, Schladerer	3.40
Mirabell, Schladerer	3.40
Zwetschgenwasser, Schladerer	3.40

RUM

ohne Mengenangabe: 2 cl

Bacardi Superior, weißer Rum	3.10
Havana Club, 3 Jahre	3.30
Botucal Reserva Exclusiva , 40 %, Venezuela	4.00
Old Pascas Ron Blanco, orig. Barbados Rum	2.60
Old Pascas Ron Negro, orig. Barbados Rum	2.60
Old Pascas ⁵ , 73 %, orig. Jamaica Rum	4.50
Pott Rum, 54 %	2.80

TEQUILA

ohne Mengenangabe: 2 cl

Sierra Tequila, Silver	2.80
Agavenschnaps mit Zitronenscheibe	
Sierra Tequila, Gold	2.80
Agavenschnaps mit Orangenscheibe	

WERMUT

ohne Mengenangabe: 5 cl

Martini Bianco	3.80
----------------	------

WHISKEY/WHISKY

ohne Mengenangabe: 2 cl

Scotch

Ballantines ⁵	3.30
Johnnie Walker ⁵ , Red Label	3.10
Chivas Regal ⁵ , 12 Jahre	4.00

Bourbon	
Jim Beam	3.10
Tennessee	
Jack Daniels	3.40
Irish	
Tullamore Dew ⁵	3.60
Single Malt	
Glenfiddich ⁵ , 12 Jahre	4.00
Talisker ⁵ , Isle of Skye, 10 Jahre, 45.8 %	4.50
WODKA	
ohne Mengenangabe: 2 cl	
Absolut Wodka, schwed. Wodka	2.60
LONGDRINKS	
Ohne Mengenangabe	
Alkoholanteil: 2 cl	
Chivas Regal Cola ^{5,8}	5.50
Johnnie Walker Cola ^{5,8}	4.60
Ballantines Cola ^{5,8}	4.80
Jim Beam Cola ^{5,8}	4.60
Jack Daniels Cola ^{5,8}	4.90
Bacardi Cola ^{5,8}	4.80
Havana Club Cola ^{5,8}	4.80
Gin Tonic ⁶ , Finsbury Dry Gin, Zitrone	4.80
Bombay Gin Tonic ⁶ , Bombay Sapphire London Dry Gin	5.50
Tanqueray Gin Tonic ⁶ , Tanqueray London Dry Gin	5.50
Nordés Gin Tonic ⁶ , Premium Atlantic Galician Gin	5.90
Wodka Lemon ^{1,6}	4.80
Wodka Orange	4.80
Southern Comfort, Ginger Ale ⁵	4.90
Campari Orange ⁵ , 4 cl Campari	4.80
Pernod Wasser ⁵	3.40
Pernod Cola ^{5,8}	4.00
Grüne Wiese ⁵ , Blue Curaçao mit Orangensaft	4.00
Batida de Côco ^{6,F} , mit Saft Ihrer Wahl	4.20
Spanische Milch ^{6,5} , Licor 43, Milch	4.20
RED BULL DRINKS	
Wodka Red Bull ^{5,8} , 5 cl Wodka	8.50
Sekt Red Bull ^{N,5,8} , 5 cl Sekt	8.50
Jägermeister Red Bull ^{5,8} , 5 cl Jägermeister	8.50

COCKTAILS

Ohne Alkohol

Apple Cooler ⁶ Apfelsaft, Zitronensaft, Himbeersirup, Bitter Lemon	6.00
Banana Jack ⁵ Bananennektar, Maracujanektar, Orangensaft, Grenadine	6.20
Cinderella ^{G,5} Ananassaft, Orangensaft, Grenadine, Kokosnusssirup, Sahne	6.40
Coconut Kiss ^{G,5} Ananassaft, Kirschnektar, Grenadine, Kokosnusssirup, Sahne	6.60
Miss Rebecca ⁵ Mangonektar, Zitronensaft, Lime Juice, Grenadine	6.20
Pelikan ⁵ Grapefruitsaft, Maracujanektar, Orangensaft, Zitronensaft	6.20
Shirley Temple ^{2,5} Ginger Ale, 7up, Grenadine	6.00
Sun Shine Ananassaft, Mangonektar, Maracujanektar, Orangensaft, Zitronensaft	6.50
Virgin Caipirinha ⁵ Limette, brauner Rohrzucker, Ginger Ale	6.50
Virgin Colada ^G Ananassaft, Kokosnusssirup, Sahne	6.50
Virgin Mojito ⁵ Frische Minze, Limette, brauner Rohrzucker, Ginger Ale	6.60

Mit Alkohol

Aperol Sour Aperol, Weißer Rohrzuckersirup, Zitronensaft	7.90
Caipirinha Canario Cachaça, brauner Rohrzucker, Limette	8.50
Cocktail Hoppegarten ⁵ Alles, wozu der Barkeeper Lust hat :-)	8.50
Colada ^{G,5} Old Pascas Blanco, Kokosnusssirup, Sahne, Saft nach Wahl	8.40
Cuba Libre ^{5,8} 5 cl Havana Club, Limette, Cola	8.50
Hemingway Sour XXL ⁵ Finsbury Dry Gin, Grenadine, Orangensaft, Zitronensaft	8.40

Long Island Ice Tea ^{5,8} Finsbury Dry Gin, Absolut Vodka, Sierra Tequila Silver, Old Pascas Blanco, Cointreau, Zitronensaft, Cola	9.50
Mai Tai ⁵ Old Pascas 73 %, Old Pascas Negro, Cointreau, Lime Juice, Mandelsirup, Ananassaft, Zitronensaft	9.80
Melon Man ⁵ Absolut Vodka, Melonenlikör, Weißer Rohrzuckersirup, Ananassaft, Zitronensaft	8.20
Mojito Havanah Club, frische Minze, Limette, brauner Rohrzucker	8.80
Moscow Mule Absolut Vodka, Gurke, Limette, Ginger Beer	8.80
Piña Colada ^G Old Pascas Blanco, Kokosnusssirup, Sahne, Ananassaft	8.50
Planter's Punch ⁵ Old Pascas Negro, Old Pascas Blanco, Grenadine, Orangensaft, Zitronensaft	8.50
Sex on the Beach ¹ Absolut Vodka, Cassissée, Peachtree, Mangonektar, Maracujanektar, Zitronensaft	8.50
Swimming Pool ^{G, 5} Absolut Vodka, Old Pascas Blanco, Blue Curaçao, Kokosnusssirup, Sahne, Ananassaft	8.50
Tequila Sunrise ⁵ Sierra Tequila Silver, Grenadine, Orangensaft, Zitronensaft	8.20
Watermelon Man ⁵ Absolut Vodka, Wassermelonenlikör, Grenadine, Ananassaft, Zitronensaft	8.20
Whiskey Sour Jim Beam, Weißer Rohrzuckersirup, frisch gepresster Zitronensaft	7.90
White Russian ^{G, 5} Absolut Vodka, Kahlúa, Sahne, Milch	7.90
Zombie ⁵ Old Pascas Blanco, Old Pascas Negro, Old Pascas 73 %, Cointreau, Grenadine, Orangensaft, Zitronensaft	9.80
SHOTS	
B52 ^{G, 5, 8} , Bailey's, Kahlúa, Old Pascas 73 %	5.50
Hemingway Sour ⁵ , Finsbury Dry Gin, Grenadine, Zitronensaft	4.00
Mexikana, Absolut Vodka, Tabasco, Tomatensaft	4.00
Whodini ^{1, 6} , Absolut Vodka, Lime Juice, Bitter Lemon	4.00

WEINE

Jahrgang vorbehalten

Weißweine

2021er Riesling trocken ^N , Rheingau, Deutschland	0.2 l	5.90
Qualitätswein, trocken	0.5 l	14.00
Weingut Johannis Ohlig	1.0 l	27.00
Einfach lecker – frischer, lebendiger Riesling mit einer mineralischen Säurestruktur. Klar und ausgeprägt auf der Zunge – ein kleiner Geheimtipp aus dem Rheingau, mehrfach ausgezeichnet.		
2021er Sauvignon Blanc ^N	0.2 l	6.40
Rheinhessen, Deutschland	0.5 l	15.50
g.U., trocken	0.75 l	23.00
Weingut Sander		
Der leuchtend goldene Sauvignon riecht schon total verführerisch. Zuerst zeigt er feine Anklänge von Honig und Lindenblüten. Je länger der Wein im Glas steht, desto mehr kommt seine exotische Frucht von Ananas und Maracuja durch.		
2020er Grauburgunder ^N , Baden, Deutschland	0.2 l	6.00
Qualitätswein, trocken	0.5 l	14.50
Weinhaus Joachim Heger	1.0 l	28.00
Ein sehr würziger Wein. Herrliche, zarterbe Fruchtaromen von reifen Äpfeln bescheren ein ungemein spritziges Geschmackserlebnis. Süffige Lebensfreude.		
2021er Grüner Veltliner „Austrian Pepper“ ^N ,	0.2 l	6.00
Niederösterreich	0.5 l	14.50
Qualitätswein, trocken	0.75 l	21.00
Weingut Pfaffl		
Im Glas ein strahlendes Grün-Gelb, im Bukett ein Hauch von Zitrone und Kräutern. Am Gaumen präsentiert er sich lebendig und kompakt. Fruchtig mit einer vollen Prise schwarzem Pfeffer. Ein extrem toller Wein.		
2018er Chablis ^N , Burgund, Frankreich	0.1 l	4.00
ACC, trocken	0.5 l	19.50
Domaine Le Verger, Alain Geoffroy	0.75 l	28.50
Ein Chablis mit Charme – kraftvoll und harmonisch mit den fruchtigen Aromen von Aprikosen, Äpfeln und Zitrus. Elegant, weich und gehaltvoll.		
Rosé		
2021er Spätburgunder Rosé ^N , Rheingau, Deutschland	0.2 l	5.80
Spätburgunder, Qualitätswein, feinherb	0.5 l	14.00
Weingut Johannis Ohlig	0.75 l	19.50
Rote Beerenfrüchte – saftig, frisch und besonders vollmundig im Geschmack – ein lebendiger Fruchtcocktail in Rosé. Leichte Würznoten am Gaumen in einem feinen Spiel von delikater Fruchtsüße - Sommerlaune pur.		

Rotweine

2018er Blaufränkisch ^N , Burgenland, Österreich	0.2 l	5.90
QW, trocken	0.5 l	14.00
Weingut Strehn	0.75 l	20.50
Das Original aus dem Blaufränkischland, in allen Situationen passend, macht sogar leicht gekühlt bei der Grillparty eine gute Figur! Brombeer, Sauerkirsch, Zimt, Nelke, stoffiges Tannin, frische Säure und kompakter, saftiger Körper.		
2020er Gran Passione Rosso ^N , Venetien, Italien	0.2 l	5.80
IGT, trocken	0.5 l	14.00
Casa Vinicola Botta	0.75 l	19.50
Grand Passione heißt „große Leidenschaft“. Tief purpurrot glitzert der Wein im Glas und verströmt ein anhaltendes Bukett nach Kirsche, Cassis und dunkler Schokolade. Seine samtweiche Textur umschmeichelt den Gaumen. Bereits erstaunlich ausgewogen und mit schöner Länge ausgestattet – unser Geheimtipp.		
2019er Montepulciano d'Abruzzo, Caleo ^N , Italien	0.2 l	5.60
IGT, trocken	0.5 l	13.00
La Casada	0.75 l	19.00
Ausgewogene Geschmacksfülle mit Facetten reifer Kirschen und Rosmarin. Herzhaft-delikat und mittelkräftig. Langes Finale und richtig viel Geschmack – Basta.		
2018er Primicia Joven Tinto, Rioja ^N , Spanien	0.2 l	5.90
Tempranillo, Gamacha, D.O.Ca, trocken	0.5 l	14.00
Bodegas Casa Primicia	0.75 l	20.50
Ein herrlicher Roter, dieser Primicia Barrica Rioja Tinto, mit toller Frucht und weichem Gerbstoff. Die Lagerung im Barrique gibt ihm den nötigen Ernst und schafft eine sehr angenehme Atmosphäre. Der Rioja duftet nach orientalischen Gewürzen, Zedernholz und reifen Kirschen.		
Weinhaltige Erfrischungsgetränke		
Schorle ^N	0.2 l	4.90
von Rot- oder Weißwein		
Bowle nach Art des Hauses ^{N,5}	0.3 l	6.90
mit Früchten der Saison		
Lambrusco dell' Emilia ^N , Italien	0.2 l	4.50
IGT, roter Perlwein, lieblich		
Cantine Riunite		
Ein roter „Durstlöscher“ mit fruchtiger Leichtigkeit.		
Ein spritziges Trinkvergnügen mit ausgewogener Süße.		

APERITIFS

ohne Mengenangabe: 10 cl

Aperol-Spritz ^{N,5,6} , 20 cl	6.90
Aperol, Sekt, Mineralwasser, Eis	
Limoncello Spritz ^N , 20 cl	6.90
Limoncello, Sekt, Mineralwasser, Zitronenmelisse	
Maracuja Spritz ^{N,5,6} , 20 cl	6.90
Aperol, Sekt, Maracujasaft, Eis	
Lillet Wild Berry, 20 cl	7.50
Lillet blanc, Wild Berry, Beeren	
Hugo ^N , Scavi & Ray, 20 cl	6.00
Aromatisierter, weinhaltiger Cocktail mit Holunderblütengeschmack, frischer Minze und Eis	
Kir ^N	4.00
Weißwein, mit einem Schuss Cassissée	
Kir Royal ^N	4.90
Sekt, mit einem Schuss Cassissée	
Sekt ^N	4.60
mit einem Schuss Orangensaft	
Sekt ^N	4.90
mit einem Schuss Aperol ^{5,6}	
Sekt ^N	4.90
mit einem Schuss Campari ⁵	

SEKT, SPUMANTE

Hoppegarten Sekt ^N	0.1 l	4.20
Riesling, extra trocken	0.75 l	27.00
Wein- und Sektkellerei Josef Drathen		
Ausgesuchte Grundweine verleihen dieser Cuvée das elegante Bouquet und die geschmackliche Note der Rieslingtraube. Mit seinem feinen Mousseux und sortentypischem Charakter ist dieser Sekt ein Höhepunkt jeder Festlichkeit.		
Valdo Origine Spumante Brut ^N	0.1 l	4.60
Valdo - Valdobbiadne	0.75 l	29.50
Aus welchen Gründen Sie auch immer die Korken knallen lassen, mit dem Spumante schäumt ein venezianisches Original in Ihrem Glas: Sein helles Strohgelb mit goldenen Reflexen und seine herrlich feingliedrige und lang anhaltende Perlage, unterstreichen das freundlich fruchtige Aroma von blumigen Noten mit einer Nuance grüner Apfel. Ein anhaltender, lebhafter und edler Geschmack mit angenehmer Restsüße. Die Eleganz des Origine Spumante Brut fußt in seinen erlesenen Zutaten und der Rezeptur, die seit Generationen überliefert wird.		

CHAMPAGNER

Moët&Chandon ^N , Brut Impérial	0.75 l	95.00
Veuve Clicquot ^N , Ponsardin Brut	0.75 l	105.00

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Güstrower Schlossquell Gourmet, feinperlig	0.25 l	2.80
	0.75 l	6.50
Güstrower Schlossquell Naturelle, ohne Kohlensäure	0.25 l	2.80
	0.75 l	6.50
Pepsi Cola ^{5,8} , Mirinda ^{1,2,5} , Spezi ^{1,2,5,8} , 7up ² , Pepsi Cola light ^{2,3,4,5,8}	0.2 l	2.70
	0.4 l	4.30
Paulaner Spezi	0.33 l	3.60
Almdudler	0.35 l	3.90
Bitter Lemon ^{1,6} , Tonic Water ⁶ , Ginger Ale ⁵ , Schweppes	0.2 l	2.80
Fassbrause ^{A, 3,4} , Rixdorfer, Original aus dem Fass	0.2 l	2.80
	0.4 l	4.30
Saft-Schorle, Nektar-Schorle	0.2 l	2.70
	0.4 l	4.30
Ananas-, Apfel-, Grapefruit-, Orangen-, Tomatensaft, Bananen-, Johannisbeer-, Mango-, Maracuja-, Rhabarber-, Sauerkirschnektar	0.2 l	2.80
Frisch gepresster Orangensaft	0.2 l	3.90
Eis-Tee, Pfirsich oder Zitrone	0.2 l	2.70
	0.4 l	4.30
Red Bull ^{5,8}	0.25 l	4.00
Mit Alkohol		
Bowle nach Art des Hauses ^{N,5} , mit Früchten der Saison	0.3 l	6.50
Bulmers Original ^{1,5} , Premium Cider	0.5 l	6.40
Alsterwasser ^A , Paulaner Münchner Hell, Mirinda ^{1,2,5}	0.3 l	3.80
	0.5 l	5.80
Radler ^A , Paulaner Münchner Hell, 7up ²	0.3 l	3.80
	0.5 l	5.80
Diesel ^A , Paulaner Münchner Hell, Pepsi Cola ^{5,8}	0.3 l	3.80
	0.5 l	5.80
Gespritztes ^A , Paulaner Münchner Hell, Fassbrause ^{A, 3,4}	0.3 l	3.80
	0.5 l	5.80
Berliner Weiße ^{A, 3,4,5} mit Schuss Erdbeere, Himbeere, Kirsche, Waldmeister ⁵	0.33 l	3.90

WARMER GETRÄNKE

Kaffee ⁸ , Tasse		2.80
Kaffee Hag, Tasse, entkoffeiniert		2.80
Landkaffee, Caro, Tasse aus Gerste, Malz, Zichorie, Roggen		2.80
Kaffee ⁸ , doppelte Tasse		4.20
Cappuccino ^{G,8}		3.50
Milchkaffee ^{G,8}		3.90
Latte macchiato ^{G,8}		4.00
Espresso ⁸		2.40
Espresso macchiato ^{G,8} mit Milchschaum		2.50
Schokolade ^G , Tasse, mit Milchschaum oder Sahne		3.60
Schokolade ^G , doppelte Tasse, mit Milchschaum oder Sahne		4.50
Heiße Zitrone, Glas von frisch gepresster Frucht		3.00
Milch ^G 0.2 l, warm oder kalt		2.00
Heiße Milch ^G 0.2 l, mit Honig		2.80
Grog, Glas, Pott Rum 54 %, 4 cl		5.50
Glühwein, Glas		4.50
Schuss Amaretto oder Pott Rum 54 %	zzgl.	1.00
Russische Schokolade ^G , Schokolade mit Pott Rum 54 %, 2 cl und Sahne		5.50
Folgende Aromen halten wir für Ihren Kaffee bereit:		
Caramel, Haselnuss ^{H,5} , Kokos ^G , Mandel, Vanille, Weiße Schokolade, Zimt ⁵	je	0.50
Auf Wunsch auch mit laktosefreier Milch, Hafermilch oder Sojamilch	zzgl.	0.50

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

mit Sahnehaube

Irish Coffee ^{G,5,8} , Tullamore Dew 2 cl		5.20
Irish Cream Coffee ^{G,5,8} , Baileys 2 cl		5.20
Café Amaretto ^{G,8} , Amaretto 2 cl		5.20
Café Cointreau ^{G,8} , Cointreau 2 cl		5.20
Café Advokat ^{G,8} , Eierlikör 2 cl		5.20
Pharisäer ^{G,8} , Kaffee mit Pott Rum 54 %, 2 cl		5.20

Alle warmen Getränke auch zum Mitnehmen!

TEE – Pure Tee

Der hochwertige Beutel aus feinstem Gewebe erlaubt eine intensive Aromaentfaltung des losen Tees.

Schwarzer Tee – kräftig-aromatisch 3.10

Eine Komposition edelster Schwarztees aus ausgewählten Teegärten des traditionsreichen Anbaugebietes Assam.

Darjeeling – fein-elegant 3.10

Eine fein-elegante Komposition erlesener Blatt-Tees aus den besten Teegärten Darjeelings.

Earl Grey – blumig-aromatisch 3.10

Eine blumig-frische Mischung aus hochwertigem Assam- und feinstem Ceylon-Tee mit dem Aroma der Bergamotte.

Masala Chai – würzig 3.10

Die Vereinigung von kräftigem Assam-Tee mit einer außergewöhnlichen Gewürzkomposition.

Grüner Tee – wohltuend 3.10

Fein-aromatischer Grüntee mit Lemonmyrte als raffinierte Verfeinerung, zeichnet sich durch seine herbe Frische aus.

Rooibos – aromatisch 3.10

Mild-aromatische Rooibos-Tees mit dem cremigen Aroma von Karamell und fruchtiger Orangennote.

Kräutertee – harmonisch 3.10

Ein mild-harmonisches Geschmackserlebnis aus Rooibos, Fenchel, Anis, Zitronenverbene, Süßholz, Zimt, Kamille und Sonnenblumenblüten.

Pfefferminztee – erfrischend 3.10

Erlesene Minze aus sorgfältig ausgewählten Kräutergärten, besticht durch ihre besondere Frische.

Kamillentee – bekömmlich 3.10

Hochwertige, sonnenverwöhnte Kamillenblüten zaubern einen zart duftenden, wohltuenden Kamillentee.

Früchtetee – fruchtig 3.10

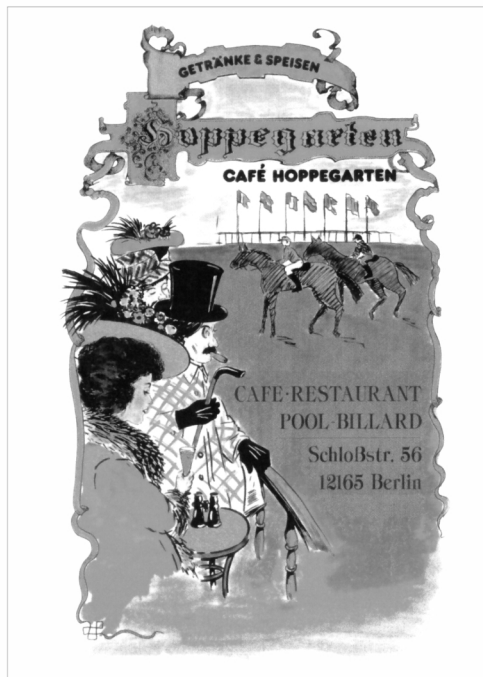
Diese harmonische Früchtemischung besticht durch eine betonte Hibiskus- und Himbeernote.

Bei Geschäfts- oder Familienfeiern kommen wir gerne zu Ihnen und übernehmen das Catering. Wir beraten Sie unter 030-7 91 83 78.

Alle Geburtstagskinder erhalten vom Hoppegarten,
für sich und Ihre Gäste
einen ganzen Tag lang 20% Preisnachlass als Geschenk,
jedoch nur in Verbindung mit einer **KOPIE** des Personalausweises,
die **spätestens vor Bestellung der Rechnung**
dem Servicepersonal gegeben werden muss.

*Dieses Angebot gilt einen Tag vor bis sechs Tage nach Ihrem Geburtstag.
Ausgenommen sind Speisen vom Mittagstisch.*

Die Geschenkidee
für Geburtstage, andere feierliche Anlässe
oder einfach mal als „Dankeschön“:
Unser Hoppegarten-Gutschein



KINDERGERICHTE

bis 14 Jahre

Räuberteller „Hotzenplotz“

Die Kinder räubern bei ihren Eltern,
Teller und Besteck werden extra gereicht



Kinderfrühstück ^{A,G}

7.50

1 Brötchen, Butter, hausgemachte Marmelade, 1 gekochtes Ei, Naturjoghurt mit frischen Beeren

Pumuckl ^{A,C,G}

7.50

Kleines Schweineschnitzel mit Erbsen, Möhren, Pommes frites
und als Nachtisch 1 Kugel Vanilleeis⁵

Jim Knopf ^{A,G}

6.50

Hausgemachte Spätzle in Käse-Sahne-Sauce, mit Streifen vom Saftschinken^{1,2,13},
als Nachtisch 1 Kugel Vanilleeis⁵

Käpt'n Blaubär ^{A,B,C,F,G,J}

6.50

Goldgelb gebackene Fischstäbchen mit Pommes frites
und als Nachtisch 1 Kugel Vanilleeis⁵

Pinocchio ^A

7.50

Kleiner Hamburger mit Pommes frites und als Nachtisch 1 Kugel Vanilleeis⁵



Malblätter und Malstifte stehen auf Wunsch zur Verfügung.



Gerne erwärmen wir Ihre Babygläser.



Auch Kinderhochstühle sind vorhanden.

FRÜHSTÜCK

Montag bis Freitag von 9 bis 13 Uhr
Samstag und Sonntag von 9 bis 15 Uhr

Unsere Eier stammen von glücklichen Hühnern!

Kinderfrühstück ^{A,C,G} 1 Brötchen, Butter, hausgemachte Marmelade, 1 gekochtes Ei, Naturjoghurt mit frischen Beeren	7.50
Mini-Frühstück ^{A,C,G,1,2,13} ½ belegtes Brötchen, wahlweise mit Wurst, Käse oder Schinken, 1 gekochtes Ei, Naturjoghurt mit frischen Beeren	7.50
Berliner Zwiebelmett ^{A,1,2,3,9} 2 halbe belegte Brötchen mit Butter, Zwiebelmett und sauren Gürkchen	6.90
Buttercroissant ^{A,C,G} mit hausgemachter Marmelade	4.00
Süßes Frühstück ^{A,C,G} Crêpe mit süßem Quark und Beerenmus, 1 gekochtes Ei, hausgemachte Marmelade, Butter, Brioche, Buttercroissant	9.50
Hausgemachtes Granola ^H frische Beeren, Naturjoghurt ^G	7.50
Hausgemachtes Granola ^H  frische Beeren, Sojajoghurt ^F	8.50
French Toast ^{A,G} mit Quarkschaum und Beerenmus	11.50
Avocadobrot ^A  geröstetes Sauerteigbrot mit Olivenöl, frischer Avocado und Tomate	10.90
Quarkbrot ^{A,G} geröstetes Sauerteigbrot mit Uckermarker Landquark, Spreewälder Leinöl und frischen Kräutern	10.90
Shakshuka ^{A,G} zwei pochierte Eier in pikanter Tomatensauce mit Paprika, frischen Kräutern und geröstetem Sauerteigbrot	12.90
Gemischtes Frühstück ^{A,C,G,1,2,13} feine Käseauswahl, Schinken, Wurst, gebackener Camembert in der Sesamhülle mit Preiselbeeren, Rührei von 2 Eiern, hausgemachte Marmelade, Butter, 2 Brötchen – gern auch vegetarisch	14.90
Käsefrühstück ^{A,C,G} feine Käseauswahl, Eier-Schnittlauchsalat, Uckermarker Landquark mit frischen Kräutern, hausgemachte Marmelade, Butter, 2 Brötchen	15.90
Englisches Frühstück ^{A,C} 2 Spiegeleier mit kross gebratenem Bacon ² , Baked Beans in Tomatensauce, 3 Rostbratwürstchen ¹³ , gebratene Champignons, hausgemachte bittere Orangenmarmelade, Butter, Brioche	13.90

Italienisches Frühstück ^{A,G} italienischer Landschinken ² , italienische Salami ^{1,2} , Taleggio, Tomate-Büffelmozzarella, Oliven, Butter, 2 Brötchen	13.90
Schwedisches Frühstück ^{A,B,C,G} geräucherter Lachs auf Kartoffelrösti mit Meerrettich-Schmand ¹ und hausgemachtem Honig-Senf-Dip, Kräuterrührei aus 2 Eiern, hausgemachter Garnelensalat, Butter, Brioche	15.90
Trucker Breakfast ^C 2 Spiegeleier mit kross gebratenem Bacon ² auf Bratkartoffeln ^{1,2}	13.90
Western Breakfast ^C 1 kleines Rumpsteak von der Holsteiner Weide Färse, kross gebratener Bacon ² , 2 Spiegeleier, Bratkartoffeln ^{1,2}	15.90
Strammer Max ^{A,C,I} 2 Spiegeleier mit Landschinken ² auf Bauernbrot, Delikatessgurke ^{2,3}	11.90
Bauernfrühstück ^C mit Speck ^{1,2} , Delikatessgurke ^{2,3}	13.50

zusätzlich:

Hausgemachte Marmelade, Honig, Butter	je 1.40
1 gekochtes Ei	1.60
Brötchen ^A , Brioche ^A	je 1.80
Buttercroissant ^{A,C,G}	2.60

Kleine Frühstücksergänzungen kalt und warm

Natur ^G - oder Sojajoghurt ^F mit frischen Beeren	4.50
Natur ^G - oder Sojajoghurt ^F mit frischen Beeren und hausgemachtem Granola ^H	5.00
Crêpe ^{A,C,G} mit süßem Quark und Beerenmus oder Nutella ^{F,H}	4.60
5 Scheiben kross gebackener Bacon ²	4.00
3 Rostbratwürstchen ¹³	4.50
½ gebackener Camembert in Sesamhülle ^{A,C,G,K} mit Preiselbeeren	4.50

Eierspeisen



Unsere Eier stammen von glücklichen Hühnern!

Alle Eierspeisen werden aus 3 Eiern zubereitet und mit Butter
und Brioche serviert.

Spiegeleier oder Rührei natur	9.20
Spiegeleier oder Rührei mit krossem Bacon ²	10.40
Rührei mit gekochtem Schinken ^{1,2,13}	10.20
Rührei mit Tomaten und Bergkäse	10.20
Rührei mit frischem Schnittlauch	9.40
Rührei mit geräuchertem Lachs ^D und Kräutern	10.90

**Alle folgenden Gerichte werden ab 12 Uhr
für Sie frisch zubereitet**

SNACKS ZU BIER UND WEIN

Nachos Mexikanische Chips mit Jalapeños und Tomaten, dazu 2 Dips Ihrer Wahl	6.40
Nachos Käse ^G Mexikanische Chips mit Jalapeños, Tomaten und Gouda-Käse überbacken, dazu 2 Dips Ihrer Wahl	9.90
Nachos Hähnchen ^G Mexikanische Chips mit gegrillter Hähnchenbrust, Jalapeños, Tomaten und Gouda-Käse überbacken, dazu 2 Dips Ihrer Wahl	12.90
Chicken-Wings ^A 6 Stück mit einem Dip Ihrer Wahl	9.50
Jeder weitere Chicken-Wing ^A	1.50
Mozzarella-Sticks ^{A,G} 6 Stück mit einem Dip Ihrer Wahl	8.90
Jeder weitere Mozzarella-Stick ^{A,G}	1.40
Süßkartoffel-Pommes mit 2 Dips Ihrer Wahl	6.90
Bulgogi-Pommes ^{A,F} Rindfleisch, Bulgogisauce ² , Sriracha-Mayonnaise ^{1,2,9} , frische Kräuter Auf Wunsch mit Süßkartoffel-Pommes	11.50 2.00
Sweetheart-Pommes  marinierter Spitzkohl, Trüffelmayonnaise ¹ , frische Kräuter, auf Wunsch mit Süßkartoffel-Pommes	10.50 2.00
Fingerfood-Teller ^{A,G} 3 Mozzarella-Sticks, 3 Chicken-Wings, Nachos mit Jalapeños, Tomaten und Gouda-Käse überbacken, Süßkartoffel-Pommes sowie 3 Dips Ihrer Wahl	15.80
Große hausgemachte Berliner Boulette ^{A,C,J} aus gemischtem Rind- und Schweinefleisch, kalt oder warm, mit Senf oder Ketchup ²	6.90
5 Rostbratwürstchen ¹³ mit Senf ¹ oder Ketchup ²	6.50
Leberkäs-Semmel ^{A,1,2,13} Krautsalat, süßer Senf ¹	6.90
Unsere Dips: Avocado, Barbecue ^{1,2} , Feuer ² , Salsa ⁹ , Sour Cream ^G , Sweet-Chili ² Sriacha-Mayonnaise ^{1,2,9} , Trüffelmayonnaise ¹ 	
Jeder zusätzliche Dip	1.00

FLAMMKUCHEN

Franzose ^{A,G,H} mit Feigen, Ziegenkäse, Walnüssen, Rucola	15.50
Elsässer ^{A,G} mit magerem Speck ^{1,2} , Zwiebeln und Schmand	11.90
Italiener ^{A,G} mit Büffelmozzarella, Tomaten, italienischer Salami ^{1,2} , Rucola und Tomatensauce	14.50

SUPPEN

Gulasch-Kartoffelsuppe ^G mit Kräuterschmand	7.90
---	------

SALATE

Kleiner gemischter Salat	5.90
Großer gemischter Salat frische Blattsalate, Gurke, Tomate, Karotte, Radieschen zusätzlich: gebratene Hähnchenbrust gegrillte Garnelen	10.90 5.50 6.50
Salat Nizza ^{C,J} frische Blattsalate, Thunfisch, grüne Bohnen, Ei, Kartoffel, Tomate, rote Zwiebel, Haus-Vinaigrette	14.50
Caesar Salad ^{A,D,G,J} Römersalat, Tomate, Croûtons, Parmesan, Caesar-Dressing zusätzlich: gebratene Hähnchenbrust gegrillte Garnelen	12.50 5.50 6.50
Salat Diogenes ^G frische Blattsalate, Schafskäse, Gurke, Tomate, rote Zwiebel	14.50
Gratiniertes Schafskäse mit Honig, Thymian, Rucola, Tomate, Walnuss	14.90
Tomaten-Büffelmozzarella ^{G,H} Olivenöl, geschroteter Pfeffer	12.90

Wählen Sie aus unseren hausgemachten Dressings:

Balsamico-Vinaigrette ^V
Haus-Vinaigrette ^J ^V
Joghurtdressing ^{C,G}
Caesar-Dressing ^{D,G,J}

VEGETARISCHE GERICHTE

Blumenkohlmedaillon ^{A,C,G,I,J} goldgelb gebacken mit Käsefüllung, hausgemachter Sauce Choron ² , dazu Butterkartoffeln und ein frischer Salat mit Haus-Vinaigrette	12.90
Camembert ^{A,C,G,K} in Sesamhülle gebacken, mit Preiselbeeren, fritierter Petersilie, dazu ein frischer Salat mit Haus-Vinaigrette	12.90
Hausgemachte Käsespätzle ^{A,C,G} mit Champignons, Zwiebeln und Käse-Sahne-Sauce	13.50
Crêpe ^{A,C,G} gefüllt mit Blattspinat, Tomate, Schafskäse, gratiniert mit Curry-Hollandaise, dazu frischer Blattsalat	14.80
Bauernfrühstück ^{C,J} mit verschiedenem Gemüse, dazu Delikatessgurke ^{2,3}	13.50

BERLINER KLASSIKER

Strammer Max ^{A,C,J} 2 Spiegeleier mit Landschinken ² auf Bauernbrot, dazu Delikatessgurke ^{2,3}	11.90
Bauernfrühstück ^{C,J} mit Speck ^{1,2} , dazu Delikatessgurke ^{2,3}	13.50
Hausgemachte Eisbeinsülze ^{2,3} mit Bratkartoffeln ^{1,2} und hausgemachter Remouladensauce ^{2,3}	13.90
Hacksteak à la Meyer ^{A,C,G} mit gebräunten Zwiebeln, einem Spiegelei, Erbsen, Möhren und Bratkartoffeln ^{1,2}	14.90

SCHLEMMEREIEN UND DEFTIGES

Schlemmersteak ^G 2 kleine Rumpsteaks von der Holsteiner Weide Färse mit Champignon-Kräuterrahm und Kartoffelrösti	17.50
Hausgemachte Käse-Schinkenspätzle ^{A,C,G} mit Streifen vom Saftschinken ^{1,2,13} , Röstzwiebeln und Käse-Sahne-Sauce	14.50
Hähnchengeschnetzeltes ^{A,C,G} vom Hähnchenbrustfilet in Champignon-Rahm mit hausgemachten Spätzle in Butter gebraten	15.90
Dialog von Matjesfilets ^{D,G,J,2} an hausgemachter Hausfrauensauce ^{2,3} , mit Zwiebeln, Bratkartoffeln ^{1,2} , dazu ein kleiner gemischter Salat mit Haus-Vinaigrette	15.50
Trucker Breakfast ^C 2 Spiegeleier mit kross gebratenem Bacon ² auf Bratkartoffeln ^{1,2}	13.90
Western Breakfast ^C 1 kleines Rumpsteak von der Holsteiner Weide Färse, kross gebratener Bacon ² , 2 Spiegeleier und Bratkartoffeln	15.90

AUS DER PFANNE UND VOM GRILL

Hoppe-Cheese-Burger ^{A,K} aus reinem Rindfleisch im Sesambrötchen, belegt mit Tomate, Chester, roter Zwiebel, Salat, Gewürzgurke ^{2,3} und hausgemachter Relish-Sauce ^{2,3} , dazu Pommes frites und Krautsalat	13.90
Barbecue-Cheese-Burger ^{A,I,J,K} aus reinem Rindfleisch im Sesambrötchen, belegt mit Tomate, Chester, roter Zwiebel, Bacon ² , Salat, Gewürzgurke ^{2,3} und hausgemachter BBQ-Sauce, dazu Pommes frites und Krautsalat	15.50
Veganer-Barbecue-Burger ^A  mit Mayonnaise ¹ , Gurke, Tomate, roter Zwiebel, Salat, dazu Süßkartoffel- Pommes und Krautsalat	15.90
Farmer Steak ^A Susländer Schweinenackensteak aus nachhaltiger, bäuerlicher Aufzucht, pikant mariniert, mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln ^{1,2}	16.90
Schnitzel „Wiener Art“ ^{A,C,J} ein großes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln ^{1,2} und Salat	16.90
Rahmschnitzel „Wiener Art“ ^{A,C,G,J} 1 großes Schweineschnitzel mit Rahmchampignons, Bratkartoffeln und Salat	18.90
Leberkäs ^{1,2} vom Grill ^{1,2,13} mit einem Spiegelei, Erbsen, Möhren und Bratkartoffeln ^{1,2}	14.80

Steaks inklusive einer Beilage

Rumpsteak – 250 g Frischgewicht	25.80
Hähnchenbrustfilet – 250 g Frischgewicht	18.90

Als Beilagen empfehlen wir:

Pommes frites oder in Butter gebratene Spätzle ^{A,C,G}	3.90
Süßkartoffel-Pommes, Bratkartoffeln ^{1,2}	4.90
Kleiner gemischter Salat	5.90
Champignon-Rahmsauce ^G , hausgemachte Kräuterbutter ^G , Erbsen ^G und Möhren ^G	2.90

DESSERTS

Kaiserschmarrn ^{A,C,G} mit Sultaninen, Mandeln, Zwetschgenröster oder Apfelmus	9.50
Brownie ^{A,F,G} warm, mit 1 Kugel Vanilleeis ⁵	6.90
Brownie ^{A,F,G} kalt oder warm	5.50
Warmer Apfelstrudel ^A mit Vanillesauce oder 1 Kugel Vanilleeis ⁵	8.90
White Chocolate Cheesecake ^{A,F,G} mit einer Kugel Salted Caramelleis ^G	8.50
White Chocolate Cheesecake ^{A,F,G}	6.50
Hausgemachter Milchreis ^G mit Zucker, Zimt	6.50
Hausgemachter Milchreis ^G mit Apfelmus	7.50