

VORSPEISEN

Marinierter Blattsalat mit Balsamico und Kernen

Frisch marinierter Blattsalat mit Balsamicodressing, karamellisierten Kernen und Cocktailtomaten 9

5,6,7

Tagessuppe 7

Fruchtige Gazpacho

mit Orangenbasilikum, Gurke, Tomate, Knoblauch und gebratener Großgarnele 12

1,2,3,6,7,8,9

Tomate Mozzarella

FrISChe Ochsenherztomaten mit Burrata-Mozzarella, Birne und Orangenbasilikum 12

Hausgebeizter Fjord Lachs an Honig-Senfsauce

mit Radieschen, Blutampfer und Friséesalat 12

5,,6,7,8,9,12,14

ALL TIME FAVOURITES

Classic Caesar Salad

Romanasalat, gehobelter Reggiano, Brotstippe 12
mit gegrillter Maispouardenbrust 16
mit gebratenen Garnelen 20

1,2,3,5,6,8,9,12

Clubsandwich

gegrillte Paderborner Hühnerbrust, knuspriger Apfelspeck, Flaschentomaten, Gurken, Eisbergsalat und frISChe Pommes frites 19

1,2,5,6,14

Classic Burger

250 g saftiges Rindfleisch, getoastetes Sesambrötchen, Ochsenherztomate, Spreewaldgurke und frISChe Pommes frites 19

1,2,3,4,5,11,12,14

Classic Cheeseburger

250 g saftiges Rindfleisch, getoastetes Sesambrötchen, Ochsenherztomate, Spreewaldgurke, Cheddar-Käse und frISChe Pommes frites 20

1,2,3,4,5,11,12,14

Berliner Currywurst

mit scharfer, roter Sauce aus gereiften Tomaten und frISChe Pommes frites 9

13,14

Wiener Schnitzel

Kalbshüfte in Semmelbrösel paniert, in schaumiger Butter gebraten mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat 22

1,2,3,6,7,14

HAUPTGERICHTE

Ossobuco von der Lammkeule

mit geschmortem Wurzelgemüse und Grenobler Erde 25

1,2,6,7,12,14

Gebratenes Filet vom Hohenloher Rind mit zweierlei Erbse

auf Schwarzbierjus und dicken Bohnen mit Kräutersalat 38

2,5,6,7,13,14

Fangfrischer Bachsaibling

mit glasiertem Brokkolini, gebackenen Kartoffelwürfeln, Sea Fennel und Fischjus 29

2,3,6,7,8,14

Tortellacci von Pfifferling und Postelein

Tortellacci vom Pfifferling an Winterportulak und Mocho verde 22

1,2,3,6,7,14

Zart geschmorte

Teltower Rübchen

Mit zweierlei von der Zwiebel an Gemüsejus und Blutampfer 18

6,7,14

Marlene

RESTAURANT

 vegetarisch

 vegan

Alle Preise in Euro inkl. Service und MwSt.

Inhaltsstoffe 1 Gluten · 2 Laktose · 3 Hühnerei · 4 Soja · 5 Schalenfrüchte · 6 Erdnüsse · 7 Sellerie
8 Fisch · 9 Krebstiere · 10 Weichtiere · 11 Sesam · 12 Senf · 13 Lupine · 14 Schwefeldioxid

Unsere Speisen können Spuren der oben genannten Inhaltsstoffe enthalten.

STARTERS

Marinated leaf salad with balsamic vinegar and seeds

Freshly marinated leaf salad with balsamic vinegar, caramelized seeds and cocktail tomatoes 9

5,6,7

Soup of the day 7

Fruity gazpacho

with orange basil, cucumber, tomato, garlic and fried king prawn 12

1,2,3,6,7,8,9

Tomato mozzarella

Frische beef tomatoes with burrata mozzarella, pear and orange basil 12

Home-marinated fjord salmon with honey mustard sauce

radish, bloody dock and frisee lettuce 12

5,6,7,8,9,12,14

ALL TIME FAVOURITES

Classic Caesar salad

Romaine lettuce, grated reggiano, croûtons 12
with grilled corn-fed poulard breast 16
with fried shrimps 20

1,2,3,5,6,8,9,12

Clubsandwich

grilled Paderborn chicken breast, crunchy apple pepper bacon, plum tomatoes, gherkin, iceberg lettuce and fresh home-made French fries 19

1,2,5,6,14

Classic burger

250 g juicy beef, toasted sesame roll, beef tomato, Spreewald gherkin and fresh home-made French fries 19

1,2,3,4,5,11,12,14

Classic cheeseburger

250 g juicy beef, toasted sesame roll, beef tomato, Spreewald gherkin, Cheddar cheese and fresh home-made French fries 20

1,2,3,4,5,11,12,14

Berlin currywurst

with spicy red tomato sauce, fresh home-made French fries 9

13,14

Wiener Schnitzel

breaded veal haunch fried with foamy butter, served with lukewarm potato cucumber salad 22

1,2,3,6,7,14

MAIN DISHES

Ossobuco of leg of lamb

with braised root vegetables and lemon parsley crunch 25

1,2,6,7,12,14

Fried fillet of beef from Hohenlohe

with two kinds of peas, jus of German dark lager, Kidney beans and herb salad 38

2,5,6,7,13,14

Freshly caught char

with glazed broccolini, baked potato cubes, sea fennel and fish jus 29

2,3,6,7,8,14

Tortellacci of chanterelles and Indian lettuce

Tortellacci of chanterelles with winter purslane and mocho verde 22

1,2,3,6,7,14

Softly braised Teltow turnips

with onions served two ways, vegetable jus and bloody dock 18

6,7,14

Harlene

RESTAURANT

 vegetarian

 vegan

All prices in Euro incl. service and VAT.

Ingredients 1 Gluten · 2 Lactose · 3 Chicken egg · 4 Soy · 5 Nuts · 6 Peanuts · 7 Celery · 8 Fish
9 Crustaceans · 10 Molluscs · 11 Sesame · 12 Mustard · 13 Lupins · 14 Sulphur dioxide

Our dishes may contain traces of the above ingredients.