



ROBBENGATTER

RESTAURANTKNEIPE · CAFÉ



Berliner Kindl

★ LIEBE GÄSTE,

willkommen bei uns im Robbengatter. Wir bieten Ihnen mit unserem Speisenangebot eine große Auswahl aus nationaler und internationaler Küche. Da unsere Gerichte à la minute zubereitet werden, kann es leider mitunter zu Wartezeiten kommen. Bitte haben Sie dafür Verständnis.



	<i>Öffnungszeiten</i>	<i>Frühstück</i>	<i>warme Küche</i>
Sonntag – Montag	9.00 – 24.00 Uhr	9.00 – 15.00 Uhr	9.00 – 23.00 Uhr
Dienstag – Samstag	9.00 – 01.00 Uhr	9.00 – 15.00 Uhr	9.00 – 24.00 Uhr

Grunewaldstraße 55
10825 Berlin
Telefon: (030) 853 52 55
www.robbengatter.de
info@robbengatter.de

folgen Sie uns auf:  

★ DAS ROBBENGATTER

Seit der Eröffnung des Restaurants ist das Robbengatter ein beliebter Treffpunkt zum Essen, Trinken, Klönen oder auch zum Feierabendgetränk. Zu den Gästen zählen vielfach Bewohner des Bayerischen Viertels; aber auch von weit her sind Hungerige und Durstige unsere Besucher.

Der Name *Robbengatter* entstand bei einer Verschnaufpause in der Bau- und Einrichtungsphase der Räumlichkeiten. Als die Gründungscrew so im Kreis saß, mit Koteletten und Schnauzbärten, platzte es plötzlich aus einem heraus: »*Ihr seht aus wie Robben in einem Gatter!*« Der Name war geboren.

Vom Angebot einer ausgewogenen Getränke- und Speisekarte mit wechselnden Saisonkarten, dem beliebten Mittagstisch (werktags) für den preisbewussten und auch eiligen Gast wird das kulinarische Angebot vom frühen Morgen bis in die späte Nacht serviert.

Auch an den Wochenenden oder zu sportlichen Highlights finden sich im Tresenbereich an den Großbildschirmen die Sportfreunde ein, um an der »Bundesliga Live« und anderen Sport-Events gemeinsam teilzunehmen.

So zählt das Robbengatter seit seiner Eröffnung im Mai 1974 mit zu den Wegbereitern der neuen Gastronomie, die sich im Wandel der Zeit ständig weiter entwickelt.

Genießen Sie eine schöne Zeit bei uns. Falls Sie Anregungen haben:
Wir nehmen Ihre Wünsche gerne in unsere zukünftigen Planungen auf.

– *Ihr Robbengatter-Team*



GETRÄNKE

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

■ BIER VOM FASS

Engelhardt Pilsener	0,3 l	3,50	0,4 l	4,00
Berliner Kindl Jubiläums Pilsener	0,3 l	3,50	0,4 l	4,00
König Pilsener	0,25 l	3,80	0,4 l	4,40
Jever Pilsener	0,3 l	3,90	0,4 l	4,40
Maisel's Weiße Hefeweizen	0,3 l	3,90	0,5 l	4,70
Bayreuther Hell	0,25 l	3,80	0,5 l	4,70
Bayreuther Aktien Zwick'l	0,3 l	3,90	0,5 l	4,70
Bayreuther Aktien Landbier	0,3 l	3,90	0,5 l	4,70
Radler Bier mit 7UP^{1,2}	0,3 l	3,50	0,4 l	4,00
Alsterwasser Bier mit Mirinda^{1,2,5}	0,3 l	3,50	0,4 l	4,00
Gespritztes Bier mit Fassbrause	0,3 l	3,50	0,4 l	4,00
Diesel Bier mit Cola^{1,5,8}	0,3 l	3,50	0,4 l	4,00

■ FLASCHENBIERE

Maisel's Kristallweizen			0,5 l	4,70
Maisel's Weiße Hefeweizen dunkel			0,5 l	4,70
Hefeweizen alkoholfrei	0,33 l	3,90	0,5 l	4,70
Berliner Kindl Jubiläums Pilsener alkoholfrei	0,33 l	3,70		
Berliner Weiße mit Schuss Himbeer/Waldmeister^{1,4,5}			0,33 l	3,80

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

■ SCHNÄPSE, KLARE EDELSCHNÄPSE UND »MAGENFREUNDLICHE«

Becherovka	2 cl	2,60
Doppelkorn	2 cl	2,60
Helbing Kümmel	2 cl	2,50
Absolut Vodka	2 cl	2,70
Wodka Grasovka	2 cl	2,70
Malteser Aquavit	2 cl	2,70
Aalborg Jubiläums Akvavit	2 cl	3,00
Linie Aquavit	2 cl	3,20
Jägermeister	2 cl	2,60
Mampe halb & halb	2 cl	2,60
Averna	2 cl	2,60
Fernet Branca ^{/5}	2 cl	2,60
Fernet Menta ^{/5}	2 cl	2,60
Ramazotti ^{/5}	2 cl	2,60
Underberg	2 cl	2,60

■ COGNAC UND WEINBRAND

Martell ^{/5}	2 cl	3,00
Hennessy V.S. ^{/5}	2 cl	3,70
Remy Martin ^{/5}	2 cl	3,20
Chantré	2 cl	2,30

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

■ LIKÖRE UND SPEZIALITÄTEN

Frangelico	2 cl	2,60
Aperol ^{/5}	2 cl	2,40
Bessen Genever	2 cl	2,40
Bombay Sapphire Gin	2 cl	2,80
Eierlikör	2 cl	2,40
Amaretto ^{/5}	2 cl	2,50
Grand Marnier ^{/5}	2 cl	2,80
Cointreau	2 cl	2,50
Sambuca	2 cl	2,60
Sambuca braun ^{/5}	2 cl	2,90
Ouzo	2 cl	2,60
43er ^{/5}	2 cl	2,50
Southern Comfort ^{/5}	2 cl	2,70
Batida de Coco	2 cl	2,40
Baileys ^{/5}	2 cl	2,60
Campari ^{/5}	2 cl	2,40
Cynar ^{/5}	2 cl	2,60
Olmecca Tequila	2 cl	2,70
Olmecca Tequila braun ^{/5}	2 cl	2,90
Pott Rum 54 %	2 cl	2,40
Bacardi	2 cl	2,60
Havana Club, 3 J.	2 cl	2,60
Havana Club, 7 J.	2 cl	3,20
Veterano Osborne ^{/5}	2 cl	2,90
Vecchia Romagna	2 cl	2,70

ALKOHOOLISCHE GETRÄNKE

■ WHISKY

Johnnie Walker ^{/5}	2 cl	3,00
Ballantines ^{/5}	2 cl	3,00
Jim Beam ^{/5}	2 cl	2,90
Jack Daniels ^{/5}	2 cl	4,00
Jameson ^{/5}	2 cl	3,20
Chivas Regal, 12 J. ^{/5}	2 cl	3,60
The Glenlivet (single malt) ^{/5}	2 cl	4,20
Glenfiddich (single malt) ^{/5}	2 cl	4,20

■ GEISTE, BRÄNDE UND OBSTLER

Prinz Schnäpse	2 cl	3,70
▸ <i>Alte Marille, Williams-Christ-Birne, Waldhimbeere, Haselnuss</i>		
Prinz Obstler	2 cl	3,00
Calvados	2 cl	3,00
Grappa	2 cl	3,30
Slivovitz	2 cl	3,30

■ APÉRITIFS

Martini	5 cl	3,30
▸ <i>bianco, rosso oder extra dry</i>		

■ SEKT UND CHAMPAGNER

Riesling Sekt	0,1 l	5,40	0,75 l	30,90
Prosecco Spumante	0,1 l	5,90	0,75 l	33,90
Veuve Clicquot			0,75 l	99,00

ALCOHOLISCHE GETRÄNKE

LONGDRINKS & COCKTAILS

Campari Orange ^{/5}	4 cl	6,40
Aperol Spritz ^{/5}	4 cl	6,60
▶ <i>Weißwein, Wasser, Aperol</i> ^{/5}		
Prosecco Aperol ^{/5}	4 cl	6,90
▶ <i>Prosecco, Wasser, Aperol</i> ^{/5}		
Hugo		7,90
▶ <i>Frische Minze, ½ Limette, Holundersirup, Prosecco</i>		
Lillet Wild Berry	4 cl	7,60
▶ <i>Lillet Blanc, Wasser, Schweppes Wild Berry</i> ^{/9}		
Gin Tonic	4 cl	7,60
▶ <i>Bombay Gin, 1 Fl. Schweppes Tonic Water</i> ^{/9}		
Wodka Lemon	4 cl	7,40
▶ <i>Wodka Absolut, 1 Fl. Schweppes Bitter Lemon</i> ^{/9}		
Wodka Absolut Orange	4 cl	7,40
Whisky-Cola-Mix ^{/5,8}	4 cl	6,50
▶ <i>Wahl aus: Jim Beam; Jack Daniels; Johnnie Walker</i>		
Bacardi Cola ^{/5,8}	4 cl	6,50
Havana Club Cola, 3 J. ^{/5,8}	4 cl	6,80
Havana Club Cola, 7 J. ^{/5,8}	4 cl	7,80
Batida Kirsch	4 cl	6,50
43er Milch ^{/10}	4 cl	6,50
Pernod Eiswasser ^{/5}	4 cl	5,00
Tequila Sunrise		6,40
▶ <i>Tequila, Orangensaft, Grenadine</i> ^{/5}		
Caipirinha		8,50
▶ <i>4 cl Cachaca, Limetten, Rohrzucker</i>		
Cuba Libre		8,50
▶ <i>6 cl Havana Club, Limetten, Pepsi Cola</i> ^{/5,8}		
Hugo (alkoholfrei)		7,20
▶ <i>Frische Minze, ½ Limette, Holundersirup, Schweppes Ginger Ale</i>		
Pfefferminzlimonade (alkoholfrei)		5,90
▶ <i>Frische Minze und Limette, Limesirup, brauner Zucker, Wasser</i>		

WEINE

■ WEISSWEINE	0,1 l	0,2 l	0,5 l	0,75 l
Robbengatter Hauswein, weiß	3,40	5,90	14,30	20,80
▶ <i>Rheinhessen/Deutschland</i>				
▶ <i>Cuvée</i>				
▶ <i>Leichter Duft von reifer Birne und Melone, ausgeprägt fruchtig mit zarter Säure und langem Nachhall.</i>				
Rivaner	3,20	5,60	13,60	
▶ <i>Winzergenossenschaft Weinbiet, Pfalz/Deutschland</i>				
▶ <i>Rivaner</i>				
▶ <i>Frisch und elegant mit Muskataromen und milder Säure.</i>				
Riesling	3,30	5,80	14,10	
▶ <i>Weingut Krebs, Pfalz/Deutschland</i>				
▶ <i>Riesling</i>				
▶ <i>Dezent mineralisch, Granny-Smith-Apfel und helle Birnenfrucht, jung und leicht; schlank, fokussiert und klassisch.</i>				
Grauburgunder QbA	3,40	5,90	14,30	
▶ <i>Winzergenossenschaft Sasbach, Baden/Deutschland</i>				
▶ <i>Grauburgunder</i>				
▶ <i>Schöne Balance zwischen Frucht und Frische.</i>				

– Bitte beachten Sie auch unsere aktuellen Weinangebote! –

WEINE

■ WEISSWEINE	0,1 l	0,2 l	0,5 l	0,75 l
Chardonnay Le Petit Verre	3,30	5,70	13,90	
▶ <i>Pays d'Oc IGP/Frankreich</i>				
▶ <i>Chardonnay</i>				
▶ <i>Cremige Fülle, viel Frucht und mineralischer Griff.</i>				
Kopfstand	3,80	6,90	16,90	25,40
▶ <i>Bioweingut Lorenz, Rheinhessen/Deutschland</i>				
▶ <i>Assemblage aus Rivaner, Cabernet Blanc (aus Versuchsanbau) und Riesling.</i>				
▶ <i>Die Weinberge wachsen in Freiheit und werden im Winter nicht zurückgeschnitten. Die Reben danken es mit vielen kleinen hocharomatischen Beeren.</i>				
▶ <i>Angenehm volle Frucht, runder Geschmack, samtig weich.</i>				

– Bitte beachten Sie auch unsere aktuellen Weinangebote! –

WEINE

■ ROTWEINE	<i>0,1 l</i>	<i>0,2 l</i>	<i>0,5 l</i>	<i>0,75 l</i>
Robbengatter Hauswein Rot	3,40	5,90	14,30	20,80
▶ <i>Rheinhessen/Deutschland</i>				
▶ <i>Cuvée</i>				
▶ <i>Kräftig und frisch mit saftiger Frucht aus schwarzer Johannisbeere, Schattenmorellen und Dörrpflaume</i>				
Rioja Joven	3,40	5,90	14,30	
▶ <i>Quebrada, La Rioja/ Spanien</i>				
▶ <i>Tempranillo</i>				
▶ <i>Elegant-kräftig, schöne Beeren- und Kirscharomen mit der riojatypischen Symbiose aus Frucht, Säure und Präsenz</i>				
Montepulciano d’Abruzzo DOC	3,30	5,70	13,90	
▶ <i>St. Barthelmeh, Abruzzen/Italien</i>				
▶ <i>Montepulciano</i>				
▶ <i>Schönes Rubinrot, Duft von roten Früchten mit mediterranen Kräutern. Vollmundig und lecker.</i>				

– Bitte beachten Sie auch unsere aktuellen Weinangebote! –

WEINE

■ ROTWEINE	0,1 l	0,2 l	0,5 l	0,75 l
Merlot Le Petit Verre	3,30	5,70	13,90	
▶ <i>Pays D'Oc, IGP/Frankreich</i>				
▶ <i>Merlot</i>				
▶ <i>Feiner Duft nach schwarzen Kirschen und Brombeeren. Charmante Frucht auch am Gaumen. Seidiger Nachhall.</i>				
Urschrei	3,80	6,90	16,90	25,40
▶ <i>Bioweingut Lorenz, Rheinhessen/Deutschland</i>				
▶ <i>Dornfelder, Portugieser, Regent und Cabernet Sauvignon</i>				
▶ <i>Angenehme Frucht mit Aromen von Kirsche und Johannisbeere, abgerundet mit einem Hauch Vanille. Weicher Geschmack und voller Körper.</i>				
▶ <i>Entsteht durch die Rückbesinnung auf die Anfänge des Weinbaus: naturnaher, biologischer Aufwuchs der Reben ohne eingrenzenden Rebschnitt im Winter.</i>				

– Bitte beachten Sie auch unsere aktuellen Weinangebote! –

WEINE

■ ROSÉWEINE 0,1 l 0,2 l 0,5 l 0,75 l

Spätburgunder Rosé QbA 3,30 5,80 14,20

- ▶ *Winzergenossenschaft Sasbach, Baden/Deutschland*
- ▶ *Spätburgunder*
- ▶ *Trocken – rosefarben mit weichem Goldschimmer.
Kräftig im Geschmack und von kerniger, saftiger Art.
Ein Allrounder zum Essen.*

– Bitte beachten Sie auch unsere aktuellen Weinangebote! –

WEINE

■ WEINSCHORLEN	0,1 l	0,2 l	0,5 l	0,75 l
Weinschorle, weiß	2,60	4,50	11,20	
▶ trocken				
Weinschorle Hauswein, weiß	2,90	5,00	12,20	
▶ trocken				
Weinschorle, rosé	2,80	4,80	11,20	
▶ trocken				
Bowle^{1/5}			0,3 l	6,40
▶ (saisonal)				

– Bitte beachten Sie auch unsere aktuellen Weinangebote! –

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE UND SÄFTE

■ SOFTDRINKS

Pepsi Cola ^{/5,8}	0,2 l	2,70	0,4 l	4,30
Mirinda ^{/1,5}	0,2 l	2,70	0,4 l	4,30
7UP ^{/2}	0,2 l	2,70	0,4 l	4,30
Pepsi Cola max ^{/2,3,4,5,8}	0,2 l	2,70	0,4 l	4,30
Fassbrause (vom Fass)	0,2 l	2,50	0,4 l	4,10
Schweppes Bitter Lemon ^{/9}			0,2 l	3,00
Schweppes Tonic Water ^{/9}			0,2 l	3,00
Schweppes Ginger Ale ^{/5}			0,2 l	3,00
Bionade Holunder			0,33 l	3,90
Bionade Ingwer-Orange			0,33 l	3,90

■ MINERALWASSER

Selters, natürliches Mineralwasser	0,25 l		0,5 l	0,75 l
▶ <i>naturell, leicht oder classic</i>		2,80	4,70	6,90
Robbengatter Premium-Tafelwasser			0,7 l	5,00

■ SÄFTE UND SCHORLEN

Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	4,00	0,4 l	7,50
Frucht- und Gemüsesaft/-nektar	0,2 l	2,80	0,4 l	4,90
▶ <i>Apfel-, Orangen-, Tomaten-, Ananassaft, Mango-, Kirsch-, Johannisbeer-, Bananen-, Rhabarbernektar</i>				
Saftschorle	0,2 l	2,60	0,4 l	4,40
Bitter-Lemon-Schorle			0,4 l	4,60

■ DIVERSE

Eistee ^{/1}			0,3 l	3,80
Malztrunk			0,33 l	3,90
Mango-Lassi			0,4 l	5,60

☐ HEISSGETRÄNKE

■ KAFFEE (AUF WUNSCH AUCH ENTKOFFEINIERT)

Café Crème verlängerter Espresso	2,50
Große Tasse Café Crème verlängerter Espresso	4,20
Espresso	2,30
Espresso Macchiato	2,40
Doppelter Espresso	3,60
Doppelter Espresso Macchiato	3,80
Cappuccino (auf Wunsch mit Sahne).	3,00
Großer Cappuccino	4,40
Milchkaffee	3,80
Getreidemilchkaffee	3,80
Latte Macchiato	4,00

Alle Kaffees auch mit Sirup erhältlich zzgl. 0,50

▸ Sirupsorten: Vanille, Karamell, Haselnuss

Tasse Schokolade mit Milchschaum oder Sahne	3,80
Heiße Zitrone mit Honig	2,70
Heiße Milch mit Honig	2,60
Chai Latte	3,90

Alle Getränke auf Wunsch mit Hafermilch zzgl. 0,60

■ HEISSES MIT SCHUSS

Pharisäer ^{/8} Espresso, 2cl brauner Rum, Sahne	4,80
Café Advokaat Espresso, 2 cl Eierlikör, Sahne	4,80
Café Cointreau Espresso, 2 cl Cointreau, Sahne	4,80
Irish Coffee Espresso, 2 cl Jameson, Sahne	4,90
Café Baileys Espresso, 2 cl Baileys ^{/5} , Sahne.	4,90
Russische Schokolade mit 2 cl braunen Rum, Sahne	4,80
Glas Grog mit 4 cl Pott Rum 54 %.	4,90
Glas Glühwein (saisonal)	3,50

HEISSGETRÄNKE

■ EILLES TEE-SPEZIALITÄTEN

Für Menschen die das Besondere schätzen! Loser Blatt- und Broken Tee in Premiumqualität, serviert und portioniert im pyramidenförmigen Teebeutel.

ALLE TEESORTEN PRO GLAS 0,3 l 3,40

TEA DIAMOND

DARJEELING ROYAL FIRST FLUSH BLATT (Schwarztee)

- ▶ *Famose Frühlingspflückung mit spritzig-fruchtiger Note.*
- ▶ *Ziehzeitempfehlung: 3–4 Minuten*

ENGLISH SELECT CEYLON ORANGE PEKOE Blatt (Schwarztee)

- ▶ *Hochland Tee der Insel Sri Lanka (ehem. Ceylon) mit frischem feinherben Aroma.*
- ▶ *Ziehzeitempfehlung: 3–4 Minuten*

EARL GREY PREMIUM Blatt (Schwarztee aromatisiert)

- ▶ *Eine edle Darjeeling-Assam-Blattmischung, benetzt mit dem pikanten Aromaöl feinster Bergamottefrüchte. Ein Klassiker!*
- ▶ *Ziehzeitempfehlung: 3–4 Minuten*

GRÜNTEE ASIA SUPERIOR Blatt (Grüntee)

- ▶ *Aus Mittelasien mit zartsüßer, angenehm herber Note und leuchtend hellgelber Farbe.*
- ▶ *Ziehzeitempfehlung: 2–3 Minuten*

ROOIBOS VANILLA (Kräutermischung aromatisiert)

- ▶ *Südafrikanischer Rotbusch mit lieblichen Vanillearoma – ein trendiges Wellnessgetränk ohne Koffein. Einfach lecker!*
- ▶ *Ziehzeitempfehlung: 5–8 Minuten*

HEISSGETRÄNKE

■ EILLES TEE-SPEZIALITÄTEN

Für Menschen die das Besondere schätzen! Loser Blatt- und Broken Tee in Premiumqualität, serviert und portioniert im pyramidenförmigen Teebeutel.

ALLE TEESORTEN PRO GLAS 0,3 l 3,40

KRÄUTERGARTEN (Kräutermischung aromatisiert)

- ▶ *Eine wohltuende Kräuterkomposition aus Lemongras, Rooibos, Nanaminze, Fenchel, Süssholzwurzel, Zimt und Kamille.*
- ▶ *Ziehzeitempfehlung: 5–8 Minuten*

KAMILLENBLÜTEN

- ▶ *Getrocknete Kamillenblüten haben einen honigartigen Geschmack, sind angenehm beruhigend und ausgleichend.*
- ▶ *Ziehzeitempfehlung: 5–8 Minuten*

PFEFFERMINZBLÄTTER

- ▶ *Besonders aromatisch und erfrischend sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter.*
- ▶ *Ziehzeitempfehlung: 5–8 Minuten*

VITAORANGE (Früchtemischung aromatisiert)

- ▶ *Spritzige Früchtemischung aus Hibiskus, Apfel, Zimt, Orange- und Zitronenschalen, 10 Vitaminen und natürlichem Orangenaroma. Wunderbar erfrischend und durstlöschend.*
- ▶ *Ziehzeitempfehlung: 5–8 Minuten*

HEISSGETRÄNKE

■ EILLES BIO-TEE-SPEZIALITÄTEN

ALLE BIO-TEESORTEN PRO GLAS 0,3 l 3,70

BIO DARJEELING GREEN Blatt Fairtrade

- ▶ *Charaktervoller Grüntee aus dem Hochland Darjeelings, mit angenehm frischer, zart-herber Note und spritzig gelber Tassenfarbe.*
- ▶ *Ziehzeitempfehlung: 3–4 Minuten*

BIO ENGLISH BREAKFAST TEA Blatt Fairtrade

- ▶ *Traditionelle Blattteemischung aus Ceylon und Südindien. „Happy Morning“ Tee für einen genussvollen Morgen und als Begleiter durch den Tag. Liebt einen Schuss Milch.*
- ▶ *Ziehzeitempfehlung: 3–4 Minuten*

BIO CHINA JASMINE Blatt

- ▶ *Erlesener Grüntee, mit dem Duft frischer Jasminblüten fein aromatisiert. Der orange-gelbe Aufguss ist sehr bekömmlich.*
- ▶ *Ziehzeitempfehlung: 3–4 Minuten*

Frischer Minztee 0,2 l 3,60

Frischer Ingwertee mit Zitrone (saisonal) 0,2 l 3,60



SPEISEN

FRÜHSTÜCK (VON 9 BIS 15 UHR)

Käse-Wurst-Express	5,20
‣ Zwei halbe Brötchen belegt mit Gouda ^{l2} und Salami ^{l1,2}	
Delikat-Brötchen	5,80
‣ Zwei halbe Brötchen belegt mit Putenbrust und Camembert	
Hackepeter-Brötchen	7,50
‣ Zwei halbe Brötchen mit hausgemachtem Hackepeter und Zwiebeln	
Lachs-Brötchen	7,60
‣ Zwei halbe Brötchen belegt mit Räucherlachs und Meerrettich ^{l1}	
Mini-Frühstück	8,20
‣ Mit Gouda ^{l2} , Salami ^{l1,2} , gekochtem Bio-Ei ^{l11} , Honig, hellem Brötchen, Kürbiskernbrötchen und Butter	
Schnell und traditionell	11,50
‣ Mit Salami ^{l1,2} , gekochtem Schinken ^{l1,2,15} , Putenbrust, Gouda ^{l2} , Bio-Kräuterrührei ^{l11} , Honig, frischem Obst, hellem Brötchen, Kürbiskernbrötchen und Butter	
Italienisches Frühstück	15,40
‣ Parmaschinken ^{l1} mit Melone, Mailänder Salami, Cherry-Tomate und Baby-Mozzarella mit Basilikumpesto, getrocknete Tomaten, Oliven ^{l14} mit Schafskäse, Kräuterquark ^{l10} , frisches Obst, Honig, hellem Brötchen, Kürbiskernbrötchen und Butter	
Englisches Frühstück	14,60
‣ Gebackene Bohnen in Tomatensauce, Rostbratwürstchen ^{l2} , Bio-Spiegeleier ^{l11} mit Bacon ^{l2} , Toast und Butter	

FRÜHSTÜCK (9 BIS 15 UHR)

Robbengatter-Frühstück	15,90
▶ Hähnchenbrustfilet in der Mandelhülle mit Curry-Dip ^{I3,5,11} , gebackener Camembert mit Preiselbeeren ^{I2} , Datteln im Speckmantel, Bio-Kräuterrührei ^{I11} , Gouda ^{I2} , Putenbrust ^{I5} , Käse-Wurst-Salat ^{I5} , Honig, hellem Brötchen, Kürbiskernbrötchen und Butter	
Fit mit Fun	12,90
▶ Müsli mit Joghurt ^{I10} und frischem Obst, Putenbrust, Kräuterquark ^{I10} , Bio-Kräuterrührei ^{I11} , hellem Brötchen und Kürbiskernbrötchen, Honig und Butter	
Amerikanisches Frühstück	14,90
▶ Sandwich gefüllt mit Schinken ^{I1,2,15} und Gouda ^{I2} , Crêpes mit Ahornsirup, Bio-Kräuterrührei ^{I11} mit Bacon, Chicken Nuggets und kleiner Eiweißschock ^{I11} mit frischem Obst	
Lachs-Frühstück	14,90
▶ Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich ^{I1} , Bio-Kräuterrührei ^{I11} , frischem Obst, Butter und gerösteten Toastscheiben	
Bauernfrühstück	13,60
▶ Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Bio-Ei ^{I11} , Speckwürfeln ^{I1,2,15} , frischen Gartenkräutern und Gewürzgurke ^{I5}	
Käsefrühstück	14,90
▶ Mit gebackenem Camembert auf Preiselbeeren ^{I2} , Gouda, Schafskäse, Kräuterquark ^{I10} , Blauschimmelkäse, Bergkäse mit Feigensenf, Tomate & Mozzarella mit Basilikumpesto, Honig, frischem Obst, Butter, hellem Brötchen und Kürbiskernbrötchen	

FRÜHSTÜCK (9 BIS 15 UHR)

Naturjoghurt ^{/10}	7,80
‣ <i>Mit Nüssen, frischem Obst und Honig</i> ^{/10}	
Müsli	7,80
‣ <i>Mit frischem Obst, Milch</i> ^{/10} <i>oder Joghurt</i> ^{/11} <i>und Honig</i>	
Robbengatter Eiweißschock	7,80
‣ <i>Süßer Vanillequark</i> ^{/2,10} <i>mit Cornflakes, frischem Obst, Nüssen und Honig</i>	
Frischer Obstsalat	7,50
‣ <i>Mit Nüssen und Honig</i>	

BIO-EIERSPEISEN UND FRÜHSTÜCKS-EXTRAS (9 BIS 15 UHR)

Rühreier ^{/11} oder Spiegeleier ^{/11} (aus drei Bio-Eiern) mit geröstetem Toast und Butter	7,20
‣ <i>Mit frischen Kräutern</i>	zzgl. 0,50
‣ <i>Mit frischen Champignons</i>	zzgl. 1,70
‣ <i>Mit gekochtem Schinken</i> ^{/1,2,15}	zzgl. 1,70
‣ <i>Mit Bacon</i> ^{/2}	zzgl. 2,40
‣ <i>Mit Basilikumpesto, Cherry-Tomaten und Mozzarella</i>	zzgl. 2,70
‣ <i>Mit Lachs</i> ^{/1,3} <i>und Kräutern.</i>	zzgl. 3,40

SNACKS UND FINGERFOOD

Bruschetta	6,90
‣ <i>Hausgebackenes Brot mit Tomatenwürfeln, Knoblauch und frischem Basilikum</i>	
Wedges	5,90
‣ <i>Kartoffelecken mit Barbecuesauce</i>	
Pommes Frites	4,90
‣ <i>Mit Ketchup oder Mayonnaise</i> ^{/5}	

SNACKS UND FINGERFOOD

Singapore Dip	6,90
‣ Acht kleine Frühlingsröllchen ^{1,5,6,16} mit Sweet-Chili-Dip	
Alt-Berlin	7,20
‣ Hausgemachte Boulette mit Senf und Brot	
Chicken Snack	8,90
‣ Hähnchenbrustfilet in der Mandelhülle mit Curry-Ingwer-Dip ^{1,11}	
Amerikanischer Snack	8,60
‣ Sechs Chickenwings mit Sweet-Chili-Dip	
Große Currywurst	9,60
‣ Mit Pommes Frites	
‣ Mit scharfen Zwiebeln	zzgl. 1,00
Kleine Käseplatte (ab 17 Uhr)	9,40
‣ Bergkäse mit Feigensenf, mariniertes Schafskäse, Oliven, Gouda, Kräuterquark ¹⁰ , dazu Butter und Brot	
Tortilla Chips	8,40
‣ Mit Cheddar-Mozzarella ¹⁵ und Crème fraîche überbacken, Guacamole und Barbecuesauce	
‣ Mit Jalapeños	zzgl. 1,60
‣ Mit Hähnchenstreifen	zzgl. 5,80
Robbengatter Fingerfood	16,60
‣ Chicken Wings, gefüllte Jalapeños mit Cheddarkäse ¹⁵ , Mozzarellasticks, Wedges, Mini-Frühlingsrollen ^{1,5,6,16} , Nachos mit Cheddar-Mozzarella-Käse ¹⁵ überbacken und zweierlei Dip ¹²	
‣ »DUO« für zwei Personen	29,90
Extra-Sauce	zzgl. 0,50
‣ Ketchup, Mayonnaise, Senf	

SALATE

Zu allen Salaten servieren wir Brot.

Dressing zur Auswahl

- ▶ *Balsamico-Dressing ^{l7}, Curry-Ingwer-Dressing ^{l3,5}, Joghurt-Dressing ^{l10}*

Gemischter Salat 10,90

- ▶ *Blattsalate mit Cherry-Tomaten, Gurke, Paprika, Oliven ^{l14} und Zwiebeln mit einem Dressing Ihrer Wahl*

Schafskäse-Salat 13,90

- ▶ *Blattsalate mit Schafskäse, Cherry-Tomaten, Gurke, Paprika, Oliven ^{l14} und Zwiebeln mit einem Dressing Ihrer Wahl*

Thunfisch-Salat 14,90

- ▶ *Blattsalate mit Thunfisch, Cherry-Tomaten, Gurke, Paprika, Oliven ^{l14} und Zwiebeln mit einem Dressing Ihrer Wahl*

Hähnchen-Salat 15,40

- ▶ *Blattsalate mit Hähnchenbrust, Cherry-Tomaten, Gurke, Paprika, Oliven ^{l14} und Zwiebeln mit einem Dressing Ihrer Wahl*

Fitness-Salat 19,90

- ▶ *Blattsalate mit Streifen vom Rumpsteak, Cherry-Tomaten, Gurke, Paprika, Oliven ^{l14}, Zwiebeln und einem Dressing Ihrer Wahl*

Salat Avanti

- ▶ *Rucolasalat mit Champignons, Tomaten, Pinienkernen, frischem Parmesan und Balsamicodressing*
- ▶ *Mit Hähnchenbrust* 15,90
- ▶ *Mit Rumpsteakstreifen* 19,90

Beilagensalat (nur zu Speisen) 4,00

- ▶ *Blattsalate mit Cherry-Tomaten, Gurke, Paprika, Oliven und roten Zwiebeln mit einem Dressing Ihrer Wahl*

SUPPEN

Tomatencremesuppe	6,40
‣ <i>Mit Croutons und Sahnehaube¹⁰</i>	
Chili Con Carne (scharf)	8,60
‣ <i>Mit Hackfleisch, Mais und Kidneybohnen</i>	

VEGETARISCHES

Brokkoligratin 	11,60
‣ <i>Brokkoli und Tomatenwürfel mit Schafskäse, Zwiebeln und Sauce Hollandaise überbacken</i>	
Spaghetti Robbengatter 	13,40
‣ <i>Mit italienischem Pesto, Schafskäse, Cherry-Tomaten, Sahne und Rucola, bedeckt mit Parmesan¹⁰</i>	
Spaghetti al Arrabiata (scharf) 	11,90
‣ <i>Mit frischem Chili, Knoblauch, Basilikumpesto und Tomatensauce, bedeckt mit Parmesan¹⁰</i>	
Wokgemüse 	12,90
‣ <i>Buntes Wokgemüse mit Sojasprossen, geschmort in Chili-Sojasauce, dazu Basmatireis</i>	
Käsespätzle 	12,60
‣ <i>Hausgemachte Spätzle in Butter gebraten mit frisch geriebenem Käse und Röstzwiebeln</i>	
‣ <i>mit Beilagensalat</i>	zzgl. 4,00

KLASSIKER

Gebackener Camembert	11,60
‣ <i>In Teighülle gebacken, mit Preiselbeeren und frittiertes Petersilie an einem kleinen Salat</i>	
Bauernfrühstück	13,60
‣ <i>Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Bio-Ei ¹¹, Speckwürfeln ^{1,2,11,15}, frischen Gartenkräutern und Gewürzgurke ¹⁵</i>	
Schweizer Wurstsalat	13,40
‣ <i>Mit Käse, Gewürzgurke ¹⁵, Paprika und Zwiebeln in Kräuter-Senf-Vinaigrette, dazu Bratkartoffeln ^{1,2,15}</i>	
Hacksteak à la Meyer	14,40
‣ <i>Hausgemachtes Hacksteak mit Bratkartoffeln, Bio-Spiegelei ¹¹, Zwiebeln und Bratenjus ^{1,2,11,15}</i>	
‣ <i>mit Beilagensalat</i>	zzgl. 4,00
Hausgemachtes Rindertatar	17,90
‣ <i>Mit grobem Pfeffer, Bio-Eigelb ¹¹, Paprika, Kapern ¹⁷, Sardellen und Zwiebeln serviert, dazu Schwarzbrot und Butter</i>	
Leberkäse	13,40
‣ <i>Mit Bratkartoffeln ^{1,2,15}, Bio-Spiegelei ¹¹ und Gewürzgurke ¹⁵</i>	
‣ <i>mit Beilagensalat</i>	zzgl. 4,00
‣ <i>mit Gemüse</i>	zzgl. 4,00
Rösti Robbengatter	15,40
‣ <i>Rösti mit Schweinefiletstreifen, Champignons und Zwiebeln in Rahmsauce</i>	
‣ <i>mit Beilagensalat</i>	zzgl. 4,00
‣ <i>mit Gemüse</i>	zzgl. 4,00

KLASSIKER

Mexikanische Tortilla (scharf)	14,90
‣ <i>Tortillafladen mit Kidneybohnen, Hackfleisch, Tomaten und Mais, gratiniert mit Cheddar-Mozzarella¹⁵ und Sauerrahm</i>	
‣ <i>mit Beilagensalat</i>	zzgl. 4,00
Spaghetti Bolognese	12,90
‣ <i>Mit einer Hackfleisch-Tomaten-Sauce und frisch geriebenem Parmesan</i>	
Schnitzel Wiener Art	15,40
‣ <i>Schweineschnitzel in Butter gebraten mit Pommes Frites</i>	
‣ <i>mit Beilagensalat</i>	zzgl. 4,00
‣ <i>mit Gemüse</i>	zzgl. 4,00
Rumpsteak	24,90
‣ <i>Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit Pommes Frites, Speckbohnen und Kräuterbutter</i>	
‣ <i>mit Beilagensalat</i>	zzgl. 4,00
‣ <i>mit Gemüse</i>	zzgl. 4,00
Wiener Schnitzel	21,90
‣ <i>Vom Kalb mit lauwarmem Kartoffelsalat</i>	
‣ <i>mit Beilagensalat</i>	zzgl. 4,00
‣ <i>mit Gemüse</i>	zzgl. 4,00
Spätzle Robbengatter	15,40
‣ <i>Schweinefiletstreifen mit frischen Champignons, Zwiebeln und hausgemachten Butterspätzle in Pfeffersauce</i>	
‣ <i>mit Beilagensalat</i>	zzgl. 4,00
Rahmschnitzel	15,40
‣ <i>Schweinesteak in frischem Champignonrahm mit Kroketten</i>	
‣ <i>mit Beilagensalat</i>	zzgl. 4,00
‣ <i>mit Gemüse</i>	zzgl. 4,00

KLASSIKER

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet	14,90
‣ <i>Dazu Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^{l10}</i>	
‣ <i>mit Beilagensalat</i>	zzgl. 4,00
‣ <i>mit Gemüse</i>	zzgl. 4,00
Matjesfilet »Hausfrauentopf«	13,90
‣ <i>In Apfel-Gurken-Zwiebelschmand, dazu Bratkartoffeln</i>	
‣ <i>mit Beilagensalat</i>	zzgl. 4,00
Robbengatter-Pfanne	20,90
‣ <i>Kleines Rumpsteak, Hähnchenbrustfilet und Schweinefilet vom Grill auf Bratkartoffeln mit buntem Gemüse, Sauce Hollandaise und Bio-Spiegelei ^{l11}</i>	
‣ <i>mit Beilagensalat</i>	zzgl. 4,00
Ochsenfetzen	19,90
‣ <i>In der Pfanne serviert, dazu geröstetes Knoblauchbrot oder Bratkartoffeln</i>	
‣ <i>mit Beilagensalat</i>	zzgl. 4,00
‣ <i>mit Gemüse</i>	zzgl. 4,00
Green Curry (scharf)	14,40
‣ <i>Thailändisches grünes Curry mit Hähnchenfilet und in Kokosmilch gartem Gemüse, dazu Basmatireis</i>	
Erdnusspfanne	14,40
‣ <i>Geschnetzeltes vom Hähnchen in einer Erdnuss-Sahne ^{l10}-Sauce mit Gemüse und Erdnüssen, dazu Basmatireis</i>	

KLASSIKER

Mediterraner Teller – aus 8 mach 4 (ab 17 Uhr)	16,90
‣ <i>Scampispißchen mit Sweet-Chili-Dip</i>	
‣ <i>Mozzarella-Sticks mit Guacamole</i>	
‣ <i>Eingelegter Schafskäse</i>	
‣ <i>Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Basilikumpesto</i>	
‣ <i>Bergkäse mit Feigensenf</i>	
‣ <i>Patatas mit Kräuterquark ¹¹⁰</i>	
‣ <i>Honigmelone mit Parmaschinken</i>	
‣ <i>Datteln im Speckmantel</i>	
Rustikale Platte – aus 8 mach 4 (ab 17 Uhr)	17,90
‣ <i>Nürnberger Würstchen mit Coleslaw</i>	
‣ <i>Berliner Currywurst</i>	
‣ <i>Gebackener Camembert auf Preiselbeeren</i>	
‣ <i>Chicken Wings mit Sweet-Chili-Dip</i>	
‣ <i>Schweizer Wurstsalat</i>	
‣ <i>Leberkäsespieße mit süßem Senf</i>	
‣ <i>Matjes Hausfrauentopf</i>	
‣ <i>Mini-Schnitzel auf Kartoffelsalat</i>	
Rustikale Bratkartoffeln	4,00

BURGERZEIT

Mit Jalapeños oder Chili	zzgl. 1,00
Hamburger	11,90
▶ <i>Frisch gegrilltes Rinderhack mit knackigem Salat, Zwiebeln, Tomaten und Gurken im Brioche-Burgerbun, bestrichen mit Mayonnaise¹⁵ und Ketchup, dazu Pommes Frites und Cole Slaw</i>	
Cheeseburger	12,90
▶ <i>Frisch gegrilltes Rinderhack mit würzigem Käse, knackigem Salat, Zwiebeln, Tomaten und Gurken im Brioche-Burgerbun, bestrichen mit Mayonnaise¹⁵ und Ketchup, dazu Pommes Frites und Cole Slaw</i>	
Barbecue-Burger	13,90
▶ <i>Frisch gegrilltes Rinderhack mit krossem Speck¹, knackigem Salat, Zwiebeln, Tomaten und Gurken im Brioche-Burgerbun, bestrichen mit Barbecuesauce, dazu Pommes Frites und Cole Slaw</i>	
Robbengatter-Burger	15,40
▶ <i>Natur gegrillte Hähnchenbrust mit Rucola, getrockneten Tomaten und Mozzarella in einem mit Curry-Ingwersauce¹⁵ bestrichenen Brioche-Burgerbun, dazu Pommes Frites und Cole Slaw</i>	

KARTOFFELACKER

Kräuter-Ofenkartoffel	10,40
‣ <i>Mit Kräuterquark¹⁰ an einem kleinen Salat</i>	
Mexikanische Ofenkartoffel	12,90
‣ <i>Mit Chilihackfleisch, Kidneybohnen, Gemüsemais, gratiniert mit Cheddar-Mozzarella¹⁵ und Sauerrahm</i>	
Hähnchen-Ofenkartoffel	14,90
‣ <i>Mit Hähnchenbruststreifen und frischen Champignons in Kräuter-Sahnesauce¹⁰</i>	
Lachs-Ofenkartoffel	15,40
‣ <i>Mit Kräuterquark¹⁰ und Lachs an einem kleinen Salat</i>	

HAUSGEMACHTER FLAMMKUCHEN (AB 17 UHR)

■ FRISCH AUS DEM OFEN

Elsäßer Flammkuchen »Klassisch«	11,40
‣ <i>Flammkuchenteig mit Sauerrahm, Kräutern, Zwiebeln, Schinkenwürfeln und Käse</i>	
Flammkuchen »Italienisch«	12,90
‣ <i>Flammkuchenteig mit Sauerrahm, Kräutern, Parmaschinken, Rucola, Tomaten, Zwiebeln, Parmesan und Käse</i>	
Flammkuchen »Griechisch«	12,90
‣ <i>Flammkuchenteig mit Sauerrahm, Kräutern, Schafskäse und Basilikumpesto</i>	
Flammkuchen »Nordisch«	14,90
‣ <i>Flammkuchenteig mit Sauerrahm, Kräutern, Käse, geräuchertem Lachs und Zwiebeln</i>	

PIZZA CREATIONE (AB 17 UHR)

Grundbelag	9,60
▶ <i>Tomate, Mozzarella und Oregano</i>	
▶ <i>Kapern</i> ¹	zzgl. 1,00
▶ <i>Knoblauch</i>	zzgl. 1,00
▶ <i>Zwiebeln</i>	zzgl. 1,00
▶ <i>Jalapeños</i>	zzgl. 1,60
▶ <i>Oliven</i> ^{1,7}	zzgl. 1,60
▶ <i>Salami</i> ^{1,2}	zzgl. 2,40
▶ <i>Sardellen</i>	zzgl. 2,40
▶ <i>Champignons</i>	zzgl. 2,60
▶ <i>Rucola</i>	zzgl. 2,60
▶ <i>Gekochter Schinken</i> ^{1,2,15}	zzgl. 2,60
▶ <i>Mozzarella</i>	zzgl. 2,80
▶ <i>Parmaschinken</i>	zzgl. 3,40
▶ <i>Gemüse der Saison</i>	zzgl. 3,80
▶ <i>Schafskäse</i>	zzgl. 3,80
▶ <i>Thunfisch</i>	zzgl. 3,80
▶ <i>Shrimps</i>	zzgl. 4,80

Die Geschenkidee für
Geburtstage und andere
feierliche Anlässe ...



... oder einfach mal als Dankeschön!

Fragen Sie Ihre Bedienung nach dem Robbengatter-Gutschein!



DESSERTS

DESSERTS

Hausgemachter Eierpfannkuchen ^{/10,11}	6,40
‣ <i>Mit Zucker und Zimt</i>	
Hausgemachter Apfeleierpfannkuchen ^{/10,11}	7,40
‣ <i>Mit Apfelspalten und Puderzucker</i>	
Hausgemachter Kaiserschmarrn	8,80
‣ <i>Mit Mandeln und Apfelmus</i> ^{/1,10,11}	
Hausgemachter Apfelstrudel ^{/10,11,12,13}	8,60
‣ <i>Mit Vanillesauce, einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne</i>	
Gemischtes Eis ^{/12,13}	7,80
‣ <i>Mango-Joghurt, Vanille und Schokolade</i>	
Eisbecher Robbengatter ^{/12,13}	9,60
‣ <i>Vanilleeis mit Eierlikör, frischem Obst und Sahne</i> ^{/11}	
Mango-Lassi	0,4l 5,60

★ WICHTIGE HINWEISE

Einige unserer verarbeiteten Rohstoffe enthalten kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe und Allergene. Wenn Sie sich darüber informieren möchten oder an Allergien bzw. Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, halten wir für Sie eine detaillierte Auflistung bereit.

Alle Preise in € (EURO) inkl. MwSt. und Bedienung.

★ ZUSATZSTOFFE

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 01) mit Antioxidationsmittel | 12) Eiscreme |
| 02) konserviert | 13) Eis mit Pflanzenfett |
| 03) mit Süßungsmittel(n) | 14) geschwärzt |
| 04) enthält eine Phenylalaninquelle | 15) mit Phosphat |
| 05) mit Farbstoffen | 16) mit Geschmacksverstärker |
| 06) mit künstlichen Aromastoffen | 17) hergestellt aus fein
zerkleinertem Fleisch |
| 07) geschwefelt | 18) Formfleischvorderschinken,
aus Vorderschinkenteilen
zusammengefügt |
| 08) koffeinhaltig | |
| 09) chininhaltig | |
| 10) mit Milcheiweiß | |
| 11) mit Eiklar | |

Bayerns
frische Weisse.



HEUTE EIN KÖNIG

