

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:

Mastercard | Maestro | VISA | V Pay | JCB | UnionPay
Apple Pay | Google Pay
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 Jubiläumspilsener	0.3 l	3.60
	0.4 l	4.30
	1.5 l	15.50
Chiemseer Hell ^A	0.3 l	3.90
	0.5 l	5.90
Jever Pilsener ^A	0.3 l	3.90
	0.4 l	4.60
König Pilsener ^A	0.3 l	3.90
	0.4 l	4.60
Th.König Zwickl ^A	0.3 l	3.90
	0.5 l	5.90
Paulaner Ur-Dunkel ^A , naturtrüb	0.3 l	3.90
	0.5 l	5.90
Murphy's Irish Red ^A	0.3 l	4.20
	0.5 l	6.20
Paulaner Münchner Hell ^A , alkoholfrei	0.3 l	3.90
	0.5 l	5.90

FLASCHENBIER

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	4.90
Paulaner Weißbier-Zitrone 0,0 % ^A	0.5 l	4.90
Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei 0,0 % ^A	0.5 l	4.90
Paulaner Weißbier kristallklar ^A	0.5 l	4.90
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	3.90
Gösser Natur-Radler Zitrone ^A	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
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

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

Amaretto, Villa Massa ital. Mandellikör	2.60
Baileys ^{G, 5, 8} , irischer Sahnellikör	2.60
Batida de Côco ^{G, F} , brasil. Kokosnusslikör	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, veredelt mit 22-karätigem Blattgold	2.80
Drambuie, schott. Whiskylikör	2.80
Kahlúa ⁵ , mexik. Kaffeelikör	2.40
Licor 43 ⁵ , span. Vanillelikör	2.40
Pêcher Mignon, franz. Pfirsichlikör	2.60
Southern Comfort ⁵ , amerik. Whiskylikör	3.00
Tia Maria ⁵ , jamaik. Kaffeelikör	2.40
Verpoorten Eierlikör ^C	2.60

OBSTBRAND

ohne Mengenangabe: 2 cl

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
Havanna 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	6.90

Mit Alkohol

Caipirinha Canario Cachaça, brauner Rohrzucker, Limette	8.50
Cocktail Hoppegarten ⁵ Alles, wozu der Barkeeper Lust hat :-)	8.90
Colada ^{G, 5} Old Pascas Blanco, Kokosnusssirup, Sahne, Saft nach Wahl	8.60
Cuba Libre ^{5,8} 5 cl Havana Club, Limette, Cola	8.90
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, Mandelsirup, Ananassaft, Zitronensaft	9.80
Mojito Havanah Club, frische Minze, Limette, brauner Rohrzucker	8.90
Moscow Mule Absolut Vodka, Gurke, Limette, Ginger Beer	8.80
Piña Colada ⁶ Old Pascas Blanco, Kokosnusssirup, Sahne, Ananassaft	8.60
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
Sour Cocktails wahlweise mit Amaretto, Aperol, Campari, Gin, Limoncello, Vodka, Whiskey	7.90
Swimming Pool ^{6, 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
White Russian ^{6, 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 ^{6, 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

2024er Riesling trocken ^N , Rheingau, Deutschland	0.2 l	5.90
Qualitätswein, trocken	0.5 l	14.00
Weingut Johannes 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.		
2024er 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.		
2024er 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, zartherbe Fruchtaromen von reifen Äpfeln bescheren ein ungemein spritziges Geschmackserlebnis. Süffige Lebensfreude.		
2024er 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 Bouquet ein Hauch von Zitronen und Kräutern. Am Gaumen präsentiert er sich lebendig und kompakt. Fruchtig mit einer vollen Prise schwarzem Pfeffer.		
2022er Chablis ^N , Burgund, Frankreich	0.2 l	9.00
ACC, trocken	0.5 l	22.00
Domaine Le Verger, Alain Geoffroy	0.75 l	31.00
Ein Chablis mit Charme – kraftvoll und harmonisch mit den fruchtigen Aromen von Aprikosen, Äpfeln und Zitrus. Elegant, weich und gehaltvoll.		

Rosé

2024er Spätburgunder Rosé ^N , Rheingau, Deutschland	0.2 l	5.80
Spätburgunder, Qualitätswein, feinherb	0.5 l	14.00
Weingut Johannes 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

2021er 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.		
2024er 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.		
2023er 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.		
2023er 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	7.20
Aperol, Sekt, Mineralwasser, Eis	
Limoncello Spritz ^N , 20 cl	7.20
Limoncello, Sekt, Mineralwasser, Zitronenmelisse	
Maracuja Spritz ^{N,5,6} , 20 cl	7.20
Aperol, Sekt, Maracujasaft, Eis	
Sarti Lemon Spritz ^{1,6} , 20 cl	6.90
Sarti Rosa, Bitter Lemon, Eis, Limette	
Sarti Spritz ^N , 20 cl	7.90
Sarti Rosa, Sekt, Mineralwasser, Eis, Limette	
FINE Spritz ^N , 20 cl, alkoholfrei	5.90
Bitterorange, Bergamotte, Mineralwasser	
Lillet Wild Berry, 20 cl	7.50
Lillet blanc, Wild Berry, Beeren	
Hugo ^N , 20 cl	7.20
Sekt, Holunderblütensirup, Mineralwasser, frische Minze, Eis	
Kir ^N	4.00
Weißwein, mit einem Schuss Cassissée	
Kir Royal ^N	4.90
Sekt, mit einem Schuss Cassissée	
Sekt ^N	4.90
mit einem Schuss Aperol ^{5,6} oder Campari ⁵	

SEKT

weiß, rosé, alkoholfrei

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 sortentypischen Charakter ist dieser Sekt ein Höhepunkt jeder Festlichkeit.		
Joh. Baptist Dietrich ^N	0.1 l	4.40
Pinot Noir Rosé, extra trocken	0.75 l	28.50
Wein- und Sektkellerei Josef Drathen		
Ein klassischer extra trockener Rosé Jahrgangssekt aus Deutschland mit über 250 Jahren Tradition überzeugt mit seiner fein eleganten Säure und einem sehr ausdrucksvollen und feinperligem Charakter. Dieser fein abgestimmte Cuvée aus verschiedenen Roséweinen ist ein feiner Begleiter zu festlichen Anlässen oder Feierlichkeiten.		
Schloss Koblenz ^N , alkoholfrei	0.2 l	8.00
Cuvée aus Weißwein, mild		
Sekthaus Schloss Koblenz		
Muss ein Prickler unbedingt Alkohol enthalten? Keineswegs. Schloss Koblenz beweist dies souverän mit seinem Mousseux. Mit feiner Perlage und Aromen von Apfel, Zitrus und floralen Nuancen überzeugt er mit Harmonie und Leichtigkeit. Spaß – auch ohne Alkohol.		

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Güstrower Schlossquell Gourmet, feinperlig	0.25 l	2.90
	0.75 l	6.50
Güstrower Schlossquell Naturelle, ohne Kohlensäure	0.25 l	2.90
	0.75	6.50
Pepsi Cola ^{5,8} , Schwip Schwap Orange ^{1,2,5} , Spezi ^{1,2,5,8} , 7up ² , Pepsi Zero ^{2,3,4,5,8}	0.2 l	2.80
	0.4 l	4.40
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	4.40
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	4.20
Eis-Tee, Pfirsich oder Zitrone	0.2 l	2.70
	0.4 l	4.30
Red Bull ^{5,8}	0.25 l	4.00

Hausgemachte Limonaden

Alle Sorten mit Limette und frischer Minze

Erdbeer, Granatapfel oder Mango	0.4 l	4.80
---------------------------------	-------	------

Mit Alkohol

Bowle nach Art des Hauses ^{N,5} , mit Früchten der Saison	0.3 l	6.90
Bulmers Original ^{1,5} , Premium Cider	0.5 l	6.40
Alsterwasser ^A , Berliner Kindl, Schwip Schwap Orange ^{1,2,5}	0.3 l	3.90
	0.4 l	4.60
Radler ^A , Berliner Kindl, 7up ²	0.3 l	3.90
	0.4 l	4.60
Diesel ^A , Berliner Kindl, Pepsi Cola ^{5,8}	0.3 l	3.90
	0.4 l	4.60
Gespritztes ^A , Berliner Kindl, Fassbrause ^{A, 3,4}	0.3 l	3.90
	0.4 l	4.60
Berliner Weiße ^{A, 3,4,5} mit Schuss Erdbeere, Himbeere, Kirsche, Waldmeister ⁵	0.33 l	3.90

WARMER GETRÄNKE

Kaffee ⁸ , Tasse, auch entkoffeiniert		2.90
Muckefuck, Tasse		2.90
Ersatzkaffee aus Gerste, Malz, Zichorie, Roggen		
Kaffee ⁸ , doppelte Tasse		4.40
Cappuccino ^{G, 8}		3.70
Milchkaffee ^{G, 8}		4.10
Latte macchiato ^{G, 8}		4.30
Goldene Milch, ^G Kurkuma, Ingwer, Zimt, Ashwaganda		4.80
Chai Latte, ^G Tiger Spice		4.90
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 , Pott Rum 54 %, 2 cl, Sahne		5.50
Folgende Aromen halten wir für Ihren Kaffee bereit: Karamell, Haselnuss ^{H, 5} , Kokos ^G , Mandel, Vanille, Zimt ⁵	je	0.50

***Auf Wunsch mit laktosefreier Milch,
Haferdrink oder Sojadrink - ohne Aufpreis***

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

mit Sahnehaube

Irish Coffee ^{G, 5, 8} , Tullamore Dew 2 cl	5.50
Irish Cream Coffee ^{G, 5, 8} , Baileys 2 cl	5.50
Café Amaretto ^{G, 8} , Amaretto 2 cl	5.50
Café Cointreau ^{G, 8} , Cointreau 2 cl	5.50
Café Advokat ^{G, 8} , Eierlikör 2 cl	5.50
Pharisäer ^{G, 8} , Kaffee mit Pott Rum 54 %, 2 cl	5.50

TEE

Wohltuend, frisch aufgegossen

Frische Minze	4.50
Frischer Ingwer	4.50
Frische Minze und frischer Ingwer	4.80

TEE – Pure Tee

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

Schwarzer Tee – kräftig-aromatisch 3.30

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

Darjeeling – fein-elegant 3.30

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

Earl Grey – blumig-aromatisch 3.30

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

Grüner Tee – wohltuend 3.30

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

Rooibos – aromatisch 3.30

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

Kräutertee – harmonisch 3.30

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

Pfefferminztee – erfrischend 3.30

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

Kamillentee – bekömmlich 3.30

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

Früchtetee – fruchtig 3.30

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

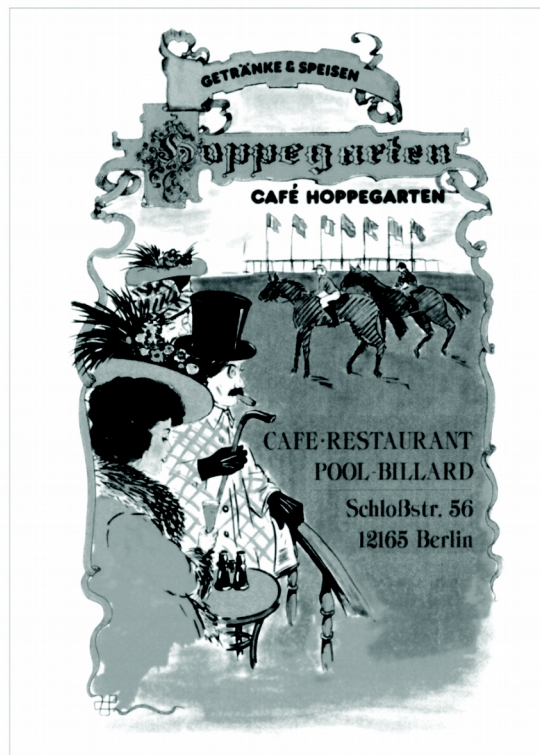
Masala Chai – würzig 3.30

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

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



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

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 Bourbon Vanilleeis^G

Jim Knopf ^{A,G}

6.50

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

Käpt'n Blaubär ^{A,B,C,F,G,J}

6.50

Goldgelb gebackene Fischstäbchen mit Pommes frites
und als Nachtisch 1 Kugel Bourbon Vanilleeis^G

Pinocchio ^{A,C,3}

7.50

Kleiner Hamburger mit Pommes frites und als Nachtisch
1 Kugel Bourbon Vanilleeis^G



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	10.50
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	13.50
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	14.90
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 Norddeutschen Weide Färse, kross gebratener Bacon ² , 2 Spiegeleier, Bratkartoffeln ^{1,2}	16.90
Strammer Max ^{A,C,J} 2 Spiegeleier mit Landschinken ² auf Bauernbrot, Gewürzgurke ^{2,3}	12.50
Bauernfrühstück ^C mit Speck ^{1,2} , Gewürzgurke ^{2,3}	13.90

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	10.50
Rührei mit gekochtem Schinken ^{1,2,13}	10.50
Rührei mit Tomaten und Bergkäse	10.50
Rührei mit frischem Schnittlauch	9.40
Rührei mit geräuchertem Lachs ^D und Kräutern	12.50

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

SNACKS ZU BIER UND WEIN

Nachos	6.40
Mexikanische Chips mit Jalapeños und Tomaten, dazu 2 Dips Ihrer Wahl	
Nachos Käse ^G	9.90
Mexikanische Chips mit Jalapeños, Tomaten und Gouda-Käse überbacken, dazu 2 Dips Ihrer Wahl	
Nachos Hähnchen ^G	12.90
Mexikanische Chips mit gegrilltem Kikok-Hähnchen, Jalapeños, Tomaten und Käse überbacken, dazu 2 Dips Ihrer Wahl	
Chicken-Wings ^A	9.50
6 Stück mit einem Dip Ihrer Wahl	
Jeder weitere Chicken-Wing ^A	1.50
Mozzarella-Sticks ^{A,G}	8.90
6 Stück mit einem Dip Ihrer Wahl	
Jeder weitere Mozzarella-Stick ^{A,G}	1.40
Süßkartoffel-Pommes	6.90
mit 2 Dips Ihrer Wahl	
Bulgogi-Pommes ^{A,F}	12.50
Rindfleisch, Bulgogisauce ² , Sriracha-Mayonnaise ^{1,2,9} , frische Kräuter,	2.00
auf Wunsch mit Süßkartoffel-Pommes	
Sweetheart-Pommes 	10.50
marinierter Spitzkohl, Trüffelmayonnaise ¹ , frische Kräuter,	2.00
auf Wunsch mit Süßkartoffel-Pommes	
Fingerfood-Teller ^{A,G}	15.80
3 Mozzarella-Sticks, 3 Chicken-Wings, Nachos mit Jalapeños, Tomaten und Gouda-Käse überbacken, Süßkartoffel-Pommes sowie 3 Dips Ihrer Wahl	
Große hausgemachte Berliner Boulette ^{A,C,J}	6.90
aus gemischtem Rind- und Schweinefleisch, kalt oder warm, mit Senf oder Ketchup ²	
5 Nürnberger Rostbratwürstchen ¹³	5.50
mit Senf ¹ oder Ketchup ²	
Leberkäs-Semmel ^{A,1,2,13}	7.50
Krautsalat, süßer Senf ¹	
Unsere Dips:	
Avocado, Barbecue ^{1,2} , Feuer ² , Salsa ⁹ , Sour Cream ^G , Sriracha-Mayonnaise ^{1,2,9} , Sweet-Chili ² , 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	12.90
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 Kikok-Maishähnchenbrust gegrillte Garnelen	10.90 6.50 7.50
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 Kikok-Maishähnchenbrust gegrillte Garnelen	12.50 6.50 7.50
Salat Diogenes ^G frische Blattsalate, Schafskäse, Gurke, Tomate, rote Zwiebel	14.50
Gratinierter Schafskäse ^G mit Honig, Thymian, Rucola, Tomate, Walnuss	15.90
Tomaten-Büffelmozzarella ^{G,H} Olivenöl, geschroteter Pfeffer	12.90

Wählen Sie aus unseren hausgemachten Dressings:

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

VEGETARISCHE GERICHTE

Blumenkohlmedaillon ^{A,C,G,I,J}	13.90
goldgelb gebacken mit Käsefüllung, hausgemachter Sauce Choronz ² , dazu Butterkartoffeln und ein frischer Salat mit Haus-Vinaigrette	
Camembert ^{A,C,G,K}	13.90
in Sesamhülle gebacken, mit Preiselbeeren, fritierter Petersilie, dazu ein frischer Salat mit Haus-Vinaigrette	
Hausgemachte Käsespätzle ^{A,C,G}	14.50
mit Champignons, Zwiebeln und Käse-Sahne-Sauce	
Crêpe ^{A,C,G}	15.80
gefüllt mit Blattspinat, Tomate, Schafskäse, gratiniert mit Curry-Hollandaise, dazu frischer Blattsalat	
Bauernfrühstück ^{C,J}	13.90
mit verschiedenem Gemüse, dazu Gewürzgurke ^{2,3}	

BERLINER KLASSIKER

Strammer Max ^{A,C,J}	12.50
2 Spiegeleier mit Landschinken ² auf Bauernbrot, dazu Gewürzgurke ^{2,3}	
Bauernfrühstück ^{C,J}	13.90
mit Speck ^{1,2} , dazu Gewürzgurke ^{2,3}	
Hausgemachte Eisbeinsülze ^{2,3}	14.50
mit Bratkartoffeln ^{1,2} und hausgemachter Remouladensauce ^{2,3}	
Hacksteak à la Meyer ^{A,C,G}	15.90
mit gebräunten Zwiebeln, einem Spiegelei, Erbsen, Möhren und Bratkartoffeln ^{1,2}	

SCHLEMMEREIEN UND DEFTIGES

Schlemmersteak ^G	17.80
2 kleine Rumpsteaks von der Norddeutschen Weide Färse mit Champignon-Kräuterrahm und Kartoffelrösti	
Hausgemachte Käse-Schinkenspätzle ^{A,C,G}	14.80
mit Streifen vom Saftschinken ^{1,2,13} , Röstzwiebeln und Käse-Sahne-Sauce	
Geschnetzeltes vom Maishähnchen ^{A,C,G}	16.90
Kikok-Hähnchenbrustfilet in Champignon-Rahm mit hausgemachten Spätzle	
Dialog von Matjesfilets ^{D,G,J,2}	15.50
an hausgemachter Hausfrauensauce ^{2,3} , mit Zwiebeln, Bratkartoffeln ^{1,2} , dazu ein kleiner gemischter Salat mit Haus-Vinaigrette	
Trucker Breakfast ^C	13.90
2 Spiegeleier mit kross gebratenem Bacon ² auf Bratkartoffeln ^{1,2}	
Western Breakfast ^C	16.90
1 kleines Rumpsteak von der Norddeutschen Weide Färse, kross gebratener Bacon ² , 2 Spiegeleier und Bratkartoffeln	

AUS DER PFANNE UND VOM GRILL

Hoppe-Cheese-Burger ^{A,C,G,J,K,3}	15.90
aus reinem Rindfleisch im Sesambrotchen, belegt mit Tomate, Cheddar, roter Zwiebel, Salat, Gewürzgurke ^{2,3} , dazu Pommes frites und Krautsalat	
Barbecue-Cheese-Burger ^{A,C,G,J,K,3}	16.90
aus reinem Rindfleisch im Sesambrotchen, belegt mit Tomate, Chester, roter Zwiebel, Bacon ² , Salat, Gewürzgurke ^{2,3} , BBQ-Sauce, dazu Pommes frites und Krautsalat	
Veganer-Barbecue-Burger ^{A,3} 	15.90
mit Mayonnaise ¹ , Gurke, Tomate, roter Zwiebel, Salat, dazu Süßkartoffel-Pommes und Krautsalat	
Farmer Steak ^A	17.90
Schwäbisch-Hällisches Schweinenackensteak aus nachhaltiger, bäuerlicher Aufzucht, pikant mariniert, mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln ^{1,2}	
Schnitzel „Wiener Art“ ^{A,C,J}	17.90
ein großes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln ^{1,2} und Salat	
Rahmschnitzel „Wiener Art“ ^{A,C,G,J}	18.90
1 großes Schweineschnitzel mit Rahmchampignons, Bratkartoffeln und Salat	
Leberkäs ^{1,2} vom Grill ^{1,2,13}	14.80
mit einem Spiegelei, Erbsen, Möhren und Bratkartoffeln ^{1,2}	

Steaks inklusive einer Beilage

Rumpsteak – 250 g Frischgewicht, von der Norddeutschen Weide Färsen	27.90
Kikok-Maishähnchenbrustfilet – 250 g Frischgewicht	18.90

Als Beilagen empfehlen wir:

Pommes frites oder in Butter gebratene Spätzle ^{A,C,G}	3.90
Kartoffelstampf mit Schmelzzwiebeln, 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} Rosinen, Mandeln, Zwetschgenröster oder Apfelkompott	9.50
Brownie ^{A,F,G} warm, 1 Kugel Bourbon Vanilleeis ^G	7.50
Brownie ^{A,F,G} kalt oder warm	5.50
Warmer Apfelstrudel ^A Vanillesauce oder 1 Kugel Bourbon Vanilleeis ^G	8.90
White Chocolate Cheesecake ^{A,F,G} 1 Kugel Salted Caramelis ^G	8.50
White Chocolate Cheesecake ^{A,F,G}	6.50
Hausgemachter Milchreis ^G Zucker, Zimt	6.50
Hausgemachter Milchreis ^G Apfelkompott	7.50
Eiskaffee ^{G,8} oder Eisschokolade ^G 2 Kugeln Vanilleeis, Schlagsahne	6.50
Sanfter Engel ^G Orangen- oder Maracujasaft, 2 Kugeln Vanilleeis, Schlagsahne	6.50