

KINDERGERICHTE

bis 14 Jahre

Räuberteller „Hotzenplotz“

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



Kinderfrühstück

1 Brötchen, Honig-Smacks mit Milch, Nutella, Butter und frisches Obst

3.50

Pumuckl

Kleines Kalbschnitzel mit Pommes frites, Gemüse und als Nachtisch
1 Kugel Vanilleeis⁵

6.90

Jim Knopf

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

4.90

Käpt'n Blaubär

Goldgelb gebackene Fischstäbchen mit hausgemachtem Kartoffelpüree
und als Nachtisch 1 Kugel Vanilleeis⁵

5.20

Pinocchio

Gegrillte Hähnchenbrust mit hausgemachtem Kartoffelpüree,
Gemüse, Bratensauce und als Nachtisch 1 Kugel Vanilleeis⁵

5.90



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

Kinderfrühstück (bis 14 Jahre)

1 Brötchen, Honig-Smacks mit Milch, Nutella, Butter und frisches Obst 3.50

Mini-Frühstück

½ belegtes Brötchen, wahlweise mit Wurst, Käse oder gekochtem Schinken^{1,2}, 1 gekochtes Bio-Ei, hausgemachter Vanillequark mit frischen Früchten 4.90

Berliner Zwiebelmett^{1,3,9}

mit Cornichons, Butter und 1 Brötchen 4.90

Steinofen-Baguette-Frühstück

Steinofenbrot, ½ belegt mit gekochtem Schinken^{1,2}, ½ belegt mit Gouda, 1 gekochtes Bio-Ei, hausgemachter Vanillequark mit frischen Früchten 6.40

Süßes Frühstück

Crêpe mit hausgemachtem Vanillequark und Caramelsauce, 1 gekochtes Bio-Ei, frisches Obst, Konfitüre, Nutella, Butter, Croissant, Brötchen 6.90

Kleines Frühstück

Emmentaler, italienischer Landschinken², Paprika-Frischkäse, Rührei aus 2 Bio-Eiern mit Tomaten und Käse, frisches Obst, Butter und ein gemischter Brotkorb 7.40

Käsefrühstück

Gouda, Bärlauchkäse, gebackener Camembert in Sesamhülle mit Preiselbeeren, Paprika-Frischkäse, hausgemachter Eiersalat³, gebackene Poppers⁵ mit Cheddar gefüllt, Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto, Oliven¹¹, frisches Obst, Butter und ein gemischter Brotkorb 9.80

Gemischtes Frühstück

Kalbsleberwurst^{1,2}, italienische Salami^{1,2}, Truthahnbrust^{1,2}, Gouda, gebackener Camembert in Sesamhülle mit Preiselbeeren, Rührei aus 2 Bio-Eiern mit Schafskäse und Paprika, frisches Obst, Konfitüre, Butter und ein gemischter Brotkorb 9.80

Schwedisches Frühstück

Geräucherter Lachs auf Kartoffelrösti mit Meerrettich-Schmand¹ und hausgemachtem Honig-Senf-Dip, Rührei aus 2 Bio-Eiern mit frischem Lachsfilet, hausgemachter Shrimps-Salat^{2,3}, frisches Obst, Butter und 2 Scheiben Toast 13.50

Geräucherter Lachs^{2,3}

mit Meerrettich-Schmand¹ und hausgemachtem Honig-Senf-Dip, frisches Obst, Butter und 2 Scheiben Toast 10.90

Englisches Frühstück

3 Spiegeleier mit kross gebratenem Bacon², Baked Beans in Tomatensauce, 3 Nürnberger Rostbratwürstchen, Orangenkonfitüre, Butter und 2 Scheiben Toast 10.80

Italienischs Frühstück

Italienischer Landschinken², italienische Salami^{1,2}, gereifter Gorgonzola, Tomate-Mozzarella mit hausgemachtem Basilikum-Pesto, mariniertes Gemüse, Oliven¹¹, frisches Obst, Butter und ein gemischter Brotkorb 10.80

Steglitzer Teller

2 Minuten-Filetsteaks mit Sweet-Chili-Sauce, Rührei aus 2 Bio-Eiern mit Tomaten und Käse, mariniertes Gemüse, Paprika-Frischkäse, 2 kleine Bouletten im Bacon-Speckmantel², hausgemachter Vanillequark mit frischen Früchten, Konfitüre, Butter und ein gemischter Brotkorb 13.50

Vegetarisches Frühstück	11.50
Gouda, Bärlauchkäse, Gemüsesticks mit Kräuterquark, Avocadocrème ¹ , hausgemachter Eiersalat ³ , gebackener Camembert in Sesamhülle mit Preiselbeeren, mariniertes Schafskäse, frisches Obst, Konfitüre, Butter und ein gemischter Brotkorb	

Trucker Breakfast	8.90
3 Spiegeleier mit kross gebratenem Bacon ² auf Bratkartoffeln ^{1,2}	

Western Breakfast	11.90
1 kleines argentinisches Rinderfilet, kross gebratener Bacon ² auf 3 Bio-Spiegeleiern und Western-Potatoes	

Hoppegarten Brunch	13.90
Rührei aus 2 Bio-Eiern mit Tomaten und Käse, kross gebratener Bacon ² , Nürnberger Rostbratwürstchen, gegrillte Hähnchenbrust mit hausgemachter Kräuterbutter, Barbecue-Rippchen, gebackener Camembert in Sesamhülle mit Preiselbeeren, frisches Obst, Konfitüre, Butter und ein gemischter Brotkorb	

Unsere gemischten Brotkörbe bestehen aus:
1 hellen Brötchen, 1 dunklen Brötchen,
rustikalem Steinofen- und Roggenbrot

Kleine Frühstücksergänzungen
kalt und warm

Naturjoghurt mit frischen Früchten und Honig	3.20
Vanillequark mit frischen Früchten	3.40
Müsli mit frischen Früchten, Honig, Joghurt oder Milch	3.40
Hausgemachter Obstsalat von frischen Früchten	3.40
Milchreis mit Zucker und Zimt	2.90
Milchreis mit Apfelmus	3.00
Crêpe, wahlweise gefüllt mit Vanillequark oder Nutella	3.60
2 kleine Pancakes mit Bio-Ahornsirup und Butter	3.60
2 kleine Pancakes mit Vanillequark und frischen Früchten	3.60
5 Scheiben kross gebackener Bacon ²	2.90
3 Nürnberger Rostbratwürstchen	3.60
½ gebackener Camembert in Sesamhülle mit Preiselbeeren	3.20
Portion Zwiebelmett ^{1,3,9}	3.20
Räucherlachs mit Meerrettich-Schmand ¹ oder Honig-Senf-Dip	4.80
Rührei natur	3.20
Rührei mit frischem Schnittlauch	3.30
Rührei mit Tomaten und Mozzarella	3.40
Rührei mit gekochtem Schinken ^{1,2}	3.40
Rührei mit Bacon ²	3.60
Rührei mit Käse und Tomaten	3.40
Rührei mit Lachs und frischen Kräutern	4.00
Rührei mit Schafskäse und Paprika	3.80

Wir verwenden ausschließlich Bio-Eier.

zusätzlich:

Konfitüre, Honig, Nutella, Butter	je 0.80
1 gekochtes Bio-Ei	1.40
Brot, Brötchen, Baguette, 2 Scheiben Toast	je 0,60
Bagel Croissant	je 1.60

Eierspeisen

Alle Eierspeisen werden aus 3 Bio-Eiern zubereitet
und mit Butter und Toast serviert

Spiegeleier oder Rührei natur	5.60
Spiegeleier oder Rührei mit krossem Bacon ²	6.60
Spiegeleier oder Rührei mit gekochtem Schinken ^{1,2}	6.50
Spiegeleier oder Rührei mit Tomaten und Käse	6.50
Rührei mit frischem Schnittlauch	5.80
Rührei mit Tomaten und Mozzarella	6.80
Rührei mit Schafskäse und Paprika	6.90
Rührei mit frischem Lachs und Kräutern	7.50

Süßes

Naturjoghurt mit frischen Früchten und Honig	4.90
Hausgemachter Vanillequark mit frischen Früchten	5.60
Müsli mit frischen Früchten, Honig, Joghurt oder Milch	4.90
Hausgemachter Obstsalat von frischen Früchten	4.50
5 kleine Pancakes mit Vanillequark und frischen Früchten	6.40
5 kleine Pancakes mit Butter und Bio-Ahornsirup	6.80

Bagels

zum Frühstück und bis Küchenschluss

Sesambagel mit pikantem Frischkäse, Tomaten, Gurken und Schnittlauch	5.20
Lachsbagel Sesambagel mit pikantem Frischkäse, geräuchertem Lachs und Meerrettich-Schmand ¹	7.90
Italienischer Bagel Sesambagel mit Butter, Rucola, italienischem Landschinken ² , Parmesanspänen und Olivenöl	7.50
Club Bagel Sesambagel mit gegrillter Hähnchenbrust, Mayonnaise ³ , Salat, Tomaten und kross gebratenem Bacon ²	7.90
Avocado Bagel Sesambagel mit Avocadocrème ¹ und Käse überbacken	5.90
Hoppegarten Bagel Sesambagel mit Salat, Tomaten, italienischer Salami ^{1,2} , gekochtem Schinken ^{1,2} und Gouda-Käse überbacken	6.90

**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	5.90
Nachos Käse Mexikanische Chips mit Jalapeños, Tomaten und Gouda-Käse überbacken, dazu 2 Dips Ihrer Wahl	6.90
Nachos Hähnchen Mexikanische Chips mit gegrillter Hähnchenbrust, Jalapeños, Tomaten und Gouda-Käse überbacken, dazu 2 Dips Ihrer Wahl	8.90
Grüne Poppers 6 panierte Chilischoten ⁵ , gefüllt mit Cheddarkäse, dazu ein Dip Ihrer Wahl	5.90
Jede weitere Chilischote ⁵	1.00
Chicken-Wings 6 Stück mit einem Dip Ihrer Wahl	6.90
Jeder weitere Chicken-Wing	1.20
Mozzarella-Sticks 6 Stück mit einem Dip Ihrer Wahl	6.50
Jeder weitere Mozzarella-Stick	1.20
Western-Potatoes Würzige Kartoffelecken mit 2 Dips Ihrer Wahl	5.90
Süßkartoffel-Pommes mit 2 Dips Ihrer Wahl	5.90
Fingerfood-Teller 3 panierte Chilischoten ⁵ gefüllt mit Cheddarkäse, 3 Mozzarella-Sticks, 3 Chicken-Wings, Nachos mit Jalapeños, Tomaten und Gouda-Käse überbacken, Western-Potatoes sowie 3 Dips Ihrer Wahl	12.50
Hausgemachte Berliner Boulette aus gemischtem Rind- und Schweinefleisch, kalt oder warm, mit Senf oder Ketchup ² und Baguette	4.80
5 Nürnberger Rostbratwürstchen mit Senf oder Ketchup ² und Baguette	4.90
Käse-Dessert Kleine Auswahl verschiedener Käsesorten mit Baguette und Butter	7.90
Unsere Dips: Avocado ¹ , Barbecue, Feuer ² , Kräuterquark, Salsa ² , Sour Cream, Sweet-Chili	
Jeder zusätzliche Dip	0.80

FLAMMEKUCHEN

Florentiner mit Blattspinat, Zwiebeln und gereiftem Gorgonzola	9.90
Elsässer mit magerem Speck ^{1,2} , Zwiebeln und Schmand	9.50
Italiener mit Mozzarella, Tomaten, italienischer Salami ^{1,2} , Rucola und Tomatensauce	10.50
Argentinier mit argentinischem Rinderfilet, Schafskäse, Paprika, Peperoni, Oliven ¹¹ , grünem Pfeffer und Tomatensauce	11.50
Thunfisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni, Gouda-Käse und Schmand	9.90
Gemüse mit buntem Gemüse der Saison auf Tomatensugo und frischem Parmesan	9.90
Mit italienischem Landschinken ² als Ergänzung	10.90

SUPPEN

Französische Zwiebelsuppe mit Käse-Croûtons im Grill überbacken, dazu Baguette	4.40
Tomatensüppchen mit hausgemachtem Basilikum-Pesto, Kräuterschmand und Baguette	4.50
Gulasch-Kartoffelsuppe mit Kräuterschmand und Baguette	4.90

SALATE

Kleiner gemischter Salat	4.50
Kleiner Gurkensalat	3.90
Großer gemischter Salat frische Blattsalate der Saison, Gurke, Kirschtomaten, Oliven ¹¹ , Paprika, Peperoni, Zwiebeln und 1 gekochtes Bio-Ei	8.90
Thunfischsalat frische Blattsalate der Saison, Gurke, Kirschtomaten, Oliven ¹¹ , Paprika, Peperoni, Zwiebeln und 1 gekochtes Bio-Ei	10.50
Lachssalat Frischer gegrillter Lachs auf frischen Blattsalaten der Saison, mit Gurke, Kirschtomaten, Oliven ¹¹ , Paprika, Peperoni und Zwiebeln	11.50
Rinderfiletsalat Gegrilltes argentinisches Rinderfilet auf frischen Blattsalaten der Saison, mit Gurke, Kirschtomaten, Oliven ¹¹ , Paprika, Peperoni und Zwiebeln	12.50
Salat Modern mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet und gebratenen Champignonscheiben auf frischen Blattsalaten der Saison, mit Gurke, Kirschtomaten, Oliven ¹¹ , Paprika, Peperoni und Zwiebeln	11.50

Salat Diogenes	10.40
mit Schafskäse auf frischen Blattsalaten der Saison, mit Gurke, Kirschtomaten, Oliven ¹¹ , Paprika, Peperoni und Zwiebeln	
Schafskäsesalat	10.90
mit Honig und Thymian gratiniert, dazu Feldsalat mit Kirschtomaten und Balsamico-Vinaigrette	
Tomaten-Mozzarella-Salat	8.50
mit hausgemachtem Basilikum-Pesto und geschrotetem Pfeffer	
Tomaten-Zwiebel-Salat	7.90
angemacht mit Olivenöl, Salz und geschrotetem Pfeffer	
Schwäbischer Wurstsalat	9.50
mit Zwiebeln, Gewürzgurke ^{2,3} , Gouda und Streifen vom Bierschinken ^{1,2} , fein abgeschmeckt mit Essig, Öl und Senf	

Wählen Sie aus unseren hausgemachten Dressings:

Balsamico-Vinaigrette
 Gemüse-Dijonsendressing
 Joghurt-Kräuter dressing
 Balsamico und Olivenöl

VEGETARISCHE GERICHTE

Blumenkohlmedaillon	9.20
goldgelb gebacken mit Käsefüllung, hausgemachter Sauce Choron ² , dazu Butterkartoffeln und ein frischer Salat mit Gemüse-Dijonsendressing	
Camembert	9.20
in Sesamhülle gebacken, mit Preiselbeeren, fritierter Petersilie, dazu ein frischer Salat mit Gemüse-Dijonsendressing	
Crêpe	9.90
gefüllt mit Blattspinat, Tomaten, Schafskäse, gratiniert mit Curry-Hollandaise, dazu Salatbeilage	
Tomaten-Kartoffel-Gratin	9.80
mit Zwiebeln, Sauce Hollandaise und Gouda-Käse im Ofen überbacken	
Hausgemachte Käsespätzle	9.60
mit Blattspinat, Gorgonzola, Zwiebeln und Gouda-Käse gratiniert	
Rahmspinat	8.90
mit 3 Bio-Spiegeleiern und Kartoffelstampf	

BERLINER KLASSIKER

Strammer Max	8.20
3 Bio-Spiegeleiern mit Landschinken ² auf Bauernbrot, dazu Delikatessgurke ^{2,3}	
Bauernfrühstück	9.50
mit Speck ^{1,2} , dazu Delikatessgurke ^{2,3}	
Pellkartoffeln in der Schale	8.40
mit hausgemachtem Kräuterquark, Butter, Zwiebeln, auf Wunsch mit Leinöl	

Hausgemachte Eisbeinsülze ^{2,3} mit Bratkartoffeln ^{1,2} und hausgemachter Remouladensauce ^{2,3}	8.90
Frische Kalbsleber „Berliner Art“ mit gebräunten Apfel-Zwiebelringen und hausgemachtem Kartoffelpüree	13.40
Hacksteak à la Meyer mit gebräunten Zwiebeln, einem Bio-Spiegelei, Erbsen, Möhren und Bratkartoffeln ^{1,2}	10.90
Berliner Speckpfannkuchen ^{1,2} dazu ein kleiner Eisbergsalat mit Joghurt-Kräuter dressing	8.80
Berliner Eisbein ca. 1 kg Rohgewicht, frisch aus dem Kessel mit hausgemachtem Erbspüree, Sauerkraut und Kartoffeln – Zubereitungszeit ca. 45 min.	12.90

SCHLEMMEREIEN UND DEFTIGES

Hoppegarten Teller 2 kleine Schweinefilets mit Spargel, frischen Champignons, Shrimps und Kartoffelrösti	12.90
Schlemmerfilet 2 kleine argentinische Rinderfilets mit Champignon-Kräuterrahm und Kartoffelrösti	13.90
Hausgemachte Käse-Schinkenspätzle mit Streifen vom Saftschinken ^{1,2} , Röstzwiebeln und Gouda-Käse gratiniert	9.90
Hähnchengeschnetzeltes vom Hähnchenbrustfilet in Champignon-Rahm mit hausgemachten Spätzle in Butter gebraten	12.50
Dialog von Matjesfilets ² an hausgemachter Hausfrauensauce ^{2,3} , mit Zwiebeln, Bratkartoffeln ^{1,2} , dazu ein kleiner gemischter Salat mit Gemüse-Dijonsendressing	12.50
Lachsfilet gegrillt, auf Zitronen-Hollandaise mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln	16.80
Antipasti-Teller Italienischer Landschinken ² auf Honigmelone, Avocadocrème ¹ , mariniertes Gemüse, mariniertes Schafskäse, Oliven ¹ , geräucherter Lachs mit Meerrettich-Schmand ¹ , Butter, Brot und Baguette	11.80
Käseplatte Ausgewählte Käsesorten, gebackener Camembert in Sesamhülle mit Preiselbeeren, mariniertes Schafskäse, Mozzarellasticks, Avocadocrème ¹ , frisches Obst, Butter, Brot und Baguette	14.50
Trucker Breakfast 3 Spiegeleiern mit kross gebratenem Bacon ² auf Bratkartoffeln ^{1,2}	8.90
Western Breakfast 1 kleines argentinisches Rinderfilet, kross gebratener Bacon ² auf 3 Bio-Spiegeleiern und Western-Potatoes	11.90

AUS DER PFANNE UND VOM GRILL

Hoppe-Cheese-Burger	11.90
aus reinem Rindfleisch, Rohgewicht ca. 225 g, im Sesambrötchen, belegt mit Tomate, Chester, roten Zwiebeln, Eisbergsalat, Gewürzgurke ^{2,3} und hausgemachter Relish-Sauce ^{2,3} , dazu Pommes frites	
Barbecue-Cheese-Burger	12.50
aus reinem Rindfleisch, Rohgewicht ca. 225 g, im Sesambrötchen, belegt mit Tomate, Chester, roten Zwiebeln, Bacon ² , Eisbergsalat, Gewürzgurke ^{2,3} und hausgemachter BBQ-Sauce, dazu Pommes frites	
Rinderfilet-Burger	15.90
argentinisches Rinderfilet, Rohgewicht ca. 160 g, im Sesambrötchen, belegt mit Tomate, Rucola, Gewürzgurke ^{2,3} , Parmesan und hausgemachter Relish-Sauce ^{2,3} , dazu Pommes frites	
Chicken-Burger	11.50
mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet, im Sesambrötchen, belegt mit Tomate, roten Zwiebeln, Eisbergsalat, Gewürzgurke ^{2,3} und hausgemachter Relish-Sauce ^{2,3} , dazu Pommes frites	
Spareribs	12.20
Rohgewicht ca. 450 g, dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark und hausgemachte Barbecue-Sauce	
Farmer Steak	11.90
Schweinenackensteak, Rohgewicht ca. 330 g, pikant mariniert, mit gebräunten Zwiebeln und Bratkartoffeln ^{1,2}	
Wiener Schnitzel	18.50
ein großes Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln ^{1,2} , dazu ein Gurkensalat	
Leberkäs^{1,2} vom Grill	11.20
mit 2 Bio-Spiegeleiern, Erbsen, Möhren und Bratkartoffeln ^{1,2}	
Hoppegarten Spezial	17.90
2 Schweinemedallions, 1 kleines argentinisches Rinderfilet, Bacon ² , grüne Bohnen, Grilltomate und Bratkartoffeln ^{1,2} , serviert in einer heißen Gusspfanne	

Steaks inklusive einer Beilage

Frisches Lachsfilet – 180 g Frischgewicht	15.80
Argentinisches Rinderfilet – 250 g Frischgewicht	21.80
Hähnchenbrustfilet – 250 g Frischgewicht	12.80
Schweinefilet – 250 g Frischgewicht	14.80

Als Beilagen empfehlen wir:

Bratkartoffeln ^{1,2} , Rosmarinkartoffeln, Pommes frites, Western-Potatoes oder in Butter gebratene Spätzle	3.50
Ofenkartoffel mit Kräuterquark oder Sauerrahm	4.00
Kleiner gemischter Salat, Süßkartoffel-Pommes	4.50
Champignon-Rahmsauce, Pfeffersauce, hausgemachte Kräuterbutter, Erbsen und Möhren oder grüne Bohnen	2.80

DESSERTS

Eierkuchen mit Zucker und Zimt	4.80
Eierkuchen mit Apfelmus oder hausgemachtem Vanillequark	5.80
Apfeleierkuchen mit Zucker und Zimt	5.90
Crêpe gefüllt mit heißen Kirschen oder Himbeeren, dazu 2 Kugeln Vanilleeis ⁵	6.90
Kaiserschmarrn mit Sultaninen, Mandeln, und Pflaumenkompott	7.50
Brownie warm, mit 1 Kugel Vanilleeis ⁵	5.80
Brownie kalt oder warm	3.80
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und 1 Kugel Vanilleeis ⁵	5.80
Hausgemachter Milchreis mit Zucker und Zimt	5.10
Hausgemachter Milchreis mit Apfelmus, Kirschen oder Himbeeren	5.60
Hausgemachter Vanillequark mit frischen Früchten	5.60
Hausgemachter Obstsalat von frischen Früchten	4.50
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen oder Himbeeren	5.90
Eischokolade mit 2 Kugeln Vanilleeis ⁵ und Sahne	4.50
Eiscafé mit 2 Kugeln Vanilleeis ⁵ und Sahne	4.50
Sanfter Engel mit Orangen- oder Maracujasaft und 2 Kugeln Vanilleeis ⁵	4.50
Portion Sahne	0.80