

Café | Restaurant | Bar | Pool-Billard

Hoppegarten

1978



2018

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
Maestro
V Pay
MasterCard
VISA
JCB
UnionPay

sodexo
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.

Es bedeutet:

- | | |
|------------------------------------|------------------------------|
| 1: Antioxidationsmittel | 7: geschwefelt |
| 2: mit Konservierungsstoff | 8: koffeinhaltig |
| 3: mit Süßungsmittel (n) | 9: Geschmacks-
verstärker |
| 4: enthält eine Phenylalaninquelle | 10: Milcheiweiß |
| 5: Farbstoff | 11: geschwärzt |
| 6: chininhaltig | |

FASSBIER

Berliner Kindl	0.3 l	3.30
Jubiläumspilsener	0.4 l	3.90
	1.5 l	15.00
Chiemseer Hell	0.3 l	3.50
	0.5 l	5.50
Jever Pilsener	0.3 l	3.50
	0.4 l	4.10
König Pilsener	0.3 l	3.50
	0.4 l	4.10
Th.König Zwickl	0.3 l	3.60
Paulaner Ur-Dunkel, naturtrüb	0.3 l	3.50
Murphy's Irish Red	0.3 l	3.60
Paulaner Münchner Hell, süffig, mild, leichte Süße, fein malzig	0.3 l	3.50

FLASCHENBIER

Berliner Weiße mit Schuss Erdbeere, Himbeere, Kirsche, Waldmeister ⁵	0.33 l	3.60
Paulaner Hefe-Weißbier naturtrüb	0.5 l	4.40
Paulaner Weißbier-Zitrone 0,0 %	0.5 l	4.40
Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei	0.5 l	4.40
Paulaner Weißbier kristallklar	0.5 l	4.40
Schöffelhofer Grapefruit ^{1,5} Hefeweizen-Mix	0.33 l	3.50
Malztrunk	0.33 l	3.30
Paulaner Münchner Hell alkoholfrei	0.33 l	3.50
Paulaner Zwickl	0.4 l	3.80
Gösser Natur-Radler Zitrone	0.33 l	3.50
Tannenzäpfle Rothaus Pils vom Hochschwarzwald	0.33 l	3.50

ANIS

ohne Mengenangabe: 2 cl

Ouzo, griech. Anislikör	2.40
Pernod ⁵	2.40
Sambuca, Molinari	2.50
Sambuca Caffè ⁵ , Casoni	2.60

AQUAVIT

ohne Mengenangabe: 2 cl

Aalborg Jubiläums Akvavit	2.90
Linie Aquavit	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 %	2.80
Chartreuse grün, franz. Kräuterlikör 55 %	3.00
Cynar ⁵ , ital. Artischockenbitter	2.50
Escorial ⁵ , dt. Kräuterlikör 56 %	2.50
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

Hennessy XO	9.50
Remy Martin V.S.O.P.	3.60

GIN

ohne Mengenangabe: 2 cl

Finsbury Dry Gin	2.80
Bombay Sapphire London Dry Gin	3.80
Tanqueray London Dry Gin	3.80
Hendricks New Western Dry Gin	4.20
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin	4.80

GRAPPA

ohne Mengenangabe: 2 cl

Grappa Vuisinâr Reserva, Nonino	3.20
Vecchia Grappa di Prosecco, Andrea da Ponte	3.40

KORN

ohne Mengenangabe: 2 cl

Berliner Brandstifter, 38 % 7-fach gefilterter Premium-Kornbrand, 100 % Berlin	3.00
Weizenkorn, Hardenberg 32 %	2.40

LIKÖR

ohne Mengenangabe: 2 cl

Advocat Eierlikör	2.20
Amaretto di Saronno, ital. Mandellikör	2.40
Baileys ^{5,8} , irischer Sahnelikör	2.60
Batida de Côco, 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
Grand Marnier ⁵ , franz. Orangenlikör	2.70
Kahlúa ⁵ , mexik. Kaffeelikör	2.40
Licor 43 ⁵ , span. Vanillelikör	2.40
Peachtree ¹ , De Kuyper	2.00
Pêcher Mignon, franz. Pfirsichlikör	2.60
Southern Comfort ⁵ , amerik. Whiskylikör	3.00
Tia Maria ⁵ , 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
Martini Extra Dry	3.80
Martini Rosso	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	
Johnnie Walker Cola ^{5,8}	4.50
Ballantines Cola ^{5,8}	4.80
Jim Beam Cola ^{5,8}	4.60
Jack Daniels Cola ^{5,8}	4.90
Bacardi Cola ^{5,8}	4.60
Havana Club Cola ^{5,8}	4.80
Gin Tonic ⁶ , Finsbury Dry Gin, Zitrone	4.60
Bombay Gin Tonic ⁶ , 4 cl Bombay Sapphire London Dry Gin, Fl. 0.2 l Fever Tree, Limette	8.50
Tanqueray Gin Tonic ⁶ , 4 cl Tanqueray London Dry Gin, Fl. 0.2 l Fever Tree, Wacholderbeeren	8.50
Hendricks Gin Tonic ⁶ , 4 cl Hendricks New Western Dry Gin, Fl. 0.2 l Fever Tree, Gurke	9.00
Monkey 47 Gin Tonic ⁶ , 4 cl Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin, Fl. 0.2 l Fever Tree, Orangenschale	10.50
Wodka Lemon ⁶	4.40
Wodka Orange	4.40
Southern Comfort, Ginger Ale ⁵	4.50
Campari Orange ⁵ , 4 cl Campari	4.80
Pernod Wasser ⁵	3.40
Pernod Cola ^{5,8}	3.80
Grüne Wiese ⁵ , Blue Curaçao mit Orangensaft	3.80
Batida de Côco, mit Saft Ihrer Wahl	3.80
Spanische Milch ⁵ , Licor 43, Milch	3.90
RED BULL DRINKS	
Wodka Red Bull ^{5,8} , 5 cl Wodka	6.90
Sekt Red Bull ^{5,8} , 5 cl Sekt	6.90
Jägermeister Red Bull ^{5,8} , 5 cl Jägermeister	6.90

COCKTAILS

Ohne Alkohol

Apple Cooler ⁶ Apfelsaft, Zitronensaft, Himbeersirup, Bitter Lemon	5.40
Banana Jack ⁵ Bananennektar, Maracujanektar, Orangensaft, Grenadine	5.60
Cinderella ⁵ Ananassaft, Orangensaft, Grenadine, Kokosnusssirup, Sahne	5.80
Coconut Kiss ⁵ Ananassaft, Kirschnektar, Grenadine, Kokosnusssirup, Sahne	6.00
Miss Rebecca ⁵ Mangonektar, Zitronensaft, Lime Juice, Grenadine	5.60
Pelikan ⁵ Grapefruitsaft, Maracujanektar, Orangensaft, Zitronensaft	5.60
Shirley Temple ^{2,5} Ginger Ale, 7up, Grenadine	5.40
Sun Shine Ananassaft, Mangonektar, Maracujanektar, Orangensaft, Zitronensaft	5.90
Virgin Caipirinha ⁵ Limette, brauner Rohrzucker, Ginger Ale	5.90
Virgin Colada Ananassaft, Kokosnusssirup, Sahne	5.70
Virgin Mojito ⁵ Frische Minze, Limette, brauner Rohrzucker, Ginger Ale	6.00

Mit Alkohol

Aperol Sour Aperol, Weißer Rohrzuckersirup, Zitronensaft	7.40
Caipirinha Canario Cachaça, brauner Rohrzucker, Limette	7.60
Cocktail Hoppegarten ⁵ Alles, wozu der Barkeeper Lust hat :-)	7.50
Colada ⁵ Old Pascas Blanco, Kokosnusssirup, Sahne, Saft nach Wahl	7.40
Cuba Libre ^{5,8} 5 cl Havana Club, Limette, Cola	7.60
Hemingway Sour XXL ⁵ Finsbury Dry Gin, Grenadine, Orangensaft, Zitronensaft	7.40

<p>Long Island Ice Tea ^{5,8} Finsbury Dry Gin, Absolut Vodka, Sierra Tequila Silver, Old Pascas Blanco, Cointreau, Zitronensaft, Cola</p>	8.50
<p>Mai Tai ⁵ Old Pascas 73 %, Old Pascas Negro, Cointreau, Lime Juice, Mandelsirup, Ananassaft, Zitronensaft</p>	8.80
<p>Melon Man ⁵ Absolut Vodka, Melonenlikör, Weißer Rohrzuckersirup, Ananassaft, Zitronensaft</p>	7.20
<p>Mojito Havanah Club, frische Minze, Limette, brauner Rohrzucker</p>	7.80
<p>Moscow Mule Absolut Vodka, Gurke, Limette, Ginger Beer</p>	7.80
<p>Piña Colada Old Pascas Blanco, Kokosnusssirup, Sahne, Ananassaft</p>	7.50
<p>Planter's Punch ⁵ Old Pascas Negro, Old Pascas Blanco, Grenadine, Orangensaft, Zitronensaft</p>	7.50
<p>Sex on the Beach ¹ Absolut Vodka, Cassissée, Peachtree, Mangonektar, Maracujanektar, Zitronensaft</p>	7.80
<p>Swimming Pool ⁵ Absolut Vodka, Old Pascas Blanco, Blue Curaçao, Kokosnusssirup, Sahne, Ananassaft</p>	7.40
<p>Tequila Sunrise ⁵ Sierra Tequila Silver, Grenadine, Orangensaft, Zitronensaft</p>	7.20
<p>Watermelon Man ⁵ Absolut Vodka, Wassermelonenlikör, Grenadine, Ananassaft, Zitronensaft</p>	7.20
<p>Whiskey Sour Jim Beam, Weißer Rohrzuckersirup, frisch gepresster Zitronensaft</p>	7.40
<p>White Russian ⁵ Absolut Vodka, Kahlúa, Sahne, Milch</p>	7.40
<p>Zombie ⁵ Old Pascas Blanco, Old Pascas Negro, Old Pascas 73 %, Cointreau, Grenadine, Orangensaft, Zitronensaft</p>	8.80
SHOTS	
<p>B52, Bailey's, Kahlúa, Old Pascas 73 %</p>	5.50
<p>Hemingway Sour, Finsbury Dry Gin, Grenadine, Zitronensaft</p>	4.00
<p>Mexikana, Absolut Vodka, Tabasco, Tomatensaft</p>	4.00
<p>Whodini, Absolut Vodka, Lime Juice, Bitter Lemon</p>	4.00

WEINE

Jahrgang vorbehalten

Weißweine

2021er Riesling trocken, Rheingau, Deutschland	0.2 l	5.60
Qualitätswein, trocken	0.5 l	13.50
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 Bio	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, Baden, Deutschland	0.2 l	5.70
Qualitätswein, trocken	0.5 l	13.80
Weinhaus Joachim Heger	1.0 l	27.50
Ein sehr würziger Wein. Herrliche, zarterbe Fruchtaromen von reifen Äpfeln bescheren ein ungemein spritziges Geschmackserlebnis. Süffige Lebensfreude.		
2021er Grüner Veltliner „Austrian Pepper“	0.2 l	5.80
Niederösterreich	0.5 l	14.00
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, 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.		
2021er Scheurebe, Rheinhessen, Deutschland	0.2 l	6.40
g.U., trocken	0.5 l	15.50
Weingut Bischel	0.75 l	23.00
Opulenter Duft nach Weinbergspfirsich, Maracuja und etwas Cassis. Am Gaumen sehr saftiges, süßes Steinobst. Im Abgag komplex und lang anhaltend.		
Rosé		
2021er Spätburgunder Rosé, Rheingau, Deutschland	0.2 l	5.40
Spätburgunder, Qualitätswein, feinherb	0.5 l	13.00
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, Burgenland, Österreich	0.2 l	5.80
QW, trocken	0.5 l	14.00
Weingut Strehn	0.75 l	21.00
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, Venetien, Italien	0.2 l	5.60
IGT, trocken	0.5 l	13.50
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, Italien	0.2 l	5.30
IGT, trocken	0.5 l	12.80
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, Spanien	0.2 l	5.70
Tempranillo, Gamacha, D.O.Ca, trocken	0.5 l	13.80
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	0.2 l	4.50
von Rot- oder Weißwein		
Bowle nach Art des Hauses	0.3 l	5.90
mit Früchten der Saison		
Lambrusco dell' Emilia, Italien	0.2 l	4.00
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 ^{5,6} , 20 cl	6.50
Aperol, Prosecco, Mineralwasser, Eis	
Limoncello Spritz, 20 cl	6.90
Limoncello, Prosecco, Mineralwasser, Zitronenmelisse	
Maracuja Spritz ^{5,6} , 20 cl	6.90
Aperol, Prosecco, Maracujasaft, Eis	
Lillet Wild Berry, 20 cl	6.90
Lillet blanc, Wild Berry, Beeren	
Hugo, Scavi & Ray, 20 cl	5.50
Aromatisierter, weinhaltiger Cocktail mit Holunderblütengeschmack, frischer Minze und Eis	
Kir	4.00
Weißwein, mit einem Schuss Cassissée	
Kir Royal	4.90
Sekt, mit einem Schuss Cassissée	
Sekt	4.60
mit einem Schuss Orangensaft	
Sekt	4.90
mit einem Schuss Aperol ^{5,6}	
Sekt	4.90
mit einem Schuss Campari ⁵	

SEKT, SPUMANTE

Hoppegarten Sekt	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	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 langanhaltende 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, Brut Impérial	0.75 l	85.00
Veuve Clicquot, Ponsardin Brut	0.75 l	95.00

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Güstrower Schlossquell Gourmet, feinperlig	0.25 l	2.70
	0.75 l	5.90
Güstrower Schlossquell Naturelle, ohne Kohlensäure	0.25 l	2.70
	0.75 l	5.90
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	2.60
	0.4 l	4.20
Paulaner Spezi	0.33 l	3.50
Almdudler	0.35 l	3.60
Bitter Lemon ⁶ , Tonic Water ⁶ , Ginger Ale ⁵ , Schweppes	0.2 l	2.50
Fassbrause ^{3,4} , Rixdorfer, Original aus dem Fass	0.2 l	2.60
	0.4 l	4.20
Saft-Schorle, Nektar-Schorle	0.2 l	2.50
	0.4 l	4.10
Ananas-, Apfel-, Grapefruit-, Orangen-, Tomatensaft, Bananen-, Johannisbeer-, Mango-, Maracuja-, Rhabarber-, Sauerkirschnektar	0.2 l	2.50
Frisch gepresster Orangensaft	0.2 l	3.60
Eis-Tee ^{1,3,4} , Pfirsich oder Zitrone	0.2 l	2.60
	0.4 l	3.90
Red Bull ^{5,8}	0.25 l	3.90

Mit Alkohol

Bowle nach Art des Hauses, mit Früchten der Saison	0.3 l	5.90
Bulmers Original ^{1,5} , Premium Cider	0.5 l	5.80
Alsterwasser, Paulaner Münchner Hell, Mirinda ^{1,2,5}	0.3 l	3.50
	0.5 l	5.50
Radler, Paulaner Münchner Hell, 7up ²	0.3 l	3.50
	0.5 l	5.50
Diesel, Paulaner Münchner Hell, Pepsi Cola ^{5,8}	0.3 l	3.50
	0.5 l	5.50
Gespritztes, Paulaner Münchner Hell, Fassbrause ^{3,4}	0.3 l	3.50
	0.5 l	5.50
Berliner Weiße mit Schuss Erdbeere, Himbeere, Kirsche, Waldmeister ⁵	0.33 l	3.60

WARMER GETRÄNKE

Kaffee ⁸ , Tasse		2.70
Kaffee Hag, Tasse, entkoffeiniert		2.70
Landkaffee, Caro, Tasse aus Gerste, Malz, Zichorie, Roggen		2.70
Kaffee ⁸ , doppelte Tasse		4.00
Cappuccino ⁸		2.90
Milchkaffee ⁸		3.70
Latte macchiato ⁸		3.90
Espresso ⁸		2.20
Espresso macchiato ⁸ mit Milchschaum		2.40
Schokolade, Tasse, mit Milchschaum oder Sahne		3.10
Schokolade, doppelte Tasse, mit Milchschaum oder Sahne		4.20
Heiße Zitrone, Glas von frisch gepresster Frucht		2.80
Milch 0.2 l, warm oder kalt		1.80
Heiße Milch 0.2 l, mit Honig		2.60
Grog, Glas, Pott Rum 54 %, 4 cl		4.80
Glühwein, Glas, Rotwein, gewürzt mit Orange, Zitrone, Zimt, Nelke und Amaretto		4.20
Russische Schokolade, Schokolade mit Pott Rum 54 %, 2 cl und Sahne		4.90
Folgende Aromen halten wir für Ihren Kaffee bereit: Caramel ⁵ , Haselnuss ^{2,5} , Kokos, Mandel, Vanille ² , Weiße Schokolade, Zimt ^{2,5}	je	0.50
Auf Wunsch auch mit laktosefreier Milch, Hafermilch oder Sojamilch	zzgl.	0.40

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

mit Sahnehaube

Irish Coffee ^{5,8} , Tullamore Dew 2 cl		4.90
Irish Cream Coffee ^{5,8} , Baileys 2 cl		4.90
Café Amaretto ⁸ , Amaretto 2 cl		4.90
Café Cointreau ⁸ , Cointreau 2 cl		4.90
Café Advokat ⁸ , Eierlikör 2 cl		4.90
Pharisäer ⁸ , Kaffee mit Pott Rum 54 %, 2 cl		4.90

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 3.00

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

Darjeeling – fein-elegant 3.00

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

Earl Grey – blumig-aromatisch 3.00

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

Masala Chai – würzig 3.00

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

Grüner Tee – wohltuend 3.00

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

Rooibos – aromatisch 3.00

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

Kräutertee – harmonisch 3.00

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

Pfefferminztee – erfrischend 3.00

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

Kamillentee – bekömmlich 3.00

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

Früchtetee – fruchtig 3.00

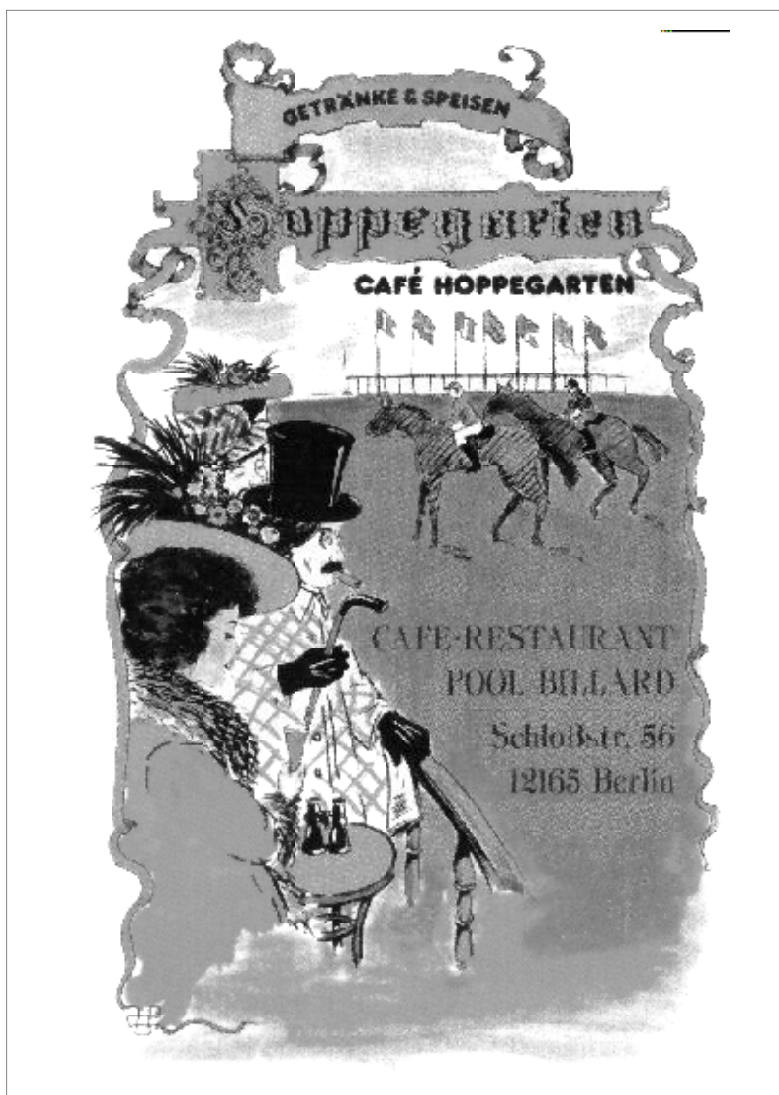
Diese harmonische Früchtemischung besticht durch eine betonte Hibiskus- und Himbeernote.

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 Sie bitte **spätestens vor Bestellung der Rechnung** dem Servicepersonal geben.

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

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

4.50

Pumuckl

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

6.90

Jim Knopf

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

5.90

Käpt'n Blaubär

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

6.20

Pinocchio

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

6.90



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 1 Brötchen, Honig-Smacks mit Milch, Nutella, Butter und frisches Obst	4.50
Mini-Frühstück ½ belegtes Brötchen, wahlweise mit Wurst, Käse oder gekochtem Schinken ^{1,2} , 1 gekochtes Ei, hausgemachter Vanillequark mit frischen Früchten	6.90
Berliner Zwiebelmett^{1,3,9} 2 halbe belegte Brötchen mit Butter, Zwiebelmett und Cornichons	5.90
Steinofen-Baguette-Frühstück Steinofenbrot, ½ belegt mit gekochtem Schinken ^{1,2} , ½ belegt mit Gouda, 1 gekochtes Ei, hausgemachter Vanillequark mit frischen Früchten	7.90
Süßes Frühstück Crêpe mit hausgemachtem Vanillequark und Caramelsauce, 1 gekochtes Ei, frisches Obst, Konfitüre, Nutella, Butter, Croissant, Brötchen	7.90
Kleines Frühstück Emmentaler, italienischer Landschinken ² , Paprika-Frischkäse, Rührei aus 2 Eiern mit Tomaten und Käse, frisches Obst, Butter und ein gemischter Brotkorb	8.40
Käsefrühstück Gouda, Bärlauchkäse, gebackener Camembert in Sesamhülle mit Preiselbeeren, Paprika-Frischkäse, hausgemachter Eiersalat ³ , gebackene Poppers ⁵ mit Cheddar gefüllt, Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto, Oliven ¹¹ , frisches Obst, Butter und ein gemischter Brotkorb	11.80
Gemischtes Frühstück Kalbsleberwurst ^{1,2} , italienische Salami ^{1,2} , Truthahnbrust ^{1,2} , Gouda, gebackener Camembert in Sesamhülle mit Preiselbeeren, Rührei aus 2 Eiern mit Schafskäse und Paprika, frisches Obst, Konfitüre, Butter und ein gemischter Brotkorb	11.80
Schwedisches Frühstück Geräucherter Lachs auf Kartoffelrösti mit Meerrettich-Schmand ¹ und hausgemachtem Honig-Senf-Dip, Rührei aus 2 Eiern mit frischem Lachsfilet, hausgemachter Shrimps-Salat ^{2,3} , frisches Obst, Butter und 2 Scheiben Toast	14.80
Geräucherter Lachs^{2,3} mit Meerrettich-Schmand ¹ und hausgemachtem Honig-Senf-Dip, frisches Obst, Butter und 2 Scheiben Toast	11.90
Englisches Frühstück 3 Spiegeleier mit kross gebratenem Bacon ² , Baked Beans in Tomatensauce, 3 Nürnberger Rostbratwürstchen, Orangenkonfitüre, Butter und 2 Scheiben Toast	12.40
Italienisches Frühstück Italienischer Landschinken ² , italienische Salami ^{1,2} , gereifter Gorgonzola, Tomate-Mozzarella mit hausgemachtem Basilikum-Pesto, mariniertes Gemüse, Oliven ¹¹ , frisches Obst, Butter und ein gemischter Brotkorb	12.80

Trucker Breakfast	10.90
3 Spiegeleier mit kross gebratenem Bacon ² auf Bratkartoffeln ^{1,2}	

Western Breakfast	14.80
1 kleines Rumpsteak, kross gebratener Bacon ² , mit 3 Spiegeleiern und Western-Potatoes	

zusätzlich:

Konfitüre, Honig, Nutella, Butter	je 0.80
1 gekochtes Ei	1.40
Brot, Brötchen, Baguette, 2 Scheiben Toast	je 0,80
Croissant	1.80

Kleine Frühstücksergänzungen kalt und warm

Hausgemachter Vanillequark mit frischen Früchten	4.90
Hausgemachter Obstsalat von frischen Früchten	4.90
Kl. Crêpe, wahlweise gefüllt mit Vanillequark oder Nutella	4.60
5 Scheiben kross gebackener Bacon ²	3.40
3 Nürnberger Rostbratwürstchen	3.90
½ gebackener Camembert in Sesamhülle mit Preiselbeeren	3.80

Eierspeisen

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

Spiegeleier oder Rührei natur	7.20
Spiegeleier oder Rührei mit krossem Bacon ²	8.40
Spiegeleier oder Rührei mit gekochtem Schinken ^{1,2}	8.20
Spiegeleier oder Rührei mit Tomaten und Käse	8.20
Rührei mit frischem Schnittlauch	7.40
Rührei mit Tomaten und Mozzarella	8.20
Rührei mit Schafskäse und Paprika	8.50
Rührei mit frischem Lachs und Kräutern	8.90

**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 Mexikanische Chips mit Jalapeños, Tomaten und Gouda-Käse überbacken, dazu 2 Dips Ihrer Wahl	8.90
Nachos Hähnchen Mexikanische Chips mit gegrillter Hähnchenbrust, Jalapeños, Tomaten und Gouda-Käse überbacken, dazu 2 Dips Ihrer Wahl	10.90
Grüne Poppers 6 panierte Chilischoten ⁵ , gefüllt mit Cheddar-Käse, dazu ein Dip Ihrer Wahl	6.90
Jede weitere Chilischote ⁵	1.10
Chicken-Wings 6 Stück mit einem Dip Ihrer Wahl	8.50
Jeder weitere Chicken-Wing	1.40
Mozzarella-Sticks 6 Stück mit einem Dip Ihrer Wahl	7.90
Jeder weitere Mozzarella-Stick	1.30
Western-Potatoes Würzige Kartoffelecken mit 2 Dips Ihrer Wahl	6.40
Süßkartoffel-Pommes mit 2 Dips Ihrer Wahl	6.40
Fingerfood-Teller 3 panierte Chilischoten ⁵ gefüllt mit Cheddar-Käse, 3 Mozzarella-Sticks, 3 Chicken-Wings, Nachos mit Jalapeños, Tomaten und Gouda-Käse überbacken, Western-Potatoes sowie 3 Dips Ihrer Wahl	14.80
Hausgemachte Berliner Boulette aus gemischtem Rind- und Schweinefleisch, kalt oder warm, mit Senf oder Ketchup ² und Baguette	5.50
5 Nürnberger Rostbratwürstchen mit Senf oder Ketchup ² und Baguette	5.50
Unsere Dips: Avocado ¹ , Barbecue, Feuer ² , Salsa ² , Sour Cream, Sweet-Chili	
Jeder zusätzliche Dip	1.00

FLAMMKUCHEN

Florentiner mit Blattspinat, Zwiebeln und gereiftem Gorgonzola	11.90
Elsässer mit magerem Speck ^{1,2} , Zwiebeln und Schmand	10.90
Italiener mit Mozzarella, Tomaten, italienischer Salami ^{1,2} , Rucola und Tomatensauce	12.50

SUPPEN

Gulasch-Kartoffelsuppe mit Kräuterschmand und Baguette	6.90
---	------

SALATE

Kleiner gemischter Salat	4.90
Großer gemischter Salat frische Blattsalate der Saison, Gurke, Kirschtomaten, Oliven ¹¹ , Paprika, Zwiebeln und 1 gekochtes Ei	9.90
Thunfischsalat frische Blattsalate der Saison, Gurke, Kirschtomaten, Oliven ¹¹ , Paprika, Zwiebeln und 1 gekochtes Ei	11.50
Salat Modern mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet und gebratenen Champignonscheiben auf frischen Blattsalaten der Saison, mit Gurke, Kirschtomaten, Oliven ¹¹ , Paprika und Zwiebeln	12.90
Salat Diogenes mit Schafskäse auf frischen Blattsalaten der Saison, mit Gurke, Kirschtomaten, Oliven ¹¹ , Paprika und Zwiebeln	12.40
Schafskäsesalat mit Honig und Thymian gratiniert, dazu Rucola mit Kirschtomaten und Balsamico-Vinaigrette	12.90
Tomaten-Mozzarella-Salat mit hausgemachtem Basilikum-Pesto und geschrotetem Pfeffer	10.50

Wählen Sie aus unseren hausgemachten Dressings:

Balsamico-Vinaigrette
Gemüse-Dijonsendressing
Balsamico und Olivenöl

VEGETARISCHE GERICHTE

Blumenkohlmedaillon goldgelb gebacken mit Käsefüllung, hausgemachter Sauce Choron ² , dazu Butterkartoffeln und ein frischer Salat mit Gemüse-Dijonsendressing	10.80
Camembert in Sesamhülle gebacken, mit Preiselbeeren, fritierter Petersilie, dazu ein frischer Salat mit Gemüse-Dijonsendressing	11.20
Hausgemachte Käsespätzle mit Blattspinat, Zwiebeln und Gorgonzola-Sauce	12.50
Hausgemachte Käsespätzle mit Champignons, Zwiebeln und Käse-Sahne-Sauce	11.50
Rahmspinat mit 3 Spiegeleiern und Kartoffelstampf	10.80
Bauernfrühstück mit verschiedenem Gemüse, dazu Delikatessgurke ^{2,3}	11.90

BERLINER KLASSIKER

Strammer Max 3 Spiegeleier mit Landschinken ² auf Bauernbrot, dazu Delikatessgurke ^{2,3}	9.80
Bauernfrühstück mit Speck ^{1,2} , dazu Delikatessgurke ^{2,3}	11.90
Hausgemachte Eisbeinsülze^{2,3} mit Bratkartoffeln ^{1,2} und hausgemachter Remouladensauce ^{2,3}	12.90
Hacksteak à la Meyer mit gebräunten Zwiebeln, einem Bio-Spiegelei, Erbsen, Möhren und Bratkartoffeln ^{1,2}	13.50

SCHLEMMEREIEN UND DEFTIGES

Schlemmersteak 2 kleine Rumpsteaks mit Champignon-Kräuterrahm und Kartoffelrösti	15.80
Hausgemachte Käse-Schinkenspätzle mit Streifen vom Saftschinken ^{1,2} , Röstzwiebeln und Käse-Sahne-Sauce	12.50
Hähnchengeschnetzeltes vom Hähnchenbrustfilet in Champignon-Rahm mit hausgemachten Spätzle in Butter gebraten	14.50
Dialog von Matjesfilets² an hausgemachter Hausfrauensauce ^{2,3} , mit Zwiebeln, Bratkartoffeln ^{1,2} , dazu ein kleiner gemischter Salat mit Gemüse-Dijonsendressing	13.80
Trucker Breakfast 3 Spiegeleier mit kross gebratenem Bacon ² auf Bratkartoffeln ^{1,2}	10.90
Western Breakfast 1 kleines Rumpsteak, kross gebratener Bacon ² , mit 3 Spiegeleiern und Western-Potatoes	14.80

AUS DER PFANNE UND VOM GRILL

Hoppe-Cheese-Burger aus reinem Rindfleisch, Rohgewicht ca. 225 g, im Sesambrötchen, belegt mit Tomate, Chester, roten Zwiebeln, Salat, Gewürzgurke ^{2,3} und hausgemachter Relish-Sauce ^{2,3} , dazu Pommes frites	13.80
Barbecue-Cheese-Burger aus reinem Rindfleisch, Rohgewicht ca. 225 g, im Sesambrötchen, belegt mit Tomate, Chester, roten Zwiebeln, Bacon ² , Salat, Gewürzgurke ^{2,3} und hausgemachter BBQ-Sauce, dazu Pommes frites	14.50
Chicken-Burger mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet, im Sesambrötchen, belegt mit Tomate, roten Zwiebeln, Salat, Gewürzgurke ^{2,3} und hausgemachter Relish-Sauce ^{2,3} , dazu Pommes frites	13.80
Farmer Steak Schweinenackensteak, Rohgewicht ca. 330 g, pikant mariniert, mit gebräunten Zwiebeln und Bratkartoffeln ^{1,2}	14.80
Schnitzel „Wiener Art“ ein großes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln ^{1,2} und gemischtem Salat	15.90
Rahmschnitzel „Wiener Art“ ein großes Schweineschnitzel mit Rahmchampignons, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	17.90
Leberkäs^{1,2} vom Grill mit 2 Spiegeleiern, Erbsen, Möhren und Bratkartoffeln ^{1,2}	12.80

Steaks inklusive einer Beilage

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

Als Beilagen empfehlen wir:

Bratkartoffeln ^{1,2} , Pommes frites, Western-Potatoes oder in Butter gebratene Spätzle	3.80
Kleiner gemischter Salat, Süßkartoffel-Pommes	4.90
Champignon-Rahmsauce, hausgemachte Kräuterbutter, Erbsen und Möhren	2.90

DESSERTS

Kaiserschmarrn mit Sultaninen, Mandeln, und Pflaumenkompott	8.90
Brownie warm, mit 1 Kugel Vanilleeis ⁵	5.90
Brownie kalt oder warm	4.80
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und 1 Kugel Vanilleeis ⁵	7.90
Hausgemachter Vanillequark mit frischen Früchten	4.90
Hausgemachter Obstsalat von frischen Früchten	4.90