

Café • Restaurant • Bar • Pool-Billard

HOPPEGARTEN



Schloßstraße 56
12165 Berlin
Tel. 030-791 83 78

So - Do	9.00 - 2.00 Uhr
Küche	9.00 - 1.00 Uhr
Fr + Sa	9.00 - 3.00 Uhr
Küche	9.00 - 2.00 Uhr

Frühstück 9.00 - 15.00 Uhr

www.hoppegarten-berlin.de

Zur Information

Sollten Sie Ihre Lesebrille einmal vergessen haben,
kein Problem!

Wir halten für diesen Fall Lesebrillen mit
Gläsern in verschiedenen Stärken bereit!

Wir akzeptieren:

ec - cash
Visa-Card
Euro-Master-Card
Diners Club
JCB Card
Sodexo Pass
Ticket-Restaurant

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

Sämtliche Speisen auch außer Haus.

Ein druckfrisches Exemplar unserer Speisekarte
kostet 3,00 € und kann beim Service-Personal
erworben werden.

Es bedeutet:

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

Fassbier

Berliner Kindl Jubiläumspilsener	0,3 l	2,40 €
	0,4 l	2,90 €
	Pitcher 1,5 l	9,90 €
Schultheiss Pils	0,3 l	2,00 €
	0,4 l	2,50 €
Jever Pilsener	0,3 l	2,50 €
	0,4 l	2,95 €
König Pilsener	0,3 l	2,50 €
	0,4 l	2,95 €
Köstritzer, Schwarzbier	0,3 l	2,70 €
Kilkenny, irisch, halbdunkel	0,4 l	3,40 €
Sion Kölsch	0,2 l	1,60 €

Flaschenbier

Kristallweizen, Schöfferhofer	0,5 l	3,20 €
Hefeweizen, Schöfferhofer	0,5 l	3,20 €
Hefeweizen dunkel, Schöfferhofer	0,5 l	3,20 €
Hefeweizen alkoholfrei, Schöfferhofer	0,5 l	3,20 €
Berliner Weiße mit Schuss, Himbeer oder Waldmeister ⁵	0,33 l	2,80 €
Malztrunk	0,33 l	2,40 €
Schöfferhofer Grapefruit ^{1,5} Hefeweizen-Mix	0,33 l	2,80 €
Schöfferhofer Birne-Ingwer ¹ Hefeweizen-Mix	0,33 l	2,80 €
König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	2,70 €
Corona extra, mexikanisches Bier	0,33 l	3,00 €
Tannenzäpfle Rothaus Pils vom Hochschwarzwald	0,33 l	2,80 €
Beck's	0,33 l	2,80 €
Salitos Flavoured with Tequila	0,33 l	3,00 €

Anis

ohne Mengenangabe: 2 cl

Ouzo, griech. Anislikör	1,80 €
Pernod ⁵	2,00 €
Sambuca, Barbero, ital. Anislikör mit Kaffeebohnen	2,00 €
Sambuca & Caffé ⁵ , Casoni	2,10 €

Aquavit

ohne Mengenangabe: 2 cl

Aalborg Jubiläums Akvavit	2,50 €
Linie Aquavit	2,70 €
Malteser Aquavit	2,20 €

Bitter, Halbbitter und Kräuter

ohne Mengenangabe: 2 cl

Aperol ^{5,6} , ital. Bitterlikör	1,80 €
Averna, ital. Kräuterlikör	2,40 €
Brancamenta	2,20 €
Campari ⁵ , ital. Feinbitter	1,80 €
Chartreuse gelb, franz. Kräuterlikör 40 %	2,60 €
Chartreuse grün, franz. Kräuterlikör 55 %	2,60 €
Cynar ⁵ , ital. Artischockenbitter	2,20 €
Escorial ⁵ , dt. Kräuterlikör 56 %	2,30 €
Fernet-Branca	2,20 €
Jägermeister	2,00 €
Mampe Halb&Halb	1,80 €
Ramazotti, ital. Kräuterlikör	2,40 €

Brandy

ohne Mengenangabe: 2 cl

Vecchia Romagna Etichetta Nera, ital. Brandy	2,30 €
103, Osborne ⁵ , span. Brandy	2,30 €
Veterano, Osborne ⁵ , span. Brandy	2,10 €

Cachaça

ohne Mengenangabe: 2 cl

Canario	2,30 €
---------	--------

Calvados

ohne Mengenangabe: 2 cl

Père Magloire	2,30 €
---------------	--------

Cognac

ohne Mengenangabe: 2 cl

Hennessy XO	5,90 €
Remy Martin V.S.O.P.	2,80 €

Gin

ohne Mengenangabe: 2 cl

Finsbury Dry Gin	2,40 €
Finsbury Platinum Dry Gin 47 %	3,10 €

Grappa

ohne Mengenangabe: 2 cl

Grappa Vuisinâr Riserva, Nonino	2,70 €
Grappa di Chardonnay, Sensèa	2,60 €
Grappa di Moscato, Sensèa	2,60 €
Grappa di Pinot, Sensèa	2,60 €
Vecchia Grappa di Prosecco, Andrea da Ponte	2,80 €

Korn

ohne Mengenangabe: 2 cl

Berliner Brandstifter, 38 %, 7-fach gefilterter Premium Kornbrand, 100 % Berlin	2,20 €
Weizenkorn, Hardenberg 32%	1,80 €
Doppelkorn, Hardenberg 38%	1,90 €

Likör

ohne Mengenangabe: 2 cl

Apricot Brandy ⁵ , De Kuyper	1,90 €
Advokat Eierlikör	1,60 €
Amaretto di Saronno, ital. Mandellikör	2,00 €
Baileys ^{5,8} , irischer Sahnelikör	2,20 €
Batida de Côco	1,90 €
Blue Curaçao ⁵	1,90 €
Cherry Brandy, De Kuyper	1,90 €
Cointreau, franz. Orangenlikör	2,30 €
Cassissée, Crème de Cassis de Dijon	1,80 €
Danziger Goldwasser, dt. Kräuterlikör, veredelt mit 22-karätigem Blattgold	2,60 €
Drambuie, schott. Whiskylikör	2,60 €
Galliano	1,90 €
Grand Marnier ⁵ , franz. Orangenlikör	2,30 €
Licor 43 ⁵ , span. Mandellikör	2,20 €
Melon ⁵ , De Kuyper	1,90 €
Peachtree ¹ , De Kuyper	1,90 €
Southern Comfort ⁵ , amerik. Whiskeylikör	2,60 €
Tia Maria ⁵ , jamaik. Kaffeelikör	2,30 €
Triple Sec, De Kuyper	1,90 €
Watermelon ⁵ , De Kuyper	1,90 €

Obstbrand

ohne Mengenangabe: 2 cl

Barack Pálinka, ungar. Aprikosengeist	2,30 €
Birnengeist, Schladerer	2,50 €
Himbeergeist, Schladerer	2,50 €
Kirschwasser, Schladerer	2,50 €
Zwetschgenwasser, Schladerer	2,50 €

Rum

ohne Mengenangabe: 2 cl

Bacardi Superior, weißer Rum	2,50 €
Havana Club, 3 Jahre	2,60 €
Myers's ⁵ , orig. Jamaica Rum	2,60 €
Old Pascas Ron Blanco, orig. Barbados Rum	2,40 €
Old Pascas Ron Negro, orig. Barbados Rum	2,40 €
Old Pascas ⁵ 73 %, orig. Jamaica Rum	3,50 €
Pott Rum 54 %	2,00 €

Sherry

ohne Mengenangabe: 5 cl

Rich Golden, Sandemann	2,80 €
Medium Dry, Sandemann	2,80 €
Dry Seco, Sandemann	2,80 €

Tequila

ohne Mengenangabe: 2 cl

Sierra Tequila, Silver	2,30 €
Agavenschnaps mit Zitronenscheibe	
Sierra Tequila, Gold	2,30 €
Agavenschnaps mit Orangenscheibe	

Wermut

ohne Mengenangabe: 5 cl

Martini Bianco	2,80 €
Martini d'Oro	2,80 €
Martini Extra Dry	2,80 €
Martini Rosso	2,80 €

Whiskey/Whisky

ohne Mengenangabe: 2 cl

Scotch

Ballantines ⁵	2,80 €
Johnnie Walker ⁵ , Red Label	2,60 €
Dimple ⁵ , 15 Jahre	3,30 €
Chivas Regal ⁵ , 12 Jahre	3,30 €

Bourbon

Jim Beam	2,60 €
----------	--------

Tennessee

Jack Daniels	2,80 €
--------------	--------

Canadian

Canadian Club ⁵	2,80 €
----------------------------	--------

Irish

Tullamore Dew ⁵ , irish	2,80 €
------------------------------------	--------

Single Malt

Glenfiddich ⁵ , 12 Jahre	3,30 €
Talisker ⁵ , Isle of Skye, 10 Jahre, 45,8 %	3,80 €

Wodka

ohne Mengenangabe: 2 cl

Absolut Wodka, schwed. Wodka	2,20 €
Parliament Wodka, russ. Wodka	2,20 €

Long Drinks

Ohne Mengenangabe

Alkoholanteil: 2 cl

Johnnie Walker Cola ^{5,8}	3,40 €
Ballantines Cola ^{5,8}	3,60 €
Jim Beam Cola ^{5,8}	3,40 €
Jack Daniels Cola ^{5,8}	3,60 €
Bacardi Cola ^{5,8}	3,30 €
Myers's Cola ^{5,8}	3,40 €
Gin Tonic ⁶ , Finsbury Dry Gin	3,20 €
Platinum Gin Tonic ⁶ , Finsbury Dry Gin 47 %	3,90 €
Wodka Lemon ⁶	3,00 €
Wodka Orange	3,00 €
Southern Comfort, Ginger Ale ⁵	3,40 €
Campari Orange ⁵ , 4 cl Campari	3,60 €
Pernod Wasser ⁵	2,60 €
Pernod Cola ^{5,8}	2,80 €
Grüne Wiese ⁵ , Blue Curaçao mit Orangensaft	2,90 €
Batida de Côco, mit Saft Ihrer Wahl	2,90 €
Spanische Milch ⁵ , Licor 43, Milch	3,00 €

Red Bull Drinks

Wodka Red Bull ^{5,8} , 5 cl Wodka	5,90 €
Prosecco Red Bull ^{5,8} , 5 cl Prosecco	5,90 €
Jägermeister Red Bull ^{5,8} , 5 cl Jägermeister	5,90 €

Cocktails

Ohne Alkohol

Apple Cooler ⁶	4,60 €
Apfelsaft, Zitronensaft, Himbeersirup, Bitter Lemon	
Cinderella ⁵	4,95 €
Ananassaft, Orangensaft, Grenadine, Kokosnusssirup, Sahne	
Coconut Kiss ⁵	4,95 €
Ananassaft, Kirschnektar, Grenadine, Kokosnusssirup, Sahne	
Miss Rebecca ⁵	4,80 €
Mangonektar, Zitronensaft, Lime Juice, Grenadine	
Pelikan ⁵	4,80 €
Grapefruitsaft, Maracujanektar, Orangensaft, Zitronensaft	
Shirley Temple ^{2,5}	4,60 €
Ginger Ale, Seven up, Grenadine	
Sun Shine	4,95 €
Ananassaft, Mangonektar, Maracujanektar, Orangensaft, Zitronensaft	
Virgin Caipirinha ⁵	4,80 €
Limette, brauner Rohrzucker, Ginger Ale	
Virgin Colada	4,95 €
Ananassaft, Kokosnusssirup, Sahne	

Cocktails

Mit Alkohol

Caipirinha Canario Cachaça, brauner Rohrzucker, Limette	5,90 €
Caipiroska Parliament Vodka, brauner Rohrzucker, Limette	5,90 €
Coco Beach ⁵ Parliament Vodka, Old Pascas Blanco, Grenadine, Kokosnusssirup, Sahne, Ananassaft, Kirschnektar	5,90 €
Cocktail Hoppegarten ⁵ Alles, wozu der Barkeeper Lust hat! 😊	6,20 €
Cuba libre ^{5,8} 5 cl Havana Club, Limette, brauner Rohrzucker, Cola	5,90 €
Flying Kangaroo ⁵ Old Pascas Blanco, Parliament Vodka, Galliano, Kokosnusssirup, Sahne, Ananassaft, Orangensaft	6,70 €
Hemingway Sour XXL ⁵ Finsbury Dry Gin, Grenadine, frisch gepresster Zitronensaft	6,20 €
Jamaica Fever ⁵ Old Pascas Negro, Osborne Veterano, Ananassaft, Mangonektar, Zitronensaft	6,10 €
Latin Lover Sierra Tequila Silver, Canario Cachaça, brauner Rohrzucker, Lime Juice, Ananassaft, Zitronensaft	6,10 €
Long Island Ice Tea ^{5,8} Finsbury Dry Gin, Parliament Vodka, Sierra Tequila Silver, Old Pascas Blanco, Triple sec., Orangensaft, Zitronensaft, Cola	7,10 €
Mai Tai ⁵ Old Pascas 73 %, Old Pascas Negro, Apricot Brandy, Lime Juice, Mandelsirup, Orangensaft, Zitronensaft	6,90 €

Mango Colada ⁵	5,90 €
Parliament Vodka, Old Pascas Blanco, Kokosnusssirup, Sahne, Mangonektar	
Pepe	5,90 €
Sierra Tequila Silver, Canario Cachaça, Triple sec., Lime Juice, Grapefruitsaft, Zitronensaft	
Piña Colada	5,80 €
Old Pascas Blanco, Kokosnusssirup, Sahne, Ananassaft	
Planter's Punch ⁵	5,90 €
Old Pascas Negro, Old Pascas Blanco, Grenadine, Orangensaft, Zitronensaft	
Sex on the Beach ¹	6,20 €
Parliament Vodka, Crème de Cassis, Peachtree, Mangonektar, Maracujanektar, Zitronensaft	
Sweet Coffee Dream ^{5,8}	5,80 €
Kahlúa, Baileys, Milch	
Swimming Pool ⁵	5,90 €
Parliament Vodka, Old Pascas Blanco, Blue Curaçao, Kokosnusssirup, Sahne, Ananassaft	
Tequila Sunrise ⁵	5,80 €
Sierra Tequila Silver, Grenadine, Orangensaft, Zitronensaft	
Zombie ⁵	7,20 €
Old Pascas Negro, Old Pascas Blanco, Old Pascas 73 %, Cherry Brandy, Grenadine, Orangensaft, Zitronensaft	

Weine

Jahrgang vorbehalten

Weißweine

2009er Riesling trocken, Rheingau, Deutschland	0,2 l	3,70 €
Qualitätswein, trocken	0,5 l	8,90 €
Weingut Allendorf	1,0 l	16,90 €
Es spiegeln sich zartgelbe Reflexe im Glas. Ausgeprägter rassisg-mineralischer Geschmack von Citrus- und Mangoaromen. Ein feiner Appetitmacher.		
2009er Riesling fruchtig, Rheingau, Deutschland	0,2 l	3,70 €
Qualitätswein, fruchtig	0,5 l	8,90 €
Weingut Allendorf	1,0 l	16,90 €
Ein ausgesuchter, lebendiger Wein mit spritzigen Fruchtnoten und leichter Süße. Ein Wein für jede Gelegenheit.		
2009er Weißburgunder, Baden, Deutschland	0,2 l	4,40 €
Qualitätswein, trocken	0,5 l	10,50 €
Weinhaus Joachim Heger	1,0 l	19,00 €
Kraftvolle Birnenaromen und stoffige Fülle mit einer pikanten Cremigkeit gipfeln in einem spritzigen Gesamtergebnis, das den Mund genüsslich auskleidet.		
2009er Grauburgunder, Baden, Deutschland	0,2 l	4,40 €
Qualitätswein, trocken	0,5 l	10,50 €
Weinhaus Joachim Heger	1,0 l	19,00 €
Ein sehr würziger Wein. Herrliche, zarterbe Fruchtaromen von reifen Äpfeln bescheren ein ungemein spritziges Geschmackserlebnis. Süffige Lebensfreude.		
2009er Chardonnay, Venetien, Italien	0,2 l	3,90 €
I.G.T., trocken	0,5 l	9,50 €
Linea 071, Cantine Sacchetto	1,0 l	17,90 €
Fein, schmackhaft, saftig und süffig mit herrlichen Fruchtnoten von Ananas, Äpfeln, Aprikosen und tropischen Früchten.		
2009er Gavi di Gavi, Commune di Gavi, Italien	0,1 l	3,00 €
Cortese, D.O.C.G., trocken	0,5 l	14,00 €
Cantine San Silvestro	0,75 l	19,50 €
Frisch, delikat, harmonisch und fruchtbetont mit den saftigen Aromen von Pfirsich und exotischen Früchten in einem schmelzenden, langen Geschmack.		

2009er Chablis, Burgund, Frankreich	0,1 l	3,30 €
Chardonnay, A.O.C., trocken	0,5 l	15,90 €
J. Moreau & Fils	0,75 l	22,00 €
Ein Chablis - mehr als nur Chardonnay. Rund und kräftig mit fruchtigen Aromen von Aprikosen, Äpfeln und Zitrus. Elegant, weich und gehaltvoll.		

2009er Sancerre, Loire, Sury-en-Vaux, Frankreich	0,1 l	3,30 €
Sauvignon blanc, A.O.C., trocken	0,5 l	15,90 €
Domaine Philippe Rimbault	0,75 l	22,00 €
Französische Weinkultur vor der östlichen Loire. Angenehm und erfrischend mit den fruchtigen Aromen von tropischen Früchten. Ein belebendes Finale.		

Rosé

2009er Allendorf Festival Rosé, Rheingau, Deutschland	0,2 l	4,00 €
Spätburgunder, Qualitätswein, trocken	0,5 l	9,50 €
Weingut Allendorf	0,75 l	14,00 €
Sein blumiger Duft nach Erdbeere, Mango und Zitronenmelisse ist sehr fein. Ein frischer Rosé mit schönen eingebundener Fruchtsäure.		

Rotweine

2010er Spätburgunder, Rheingau, Deutschland	0,2 l	4,00 €
Qualitätswein, trocken	0,5 l	9,50 €
Weingut Allendorf	1,0 l	18,50 €
Aromatische und weiche Fruchtaromen von Johannis- und Brombeeren. Ein deutscher Pinot Noir, der den Vergleich mit seinem französischen Bruder nicht scheuen muss. Dunkles Rot, karftvoll fruchtbetont und die feinen Tannine runden ab.		
2009er Dornfelder, Rheingau, Deutschland	0,2 l	3,90 €
Qualitätswein, trocken	0,5 l	9,50 €
Weingut Allendorf	1,0 l	17,90 €
Tiefrot, mit vollmundig-samtigen Fruchtaromen nach Waldfrüchten und Dörrpflaume.		
2009er Blauer Zweigelt, Treismaurer Weinberge, Niederösterreich	0,2 l	3,90 €
Qualitätswein, trocken	0,5 l	9,50 €
Vinzer Krems	1,0 l	17,90 €
Ein fruchtiger Zweigelt, leicht und bekömmlich. Kraftvolle Aromen von Süßkirschen verbinden sich mit seinen würzigen, zartherben Nuancen.		
2009er Merlot, Venetien, Italien	0,2 l	3,90 €
I.G.T., trocken	0,5 l	9,50 €
Linea 071, Cantine Sacchetto	1,0 l	17,90 €
Fruchtig, würzig, das Aromenspektrum von Brombeere, Johannisbeere, Kirsche, Pflaume und einem Hauch Kaffee vereint im Glas. Ein Merlot im typischen Stil von Bella Italia.		
2009er Montepulciano d'Abruzzo, Italien	0,2 l	4,00 €
D.O.C., trocken	0,5 l	9,50 €
Famiglia Zonin	0,75 l	14,00 €
Ausgewogene Geschmacksfülle mit Facetten reifer Beerenfrüchte. Samtige, gut eingebundene Tannine und langes Finale. Richtig viel Geschmack - Basta.		
2006er Flor de Montgó, Castilien-La Mancha, Spanien	0,1 l	3,00 €
Tempranillo, D.O. La Mancha, trocken	0,5 l	14,00 €
Bodegas Montgó	0,75 l	19,50 €
Tempranillo von alten Reben - reich und saftig mit den Aromen von Erdbeeren, Brombeeren und Backpflaumen in weichem Tannin. Noten von Tabak und dunkler Schokolade im rauchig kräftigen Finale - ursprünglich.		
2008er Fabelhaft Tinto, Duoro, Portugal	0,1 l	3,20 €
D.O.C., trocken	0,5 l	15,00 €
Dirk von Niepoort Vinhos S.A.	0,75 l	21,50 €
Herrlich weich und doch dicht und stoffig mit den eleganten Aromen reifer Kirschen und Beeren in einem seidig würzigen Geschmack. Ausgewogen mit leicht süßlichem Tannin - Spaß im Glas - fabelhaft.		

Weinhaltige Erfrischungsgetränke

Schorle mild / trocken von Rot- oder Weißwein	0,2 l	3,30 €
Bowle nach Art des Hauses mit Früchten der Saison	0,3 l	4,20 €
Lambrusco dell' Emilia, Italien IGT, roter Perlwein, lieblich Cantine Riunite Ein roter "Durstlöscher" mit fruchtiger Leichtigkeit. Frisch und harmonisch mit vielschichtigen Aromen. Ein spritziges Trinkvergnügen mit ausgewogener Süße.	0,2 l	2,80 €

Aperitifs

ohne Mengenangabe: 10 cl

Aperol-Spritzz, 20 cl Prosecco, Aperol, Mineralwasser, Eis		4,60 €
Kir Weißwein, mit einem Schuss Crème de Cassis		3,00 €
Kir Royal Sekt, mit einem Schuss Crème de Cassis		3,80 €
Sekt mit einem Schuss Orangensaft		3,50 €
Sekt mit einem Schuss Aperol ^{5,6}		3,80 €
Sekt mit einem Schuss Campari ⁵		3,80 €

Sekt, Prosecco

Hoppegarten Sekt, Rheingau, Deutschland

Riesling, trocken

Weingut Allendorf

Strohgelb mit bersteinfarbenen Reflexen und feiner Perlung.

In der Nase verführen frische Frühlingsdüfte.

Glas	0,1 l	3,30 €
Flasche	0,75 l	18,90 €

Prosecco di Conegliano Valdobbiadene, Spumante

Prosecco, D.O.C.G., Brut

Cantina colli del soligo

Ein feinperliger, hocheleganter Prosecco mit einem weichen

Auftakt und feinen, anhaltenden Fruchtnoten.

Glas	0,1 l	3,60 €
Flasche	0,75 l	21,00 €

Champagner

Moët&Chandon, Brut Imperial

Piccolo	0,2 l	21,00 €
Flasche	0,75 l	64,00 €

Veuve Clicquot, Ponsardin Brut

Piccolo	0,2 l	24,00 €
Flasche	0,75 l	69,00 €

Erfrischungsgetränke

Selters, Classic	Flasche 0,25 l	2,20 €
	Flasche 0,75 l	5,10 €
Selters, Naturell	Flasche 0,25 l	2,20 €
	Flasche 0,75 l	5,10 €
Pepsi Cola ^{5,8} , Mirinda ^{1,2,5} , Spezi ^{1,2,5,8} , 7UP ²	0,2 l	2,00 €
	0,4 l	3,10 €
Pepsi Cola light ^{2,3,4,5,8}	0,2 l	2,10 €
	0,4 l	3,20 €
Red Bull ^{5,8}	0,25 l	3,30 €
Bitter Lemon ⁶ , Tonic Water ⁶ , Ginger Ale ⁵ , Schweppes	0,2 l	2,10 €
Fassbrause ^{3,4} , Rixdorfer	0,2 l	1,90 €
	0,4 l	2,90 €
Apfelsaft-Schorle	0,2 l	2,00 €
	0,4 l	3,10 €
Ananas-, Apfel-, Grapefruit-, Orangen-, Tomatensaft, Mango-, Maracuja-, Kirsch-, Bananenektar	0,2 l	2,00 €
	0,2 l	2,90 €
Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	2,00 €
	0,4 l	2,90 €
Eis-Tee ^{1,3,4} , Lipton, Zitrone oder Pfirsich	0,2 l	2,00 €
	0,4 l	2,90 €



Mit Alkohol

Schorle mild / trocken, von Rot- oder Weißwein	0,2 l	3,30 €
Bowle nach Art des Hauses, mit Früchten der Saison	0,3 l	4,20 €
Lambrusco, IGT, roter Perlwein	0,2 l	2,80 €
Alsterwasser, Schultheiss, Mirinda ^{1,2,5}	0,3 l	2,20 €
	0,4 l	2,70 €
Radler, Schultheiss, 7UP ²	0,3 l	2,20 €
	0,4 l	2,70 €
Diesel, Schultheiss, Pepsi Cola ^{5,8}	0,3 l	2,20 €
	0,4 l	2,70 €
Gespritztes, Schultheiss, Fassbrause	0,3 l	2,20 €
	0,4 l	2,70 €
Berliner Weiße mit Schuss, Himbeer oder Waldmeister ⁵	0,33 l	2,80 €

Warme Getränke

Kaffee ⁸ , Tasse	1,90 €
Kaffee Hag, Tasse, entkoffeiniert	1,90 €
Landkaffee, Caro, Tasse aus Gerste, Malz, Zichorie, Roggen	1,90 €
Kaffee ⁸ , doppelte Tasse auch als Kaffee Hag oder Caro-Kaffee	3,10 €
Cappuccino ⁸ nach Art des Hauses, verlängerter Espresso mit Sahne	2,20 €
Cappuccino ⁸ nach ital. Art, verlängerter Espresso mit Milchschaum	2,20 €
Milchkaffee ⁸ auch mit Caro-Kaffee oder Kaffee Hag	2,90 €
Latte macchiato ⁸ , gr. Glas	3,10 €
Espresso ⁸	1,90 €
Espresso macchiato ⁸ mit Milchschaum	2,10 €
Schokolade, Tasse, mit Milchschaum oder Sahne	2,20 €
Schokolade, doppelte Tasse, mit Milchschaum oder Sahne	3,20 €
Heiße Zitrone, Glas von frisch gepresster Frucht	2,00 €
Milch 0,2 l, warm oder kalt	1,20 €
Heiße Milch 0,2 l, mit Honig	1,80 €
Grog, Glas, Pott Rum 54 %, 4 cl	3,90 €
Glühwein, Glas Rotwein, gewürzt mit Zimt, Nelke und Amaretto	3,95 €
Russische Schokolade Schokolade mit Pott Rum 54 %, 2 cl und Sahne	3,95 €

Folgende Aromen halten wir für Ihren Kaffee bereit: je 0,40 €
Caramel⁵, Haselnuss^{2,5}, Kokos, Mandel, Vanille², Weiße Schokolade, Zimt^{2,5}

Alle warmen Getränke auch zum Mitnehmen!

Kaffee-Spezialitäten

mit Sahnehaube

Irish Coffee ^{5,8} , Tullamore Dew 2 cl	3,95 €
Irish Cream Coffee ^{5,8} , Baileys 2 cl	3,95 €
Café Amaretto ⁸ , Amaretto 2 cl	3,95 €
Café Cointreau ⁸ , Cointreau 2 cl	3,95 €
Café Advokat ⁸ , Eierlikör 2 cl	3,95 €
Pharisäer ⁸ , Kaffee mit Pott Rum 54 %, 2 cl	3,95 €

Tee

alle Sorten in loser Qualität

Darjeeling, Earl grey, Friesenmischung, Marokkanische Minze, Hagebutte, Kamille, Früchtetee, Grüner Tee, Vanille, Rooibuschtee Sahne-Caramel, Rooibuschtee Zitrone	je 2,70 €
--	-----------

Milch-Mix-Getränke

ohne Mengenangabe: 0,4 l

Vanille-Milch ⁵ , Erdbeer-Milch ⁵ , Kirsch-Milch ⁵ , Bananen-Milch ⁵ , Himbeer-Milch ⁵ , Heidelbeer-Milch ⁵ , Coco-Banana-Joghurt-Drink ⁵	je 3,80 €
--	-----------

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

Ab sofort bieten wir Ihnen einen kostenlosen Internetzugang über unseren HotSpot an.
Alles, was Sie dazu benötigen, ist ein WLAN-fähiges Gerät.

Bitte beachten Sie, dass wir, sowie unsere Provider, Ihr Surfverhalten anonymisiert
aufzeichnen und speichern. Wir erlauben uns weiterhin, den Zugriff auf bestimmte
Dienste und Webseiten, zu verweigern.

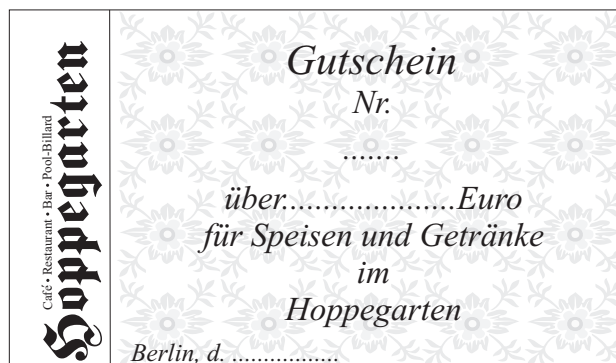
Mit der Nutzung des oben genannten WLAN-Zuganges akzeptieren Sie diese Regelungen.

Netzwerkennung (SSID): Hoppegarten
sowie auch das Passwort: Hoppegarten

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 **vor** der Bestellung dem Servicepersonal geben.

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

Die Geschenkidee
für Geburtstage und andere feierliche Anlässe...



...oder einfach mal als "Dankeschön"

Unser Service für kleine Gäste



Auch kleinen Menschen soll die Vielfalt unseres Speisenangebotes zur Verfügung stehen, deshalb bieten wir Ihnen folgenden Service an:



Räuberteller

Die Kinder räubern bei Ihren Eltern.

Für den kleinen Gast werden Teller und Besteck extra gereicht

Beim Kinder-Gewinn-Puzzle mitmachen und ein Kinderfrühstück gewinnen:
www.hoppegarten-berlin.de



Kinderfrühstück

1 Brötchen, Honig-Smacks mit Milch, Nutella, Butter

2,50 €



Pumuckl

Kleines Schnitzel mit Pommes frites, Gemüse und als Nachtisch 1 Kugel Eis

5,20 €



Käpt'n Blaubär

Goldgelb gebackene Fischstäbchen mit Pommes frites, Ketchup und als Nachtisch 1 Kugel Eis

5,10 €



Pinocchio

Chicken Nuggets mit Pommes frites, Ketchup und als Nachtisch 1 Kugel Eis

4,60 €



Tante Nudel

Nudeln mit Tomatensauce und als Nachtisch 1 Kugel Eis

4,20 €



Malblätter und Malstifte

aus ungiftigen Farben stehen auf Wunsch zur Verfügung.



Auch Kinderhochstühle sind vorhanden.

Frühstück von 9 bis 15 Uhr

Kinderfrühstück

1 Brötchen, Honig-Smacks mit Milch, Nutella, Butter 2,50 €

Mini-Frühstück

1/2 belegtes Brötchen, wahlweise mit Wurst, Käse, gekochtem Schinken,
1 gekochtes Ei, Vanillequark mit frischen Früchten und Erdbeermark 3,40 €

Baguette-Frühstück

Baguettebrot, 1/2 belegt mit gekochtem Schinken, 1/2 belegt mit Butterkäse,
1 gekochtes Ei, Vanillequark mit frischen Früchten und Erdbeermark 4,40 €

Süßes Frühstück

Crêpe mit Himbeerschmant und Caramelsauce, 1 gekochtes Ei, frisches Obst,
Konfitüre, Nutella, Butter, Croissant und Brötchen 5,60 €

Kleines Frühstück

Emmentaler, italienischer Landschinken, Bärlauchcrème, Rührei mit Käse,
Tomate und Zwiebeln, frisches Obst, Butter, Brot, Brötchen und Baguette 5,90 €

Käsefrühstück

Gouda⁵- und Bärlauchkäse, gebackener Camembert in Sesamhülle mit Preisel-
beeren, Kräuterfrischkäse, hausgemachter Eiersalat³, gebackene
Poppers⁵, Tomate-Mozzarella, eingelegte Oliven¹¹, frisches Obst, Butter, Brot,
Brötchen und Baguette 7,90 €

Berliner Zwiebelmett

mit Cornichons, Butter und 1 Brötchen 3,90 €

Gemischtes Frühstück

Kalbsleberwurst, Salami, Putenbrust, Gouda⁵-, Brikäse, Schwäbischer Wurst-
salat, Rührei mit Schafskäse und Paprika, frisches Obst, Konfitüre, Butter,
Brot, Brötchen und Baguette 7,90 €

Schwedisches Frühstück

Geräucherter Lachs auf Kartoffelrösti mit Meerrettichschmant³ und Honig-Senf-Dip, Black Tiger-Shrimps in Cocktailsauce³, Lachs-Kräuteromelette, frisches Obst, Butter und Toast 11,50 €

Englisches Frühstück

3 Spiegeleier mit kross gebratenem Baconspeck, Baked Beans in Tomatensauce, Grilltomate, Rostbratwürstchen, dazu Orangenmarmelade, Butter und Toast 8,90 €

Italienisches Frühstück

Italienischer Landschinken, italienische Mortadella, Mailänder Salami, gereifter Gorgonzola, Tomate-Mozzarella mit hausgemachtem Basilikumpesto, mariniertes Gemüse, eingelegte Oliven¹¹, frisches Obst, Butter, Brot, Brötchen und Baguette 8,90 €

Geräucherter Lachs

mit Meerrettichschmant³, frisches Obst, Butter und Toast 8,90 €

Steglitzer-Teller

2 Minutensteaks mit Sweet Chili Sauce, Rührei mit Käse, Tomaten und Zwiebeln, mariniertes Gemüse, Kräuterfrischkäse, kleine Bouletten im Speckmantel, Pancake mit Vanillequark und frischen Früchten, frisches Obst, Konfitüre, Butter, Brot, Brötchen und Baguette 11,20 €

Käseplatte

Verschiedene Sorten Käse, gebackener Camembert in Sesamhülle mit Preiselbeeren, mariniertes Schafskäse, Mozzarellasticks, Avocadocrème¹, frisches Obst, Butter, Brot, Brötchen und Baguette 10,80 €

Vegetarisches Frühstück

Gouda⁵- und Brikkäse, Gemüsesticks mit Kräuterquark, Champignon gefüllt mit Blattspinat und Sauce Hollandaise⁵ gratiniert, Avocadocrème¹, mariniertes Schafskäse, frisches Obst, Konfitüre, Butter, Sesambagel und Baguette 9,60 €

Antipasti-Teller

Italienischer Landschinken auf Honigmelone, Avocadocrème¹, mariniertes Gemüse, marinierter Schafskäse, eingelegte Oliven¹, Forellenfilet, Butter, Brot und Baguette 9,20 €

Trucker Breakfast

3 Spiegeleier mit kross gebratenem Baconspeck auf Bratkartoffeln 6,90 €

Western Breakfast

3 Spiegeleier mit einem kleinen argentinischen Rinderfilet, kross gebratenem Baconspeck und Western Potatoes 8,90 €

Hoppegarten Brunch

Rühreier mit Tomaten und Champignons, kross gebratener Baconspeck, Grillwürstchen, Tranchen von der Hähnchenbrust mit hausgemachter Kräuterbutter, Schweinerippchen vom Grill mit Barbecue-Sauce², Brikäse in Sesamhülle gebacken mit Preiselbeeren, frisches Obst, Konfitüre, Butter, Brot, Brötchen und Baguette 11,40 €

zusätzlich:

Konfitüre, Honig, Nutella, Butter, 1 gekochtes Ei je 0,60 €
Brot, Brötchen, Baguette, 2 Scheiben Toast je 0,50 €
Bagel, Croissant je 1,00 €

Frühstücksergänzungen von 9 bis 15 Uhr

Kalte Kleinigkeiten

Naturjoghurt mit frischen Früchten und Honig	2,40 €
Eiweißschock, Vanillequark mit frischen Früchten und Erdbeermark	2,60 €
Müsli mit frischen Früchten, Joghurt oder Milch	2,60 €
Obstsalat von frischen Früchten mit Erdbeermark	2,60 €
Schwäbischer Wurstsalat	2,20 €
Tomate-Mozzarella	2,60 €
Räucherlachs mit Meerrettichschmant ³	3,40 €
Zwiebelmett	2,40 €
Gemügesticks mit Kräuterquark	2,60 €
Black Tiger-Shrimps in Cocktailsauce ³	3,20 €
Forellenfilet	2,20 €
Eingelegte Oliven ¹¹	2,70 €
Marinierter Schafskäse	2,70 €
Mariniertes Gemüse	2,70 €
Hausgemachter Eiersalat ³	2,20 €

Frühstücksergänzungen von 9 bis 15 Uhr

Warme Kleinigkeiten

Milchreis mit Zucker und Zimt	2,00 €
Milchreis mit Apfelmus	2,20 €
Milchreis mit Kirschen	2,20 €
Crêpe mit Himbeerschmant und Caramelsauce	3,00 €
Crêpe mit Nutella	3,00 €
Pancake mit Butter und Ahornsirup	2,20 €
Pancake mit Vanillequark und frischen Früchten	2,60 €
5 Scheiben Baconspeck	2,20 €
Gebackene Briecke in Sesamhülle mit Preiselbeeren	2,60 €
1/2 Gebackener Camembert in Sesamhülle mit Preiselbeeren	2,60 €
2 Minutensteaks mit Sweet-Chili-Sauce	4,20 €
3 Rostbratwürstchen	2,60 €
Grilltomate	1,40 €
3 kleine Bouletten im Speckmantel	3,20 €
3 Chicken Wings	2,40 €
3 Mozzarellasticks	2,60 €
3 Grüne Poppers ⁵	2,70 €
Rührei natur	2,20 €
Rührei mit frischen Kräutern	2,30 €
Rührei mit Tomaten und Mozzarella	2,40 €
Rührei mit Schinken	2,40 €
Rührei mit Käse, Tomaten und Zwiebeln	2,40 €
Rührei mit Lachs und frischen Kräutern	2,60 €
Rührei mit Schafskäse und Paprika	2,60 €

Weitere Leckereien, nicht nur zum Frühstück

..von 9 Uhr morgens bis Küchenschluss

Süßes

Naturjoghurt mit frischen Früchten und Honig	4,00 €
Eiweißschock, Vanillequark mit frischen Früchten und Erdbeermark	4,80 €
Müsli mit frischen Früchten, Joghurt oder Milch	4,00 €
Obstsalat von frischen Früchten mit Erdbeermark	4,90 €
3 Pancakes mit Butter und Ahornsirup	5,90 €
3 Pancakes mit Vanillequark und frischen Früchten	6,40 €

Deftiges

Trucker Breakfast

3 Spiegeleier mit kross gebratenem Baconspeck auf Bratkartoffeln	6,90 €
--	--------

Western Breakfast

3 Spiegeleier mit einem kleinen argentinischen Rinderfilet, kross gebratenem Baconspeck und Western Potatoes	8,90 €
--	--------

Eierspeisen

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

Spiegeleier natur	3,60 €
Spiegeleier mit Schinken	4,20 €
Spiegeleier mit Käse, Tomaten und Zwiebeln	5,40 €
Rührei natur	3,60 €
Rührei mit frischen Kräutern	3,70 €
Rührei mit Tomaten und Mozzarella	5,40 €
Rührei mit Schinken	4,20 €
Rührei mit Käse, Tomaten und Zwiebeln	5,40 €
Rührei mit Lachs und frischen Kräutern	6,20 €
Rührei mit Schafskäse und Paprika	5,90 €
Mozzarellaomelette	5,40 €
Black Tiger-Shrimps-Omelette	5,90 €

Bagels

Sesambagel mit Butter, Frischkäse, Tomaten, Gurken und Schnittlauch	4,80 €
Lachs-Bagel	6,40 €
Sesambagel mit Frischkäse, Räucherlachs, Meerrettichschmant ³ , Zwiebeln und Sprossen	
Italienischer Bagel	5,80 €
Sesambagel mit Butter, Rucola, italienischem Landschinken, Parmesan- spänen und Olivenöl	
Club-Bagel	6,20 €
Sesambagel mit Mayonnaise ³ , Salat, Tomaten, gegrillter Hähnchenbrust und kross gebratenem Baconspeck	
Avocadobagel mit Avocadocrème und Käse überbacken	4,90 €

Baguettes

Eier-Bacon-Baguette-Sandwich	
mit Mayonnaise ³ , Salat, Tomaten, Rührei und gebratenem Baconspeck	5,70 €
Chicken-Baguette-Sandwich	
mit Mayonnaise ³ , Salat, Tomaten, gegrillter Hähnchenbrust, Zwiebeln und Preiselbeerketchup	6,40 €
Thunfisch-Meat-Baguette-Sandwich	
mit Mayonnaise ³ , Salat, Tomaten, pikant angemachtem Thunfischmeat und Zwiebeln	5,80 €
La Flûte	
warmes Baguette mit Salat, Tomaten, Salami, gekochtem Schinken und Käse überbacken	5,90 €

Snacks zu Bier und Wein

Nachos

Mexikanische Chips mit geschnittenen Jalapeños
und Tomaten sowie zwei Dips Ihrer Wahl

5,30 €

Nachos Käse

Mexikanische Chips mit geschnittenen Jalapeños und Tomaten
mit Gouda-Käse⁵ im Ofen überbacken sowie zwei Dips Ihrer Wahl

5,90 €

Nachos Hähnchen

Mexikanische Chips mit geschnittenen Jalapeños,
Tomaten und gegrillter Hähnchenbrust mit Gouda-Käse⁵
im Ofen überbacken sowie zwei Dips Ihrer Wahl

7,90 €

Grüne Poppers

6 panierte Chilischoten⁵ gefüllt mit Cheddar-Käse
sowie ein Dip Ihrer Wahl
Jede weitere Chilischote⁵

5,60 €

0,70 €

Chicken-Wings

6 Stück mit einem Dip Ihrer Wahl
Jeder weitere Chicken-Wing

4,80 €

0,60 €

Mozzarella-Sticks

6 Stück mit einem Dip Ihrer Wahl
Jeder weitere Stick

5,10 €

0,70 €

Western-Potatoes

würzige Kartoffelecken mit zwei Dips Ihrer Wahl

4,90 €

Fingerfood Teller

3 panierte Chilischoten⁵ gefüllt mit Cheddarkäse,
3 Mozzarella-Sticks, 3 Chicken-Wings, Nachos mit Gouda-Käse⁵,
Western-Potatoes sowie drei Dips Ihrer Wahl

9,95 €

Hausgemachte Boulette

von zerkleinertem Rind- und Schweinefleisch, kalt oder warm,
mit Senf und Baguette

3,80 €

5 Nürnberger Grillwürstchen

mit Senf und Baguette

3,90 €

Käse-Dessert

verschiedene Sorten Käse, Butter und Baguette

5,90 €

Unsere Dips:

Avocado¹, Feuer², Knoblauch³, Salsa², Sour Cream, Sweet Chili
Jeder zusätzliche Dip

0,60 €

Flammekuchen

Florentiner

mit Blattspinat, Zwiebeln und Gorgonzola,
heiß aus dem Ofen

7,90 €

Elsässer

mit magerem Speck, Zwiebeln, Sahne und Quark,
heiß aus dem Ofen

6,90 €

Italiener

mit Mozzarella, Tomaten, pikanter Salami und Rucolasalat,
heiß aus dem Ofen

7,90 €

Suppen

Französische Zwiebelsuppe

mit Käse-Croûtons im Grill überbacken und Baguette

3,60 €

Tomatensüppchen

mit frischem Basilikum, Kräuterschmant und Baguette

3,60 €

Hausgemachte Gulasch-Kartoffelsuppe

mit Kräuterschmant und Baguette

3,90 €

Salate

Alle unsere Salate werden mit frischen Blattsalaten der Saison, Gurke, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Oliven¹¹ und Peperoni zubereitet.

Kleiner gemischter Salat	3,90 €
Großer gemischter Salat mit Ei	7,90 €
Salat Chef de Cuisine mit Käse- und Schinkenstreifen ^{2,9} sowie Black Tiger-Shrimps	9,80 €
Thunfischsalat mit Thunfisch und Ei	8,90 €
Salat Diogenes mit Schafskäse	8,90 €
Salat Royal mit gebratener Geflügelleber	9,40 €
Salat Uncle Sam mit gegrilltem Schweinefilet	9,70 €
Salat Modern mit gegrillter Hähnchenbrust und gebratenen Champignonscheiben	9,80 €

Bitte wählen Sie aus:

Himbeeressig mit Walnussöl,
Essig-Öl-Kräuter dressing,
Knoblauchdressing³,
Joghurtdressing,
Gemüse-Dijonsendressing und
Balsamico-Honigvinaigrette

...und noch mehr Salate!

Tomaten-Zwiebelsalat

mit Olivenöl

5,50 €

Tomate-Mozzarella

mit hausgemachtem Basilikumpesto, Olivenöl und geschrotetem Pfeffer

7,60 €

Schwäbischer Wurstsalat

mit Zwiebeln, Gewürzgurke, Gouda-Käse⁵ und Streifen vom Bierschinken^{1,2,9}, fein abgeschmeckt mit Essig, Öl und Senf

7,60 €

Zu allen Salaten reichen wir Ihnen unser Steinofenbaguette.

Vegetarische Gerichte

Blumenkohlmedaillon

1 goldgelb gebackenes Blumenkohlmedaillon mit Käsefüllung, an Sauce Choron^{2,5} und Butterkartoffeln, dazu knackiger Salat mit Senf- Gemüsedressing

5,80 €

Crêpe

1 Crêpe gefüllt mit Blattspinat, Tomaten, Schafskäse, mit Curry-Hollandaise⁵ überbacken, dazu Salatgarnitur und Baguette

8,95 €

Kartoffeltaschen

3 Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse an Sauce Choron^{2,5}, dazu knackiger Salat mit Senf-Gemüsedressing

7,60 €

Camembert

in Sesamhülle gebacken, mit Preiselbeeren, Sahne, frittierter Petersilie, dazu Eisbergsalat mit Senf-Gemüsedressing und Baguette

7,60 €

Hirtenfrühstück

Schafskäse mit Zwiebelwürfeln und hausgemachter Kräuterbutter gratiniert, Peperoni, Oliven¹¹, in der Pfanne serviert, mit einem kleinen gemischten Salat und Baguette

8,95 €

Tomaten-Kartoffel-Gratin

Kartoffelscheiben mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer aus der Mühle und geraspeltem Gouda-Käse⁵ im Grill überbacken

8,80 €

Berliner Klassiker

Strammer Max

3 Spiegeleier mit gewürfeltem Landrauchschinken auf Bauernbrot,
dazu Delikatessgurke

6,95 €

Bauernfrühstück

mit Delikatessgurke

7,50 €

Pellkartoffeln

mit hausgemachtem Kräuterquark, Butter, Zwiebeln,
auf Wunsch mit Leinöl

7,20 €

Berliner Speckpfannkuchen

mit Eisbergsalat in Essig-Öl-Kräuter dressing

6,95 €

Hausgemachte Eisbeinsülze

mit Remouladensauce³ und Bratkartoffeln

7,80 €

Leber Berliner Art

Kalbsleber mit gebräunten Apfel-Zwiebelringen an Kartoffelpüree^{1,10},
dazu Eisbergsalat in Essig-Öl-Kräuter dressing

10,40 €

Hacksteak à la Meyer

mit Spiegelei, gerösteten Zwiebeln auf Bratkartoffeln,
Möhren, Erbsen

7,80 €

Berliner Eisbein

frisch aus dem Kessel mit Sauerkraut, hausgemachtem Erbspüree
und Dampfkartoffeln

9,80 €

Schlemmereien, Nudeln, Deftiges

Hoppegarten-Teller

2 kleine Schweinefilets mit Spargel, frischen Champignons, Black Tiger-Shrimps, Sauce Hollandaise⁵, gewürfeltem Landrauchschinken und Kartoffelrösti

9,80 €

Schlemmerfilet

2 kleine argentinische Rinderfilets mit Champignon-Kräuterrahm und Kartoffelrösti

10,40 €

Rosé-Champignons

gefüllt mit blanchiertem Blattspinat, Black Tiger-Shrimps, mit Sauce Hollandaise⁵ im Grill überbacken und Baguette

9,45 €

Hausgemachte Käsespätzle

Spätzle in Käse-Sahnesauce mit Streifen vom Saftschinken^{2,9}, Gouda-Käse⁵ gratiniert und Röstzwiebeln

8,40 €

Bunte Fisch-Nudelpfanne

mit Lachs, Bandnudeln, Fingermöhrrchen, Broccoli, frischen Champignons, in feiner Sahnesauce

9,90 €

Dialog von Matjesfilets

2 mild gesalzene Matjesfilets mit Zwiebelringen, Hausfrauensauce, Senf-Gemüsedressing, Bratkartoffeln, Salatbeilage

9,70 €

Antipasti-Teller

Italienischer Landschinken auf Honigmelone, Avocadocrème¹, mariniertes Gemüse, mariniertes Schafskäse, eingelegte Oliven¹¹, Forellenfilet, Butter, Brot und Baguette

9,20 €

Käseplatte

Verschiedene Sorten Käse, gebackener Camembert in Sesamhülle mit Preiselbeeren, mariniertes Schafskäse, Mozzarellasticks, Avocadocrème¹, frisches Obst, Butter, Brot und Baguette

10,80 €

Gemischter Schinkenteller

mit Lachsschinken, gekochtem Schinken^{2,9}, Landrauchschinken, italienischem Landschinken, Butter, Gurkenfächer und Brotkorb

8,60 €

Buffalo Chicken-Wings

8 Hähnchenflügel mit Western Potatoes, Feuersauce², Knoblauch-Dip³

7,90 €

Jeder weitere Hähnchenflügel

0,60 €

Überbackener Leberkäs

Leberkäs^{1,2,9} vom Grill mit Tomatenscheiben, gebräunten Zwiebeln und Gouda-Käse⁵ im Grill überbacken, dazu Bratkartoffeln

8,20 €

Hähnchengeschnetzeltes

vom Hähnchenbrustfilet in Crème-fraîche-Sauce mit frischen Champignons, Sauce Hollandaise⁵ und Butterreis

10,50 €

Aus der Pfanne und vom Grill

Spareribs

Ca. 450 g Frischgewicht, eine Backkartoffel mit Kräuterquark und Barbecue-Sauce²

9,95 €

American Burger

von zerkleinertem Rindfleisch, Rohgewicht 226 g, im getoasteten Sesambrötchen mit Tomaten, Zwiebeln, Eisbergsalat, Gewürzgurke, Snacksauce^{2,3} und Western Potatoes

8,50 €

Barbecue Burger

von zerkleinertem Rindfleisch, Rohgewicht 226 g, im getoasteten Sesambrötchen mit Bacon, Tomaten, Zwiebeln, Eisbergsalat, Gewürzgurke, Barbecuesauce und Western Potatoes

8,90 €

Hoppe-Cheese-Burger

von zerkleinertem Rindfleisch, Rohgewicht 226 g, im getoasteten Sesambrötchen mit Chester-Käse², Tomaten, Zwiebeln, Eisbergsalat, Gewürzgurke, Snacksauce^{2,3} und Western Potatoes

8,60 €

Hoppe-Chicken-Burger

mit tranchierter Hähnchenbrust, Tomaten, Zwiebeln, Eisbergsalat, Gewürzgurke, Preiselbeerketchup im getoasteten Sesambrötchen und Western Potatoes

8,50 €

Schnitzel Wiener Art

2 panierte Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat

9,95 €

Farmer Steak

Schweinenackensteak, 330 g Rohgewicht, pikant gewürzt mit Röstzwiebeln und pfannenfrischen Bratkartoffeln

9,20 €

Hoppegarten-Spezial

2 Medaillons vom Schweinefilet, 1 Medaillon vom argentinischen Rinderfilet, 1 Scheibe kross gebratener Bacon-Speck, Grilltomate, grüne Bohnen und frische Bratkartoffeln, in der Pfanne serviert

13,80 €

Barbecue-Pfanne

Glutheiße Gusspfanne mit Barbecueribs, Chicken-Wings mit pikant-scharfer mexikanischer Sauce², gegrillter Hähnchenbrust mit hausgemachter Kräuterbutter, Maiskolben, Baconspeck und gebackene Kartoffelboats mit Kräuterquark

12,90 €

Steaks

...jeweils ca. 250 g Frischgewicht, inklusive einer Beilage

Schweinefilet	12,80 €
Rinderfilet	16,50 €
Hähnchenbrustfilet	11,70 €

Als Beilagen empfehlen wir:

Kleiner gemischter Salat	3,90 €
Bratkartoffeln, Pommes frites oder Western Potatoes	2,80 €
Backkartoffel mit Kräuterquark	3,50 €
Butterreis	2,10 €
Knoblauchbrot	3,50 €
Hausgemachte Kräuterbutter mit Knoblauch	1,30 €
Sauce von frischen Champignons mit Crème-fraîche und Kräutern	2,00 €
Knoblauchsauce mit Sahne und frischen Kräutern	2,00 €
Pfeffersauce	2,00 €

Desserts

Eierkuchen mit Zucker	4,10 €
Eierkuchen mit Vanillequark	4,60 €
Eierkuchen mit Kirschen oder Himbeeren gefüllt, Sahne	5,40 €
Apfeleierkuchen mit Zucker und Zimt	4,60 €
Crêpe gefüllt mit Vanilleeis ⁵ und heißen Himbeeren oder Kirschen, Sahne	5,40 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne	4,20 €
Kaiserschmarren	
Großer Eierpfannkuchen mit Sultaninen, Mandeln und Zucker karamelisiert an Röstpflaumen	5,40 €
Palatschinken mit Banane, Schokoladensauce und Sahne	4,20 €
Milchreis mit Zucker und Zimt	4,20 €
Milchreis mit Apfelmus	4,70 €
Milchreis mit Kirschen	4,70 €
Eiweiß-Schock, Vanillequark mit frischen Früchten und Erdbeermark	4,80 €
Hausgemachter Obstsalat von frischen Früchten mit Erdbeermark	4,90 €
Brownie warm, mit 1 Kugel Vanilleeis ⁵ und Sahne	3.20 €
Brownie kalt oder warm	1.80 €
Portion Sahne	0.60 €

Bitte beachten Sie auch unsere separate Eiskarte.