

ROBBENGATTER

Restaurantkneipe ~ Cafe

Geöffnet von 8 bis 2 Uhr nachts
Warme Küche täglich von 8 bis 1 Uhr nachts

Grunewaldstraße 55
10825 Berlin
Telefon (030) 853 52 55

www.robhengatter.de

Das Robbengatter

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

Der Name Robbengatter entstand bei einer Verschnaufpause in der Bau- und Einrichtungsphase der Räumlichkeiten. Als die Gründungscrowd so im Kreis saß, mit Koteletten und Oberlippenschnautzbärten, 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 Wochen- und Saisonkarten, dem beliebten Sonntagsbrunch oder mittäglichen Businesslunch für den preisbewussten und auch eiligen Mittagsgast 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 am Großbildschirm 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

BIERE VOM FASS

0,3 l	Schultheiss	1,60
0,3 l	Berliner Kindl Jubiläums Pilsener	1,80
0,4 l	Berliner Kindl Jubiläums Pilsener	2,30
0,2 l	König Pilsener	1,60
0,3 l	König Pilsener	2,30
0,4 l	König Pilsener	2,80
0,3 l	Jever Pilsener	2,30
0,4 l	Jever Pilsener	2,80
0,3 l	Maisel's Weisse Kristallweizen	2,10
0,5 l	Maisel's Weisse Kristallweizen	3,00
0,3 l	Maisel's Weisse Hefeweizen	2,10
0,5 l	Maisel's Weisse Hefeweizen	3,00
0,3 l	Köstritzer Schwarzbier	2,30
0,3 l	Radler Bier mit Sprite	1,80
0,4 l	Radler Bier mit Sprite	2,30
0,3 l	Alsterwasser Bier mit Fanta	1,80
0,4 l	Alsterwasser Bier mit Fanta	2,30
0,3 l	Gespritztes Bier mit Fassbrause	1,80
0,4 l	Gespritztes Bier mit Fassbrause	2,30
0,3 l	Diesel Bier mit Cola	1,80
0,4 l	Diesel Bier mit Cola	2,30

FLASCHENBIERE

0,5 l	Krusovice dunkel	3,00
0,5 l	Maisel's Weisse Hefeweizen dunkel	3,00
0,5 l	Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	3,00
0,33 l	König Pilsener alkoholfrei	2,50
0,33 l	Hefe Grapefruit	2,50
0,33 l	Berliner Weiße mit Schuss Himbeer oder Waldmeister	2,60

SCHNÄPSE, KLARE EDELSCHNÄPSE UND „MAGENFREUNDLICHE“

ohne Mengenangabe = 2 cl

Doppelkorn	1,60
Wodka Gorbatschow	1,90
Wodka Moskovskaya	2,00
Wodka Grasovka	2,00
Malteser Aquavit	2,00
Aalborg Jubiläums Akvavit	2,40
Linie Aquavit	2,70
Slivovitz	2,40
Birnengeist	2,40
Himbeergeist	2,40
Kirschegeist	2,40
Bärenjäger	2,00
Jägermeister	2,10
Mampe halb & halb	2,00
Averna	2,10
Fernet Branca ^{/5}	2,10
Fernet Menta ^{/5}	2,10
Ramazotti	2,10

COGNAC

ohne Mengenangabe = 2 cl

Martell ^{/5}	2,80
Hennessy V.S. ^{/5}	3,50
Remy Martin ^{/5}	2,90

WEINBRÄNDE

ohne Mengenangabe = 2 cl

Chantré	2,00
---------	------

LIKÖRE UND SPEZIALITÄTEN

ohne Mengenangabe = 2 cl

Aperol ^{/5}	2,00
Persico	2,00
Gordon' s Gin	2,00
Peter Heering	2,00
Eierlikör	2,00
Amaretto ^{/5}	2,00
Grand Marnier ^{/5}	2,40
Cointreau	2,00
Sambuca	2,00
Ouzo	2,00
43 er ^{/5}	2,20
Grappa di Chardonnay	2,80
Southern Comfort	2,40
Drambuie	2,30
Batida de Coco	2,00
Baileys ^{/5}	2,00
Campari ^{/5}	2,00
Cynar ^{/5}	2,00
Tequila	2,00
Tequila braun ^{/5}	2,20
Pott Rum 54 %	2,00
Bacardi	2,10
Myers' s Rum ^{/5}	2,20
Havana Club	2,00
Lemon Hart 73 % ^{/5}	2,80
Calvados	2,00
„103er“ ^{/5}	2,00
Veterano Osborne ^{/5}	2,50
Vecchia Romagna	2,20

WHISKY

ohne Mengenangabe = 2 cl

Johnnie Walker ^{/5}	2,40
Ballantines ^{/5}	2,40
Jim Beam ^{/5}	2,20
Tullamore Dew ^{/5}	2,40
Talisker (single malt) ^{/5}	3,90
Glenfiddich (single malt) ^{/5}	3,20
Jack Daniels	2,20

LONGDRINKS

ohne Mengenangabe = 4 cl

43er Milch	4,20
Jim Beam Cola ^{/5/8}	4,20
Jack Daniels Cola ^{/5/8}	4,20
Prosecco Aperol	4,20
Johnnie Walker Cola ^{/5/8}	4,20
Bacardi Cola ^{/5/8}	4,20
Gin Tonic	
Gordon' s Gin, 1 Fl. Schweppes Tonic Water ^{/9}	4,80
Wodka Lemon	
Wodka, 1 Fl. Schweppes Bitter Lemon ^{/9}	4,80
Wodka Orange	4,80
Weinbrand Cola ^{/5/8}	4,60
Campari Soda ^{/5}	4,80
Campari Orange ^{/5}	4,80
Campari Sekt ^{/5}	4,60
Pernod Eiswasser ^{/5}	2,80
Batida Kirsch	4,40
0,1 Glas Sekt/Orange	3,30

APÉRITIFS

ohne Mengenangabe = 5 cl

Martini

bianco, rosso oder d'oro

2,90

COCKTAILS

Tequila Sunrise

Tequila, Orangensaft, Grenadine ^{/5}

4,40

Caipirinha

6 cl Pitu, Limetten, Rohrzucker ^{/2}

6,50

Cuba Libre

6 cl Havana Club, Limetten, Coca Cola ^{/8}

6,50

SEKT UND CHAMPAGNER

Glas = 0,1 ~ Piccolo = 0,2 l

Glas Robbengatter Sekt, Riesling

3,00

Piccolo Robbengatter Sekt, Riesling

6,00

0,75 l Robbengatter Sekt, Riesling

19,50

Glas Prosecco

3,50

0,75 l Prosecco

23,50

Piccolo Laurent Perrier

19,00

0,75 l Laurent Perrier

59,00

Glas Pomp rosé

3,80

0,75 l Pomp rosé

25,50



ALLEN DORF
Wein.Erlebnis.Welt

Weingut Fritz Allendorf

Die Historie der Familie Allendorf beginnt im Jahre 1292 mit der ersten urkundlichen Erwähnung. Das Weingut wurde im Jahre 1955 von Fritz Allendorf gewerblich gegründet und wächst in 55 Jahren von 1,5 ha Rebfläche auf 63 ha. Die Weinberge befinden sich in den Spitzenlagen des Rheingaus. Diese vorzüglichen Lagen sind prädestiniert für die Rebsorten Riesling und Spätburgunder. Durch den Verlauf des Rheins sind die Lagen alle südlich ausgerichtet und der Taunus schützt die Weinberge im Rücken.

Der Tradition verpflichtet, legt das Weingut besonders hohe Ansprüche an die Qualität der Weine. Die Grundlage für hohe Qualität beginnt schon draußen in den Weinbergen. Eine sorgsame Pflege des Bodens und der Reben lassen gesunde und reife Trauben wachsen. Die behutsame Verarbeitung der Trauben und die gekühlte Vergärung der Moste lassen Weine mit viel Frucht und hoher Eleganz entstehen. Die Weine werden in eigens angefertigten Fritz Allendorf Flaschen abgefüllt.

Unsere Weine verlassen unser Haus in einer Qualität, die auch höchsten Ansprüchen genügt. Dies belegen die Erwähnungen in den verschiedenen Fachveröffentlichungen. So wurde das Weingut Allendorf zum wiederholten Male von der Zeitschrift "Der Feinschmecker" als eines der besten Weingüter Deutschlands empfohlen und in "Alles über Wein" wurden u.a. die Weingüter Dr. Heger, Fritz Allendorf, Robert Weil, zu den 1000 besten Weingütern der Welt gezählt.

Viel Freude beim Genuss.
Stefan Rittger, Weingut Allendorf

WEINE

Jahrgang vorbehalten

WEISSWEINE	0,1 l	0,2 l	0,5 l	0,75 l	1,0 l
Rheingauer Schoppen: QbA Weingut Allendorf, Rheingau / Deutschland Müller-Thurgau / Riesling Cuvée - weiß trocken, leicht	1,60	3,10	7,70		15,00
Allendorf Festival: QbA Weingut Allendorf, Rheingau / Deutschland Riesling - weiß trocken, frische Frucht	1,90	3,50	8,60	13,00	
Robert Weil: QbA Weingut R. Weil, Rheingau / Deutschland Riesling - weiß trocken, spritzige Südfrucht Noten, rassig	2,90	4,70	11,20	16,00	
Winkeler Hasensprung: Kabinett Weingut Allendorf, Rheingau / Deutschland Riesling - weiß trocken, elegant, reinrassig, mineralisch	2,00	3,90	9,50	14,00	
Heger Grauburgunder: QbA Weingut Heger; Baden / Deutschland Grauburgunder - weiß trocken, elegant, anhaltend	2,10	4,30	10,40	15,00	
Heger Weißburgunder: QbA Weingut Heger; Baden / Deutschland Weißburgunder - weiß trocken, aromatisch	2,10	4,30	10,40	15,00	

WEINE

Jahrgang vorbehalten

WEISSWEINE	0,1 l	0,2 l	0,5 l	0,75 l	1,0 l
Chardonnay delle Venezie I.G.T Westvenezien / Italien Chardonnay - weiß trocken, aromatische Frucht	1,90	3,60	9,00		17,00
Pinot Grigio delle Venezie I.G.T Westvenezien / Italien Pinot Grigio - weiß trocken, fruchtig mit wenig Säure	2,00	3,70	9,10		17,50
Winkeler Riesling: QbA Weingut Allendorf, Rheingau / Deutschland Riesling - weiß lieblich, spritzig, süffig	1,50	2,90	7,00		13,60
ROSÉWEINE	0,1 l	0,2 l	0,5 l	0,75 l	1,0 l
Allendorf Festival Rosé: QbA Rheingau / Deutschland Spätburgunder - rosé trocken, frische Säure, lebendig	1,90	3,60	9,00	13,50	

- Bitte beachten Sie auch unsere aktuellen Weinangebote! -

WEINE

Jahrgang vorbehalten

ROTWEINE	0,1 l	0,2 l	0,5 l	0,75 l	1,0 l
Rheingauer Spätburgunder; QbA Weingut Allendorf, Rheingau / Deutschland Spätburgunder - rot trocken, aromatische Beerenfrucht	1,70	3,20	8,00		15,80
Rheingauer Dornfelder; QbA Weingut Allendorf, Rheingau / Deutschland Dornfelder - rot trocken, rund, vollmundig	2,00	3,80	9,20		18,00
Kressmann Rouge, VDT Kressmann / Frankreich Cuvée - rot trocken, leicht, fruchtig	1,60	3,10	7,70	10,90	
Cotes du Rhone, ACC Rhone / Frankreich Cuvée - rot trocken, herzhaft	1,90	3,50	8,50		17,00
Montepulciano, DOC Abruzzen / Italien Montepulciano - rot trocken, Brombeerbukett	1,90	3,60	8,90		17,00
Chianti, DOCG Toskana / Italien Sangiovese rosso, Canaiolo nero, Malvasia di Chianti - rot trocken kräftige Harmonie zwischen weicher Frucht und feinwürzigen Tanninen	2,10	4,00	10,00	14,50	

WEINE

Jahrgang vorbehalten

ROTWEINE	0,1 l	0,2 l	0,5 l	0,75 l	1,0 l
Senorio de los Llanos, Reserva Valdepenas / Spanien Tempranillo - rot trocken, vollmundig, harmonisch	2,00	3,90	9,50	14,00	
Ingelheimer Kaiserpfalz; QbA Rheinhessen / Deutschlnd Portugieser - rot samtig, mild, herzhaft	1,70	3,20	8,00		15,80
WEINSCHORLEN					
Weinschorle, weiß lieblich oder trocken	1,50	2,80	5,80		
Weinschorle, rosé trocken	1,70	3,20	8,00		
Bowle (saisonal)		0,3 l	3,90		

- Bitte beachten Sie auch unsere aktuellen Weinangebote! -

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE & SÄFTE

0,2 l Coca Cola ^{/5/8}	1,80	0,2 l Frisch gepresster Orangensaft	3,80
0,4 l Coca Cola ^{/5/8}	3,00		
0,2 l Fanta ^{/2/5}	1,80	0,2 l Apfel-, Orangen-, Tomaten-, Ananassaft, Mango-, Kirsch-, Johannisbeer-, Bananennektar	2,00
0,4 l Fanta ^{/2/5}	3,00		
0,2 l Sprite ^{/2}	1,80		
0,4 l Sprite ^{/2}	3,00		
0,2 l Coca Cola light ^{/2/3/4/5/8}	1,80	0,4 l Apfel-, Orangen-, Tomaten-, Ananassaft, Mango-, Kirsch-, Johannisbeer-, Bananennektar	3,70
0,4 l Coca Cola light ^{/2/3/4/5/8}	3,00		
0,2 l Fassbrause	1,30		
0,4 l Fassbrause	2,10		
0,2 l Schweppes Bitter Lemon ^{/9}	2,00	0,2 l Saftschorle	1,60
0,2 l Schweppes Tonic Water ^{/9}	2,00	0,4 l Saftschorle	2,70
0,2 l Schweppes Ginger Ale ^{/5}	2,00	0,4 l Bitter Lemon Schorle	2,70
0,25 l Selters, natürliches Mineralwasser naturell, leicht oder classic	1,90	0,3 l Eistee	2,30
0,5 l Selters, natürliches Mineralwasser naturell, leicht oder classic	3,50	0,33 l Malztrunk	2,20
0,75 l Selters, natürliches Mineralwasser naturell, leicht oder classic	5,20	0,3 l Mangolassi	3,20
0,33 l Bionade Quitte	2,50		
0,33 l Bionade Holunder	2,50		
0,33 l Bionade Litschi	2,50		
0,33 l Bionade Ingwer-Orange	2,50		
0,33 l Bionade Kräuter	2,50		



WARME GETRÄNKE



Café Crème verlängerter Espresso	1,80
Große Tasse Café Crème verlängerter Espresso	3,20
Tasse Filterkaffee Darboven, fair gehandelt	1,60
Kännchen Filterkaffee Darboven, fair gehandelt	3,00
Espresso	1,70
Espresso Macchiato	1,80
Doppelter Espresso	2,90
Cappuccino (auf Wunsch mit Sahne)	2,20
Milchkaffee	2,50
Getreidemilchkaffee	2,60
Latte Macchiato	2,70
Alle Kaffees auf Wunsch auch entkoffeiniert	
Alle Kaffees auch mit Sirup erhältlich	zuzügl. 0,30
Sirupsorten: Vanille, Karamel, Haselnuss, Zimt	
Tasse Schokolade mit Milchschaum oder Sahne	2,50
Weißer Schokolade mit Milchschaum oder Sahne	2,50
Heiße Zitrone mit Honig	2,20
Heiße Milch mit Honig	2,10
Alle Getränke auch mit laktosefreier Milch	zuzügl. 0,50

HEISSES MIT SCHUSS

Espresso Spezial mit 2 cl Amaretto	3,30
Pharisäer ¹⁸ Espresso, 2 cl brauner Rum, Sahne	3,30
Café Advokaat Espresso, 2 cl Eierlikör, Sahne	3,30
Café Cointreau Espresso, 2 cl Cointreau, Sahne	3,30
Irish Coffe Espresso, 4 cl Tullamore Dew, Sahne	4,40
Café Robbengatter Espresso, 4 cl Bananenlikör, Sahne	3,80
Café Baileys Espresso, 2 cl Bailey´s, Sahne	3,80
Russische Schokolade mit 2 cl braunen Rum, Sahne	3,30
Glas Grog mit 4 cl Pott Rum 54 %	3,90
Glas Glühwein (saisonal)	2,30



EILLES TEE SPEZIALITÄTEN

Für Menschen die das Besondere schätzen!

Looser Blatt- und Broken Tee in Premiumqualität, serviert und portioniert im pyramidenförmigen Teebeutel

TEA DIAMOND

je Glas 0,3 l

2,30

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

KRÄUTERGARTEN (Kräutermischung aromatisiert)

Eine wohltuende Kräuterkomposition aus Lemongras, Rooibos, Nanaminze, Fenchel,

Süssholzwurzel, Zimt und Kamille.

Ziehzeitempfehlung: 5-8 Minuten



EILLES TEE SPEZIALITÄTEN

Für Menschen die das Besondere schätzen!

Losere Blatt- und Broken Tee in Premiumqualität, serviert und portioniert im pyramidenförmigen Teebeutel

Glas 0,3 l 2,30

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



EILLES BIO-TEE SPEZIALITÄTEN

Glas 0,3 l

2,50

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

BIO INDISCHE HOCHLANDMISCHUNG

Mit Transfairsiegel - aus den Teegärten Indiens mit kontrolliertem biologischen Anbau - hocharomatisch

Glas 0,2 l

1,60

BIO YOGI TEA CLASSIC ZIMT (Kräutermischung aromatisiert)

Die Power und Wärme des Orients: würzig, süß & inspirierend. Versuchen Sie die ayurvedische Gewürzmischung aus Zimt, Kardamom, Ingwer, Nelken, Pfeffer aus biologischem Anbau, auch mit etwas Milch & Honig - Sie werden sich verzaubert fühlen.

Ziehzeitempfehlung: 5-8 Minuten

Glas 0,2 l

2,20

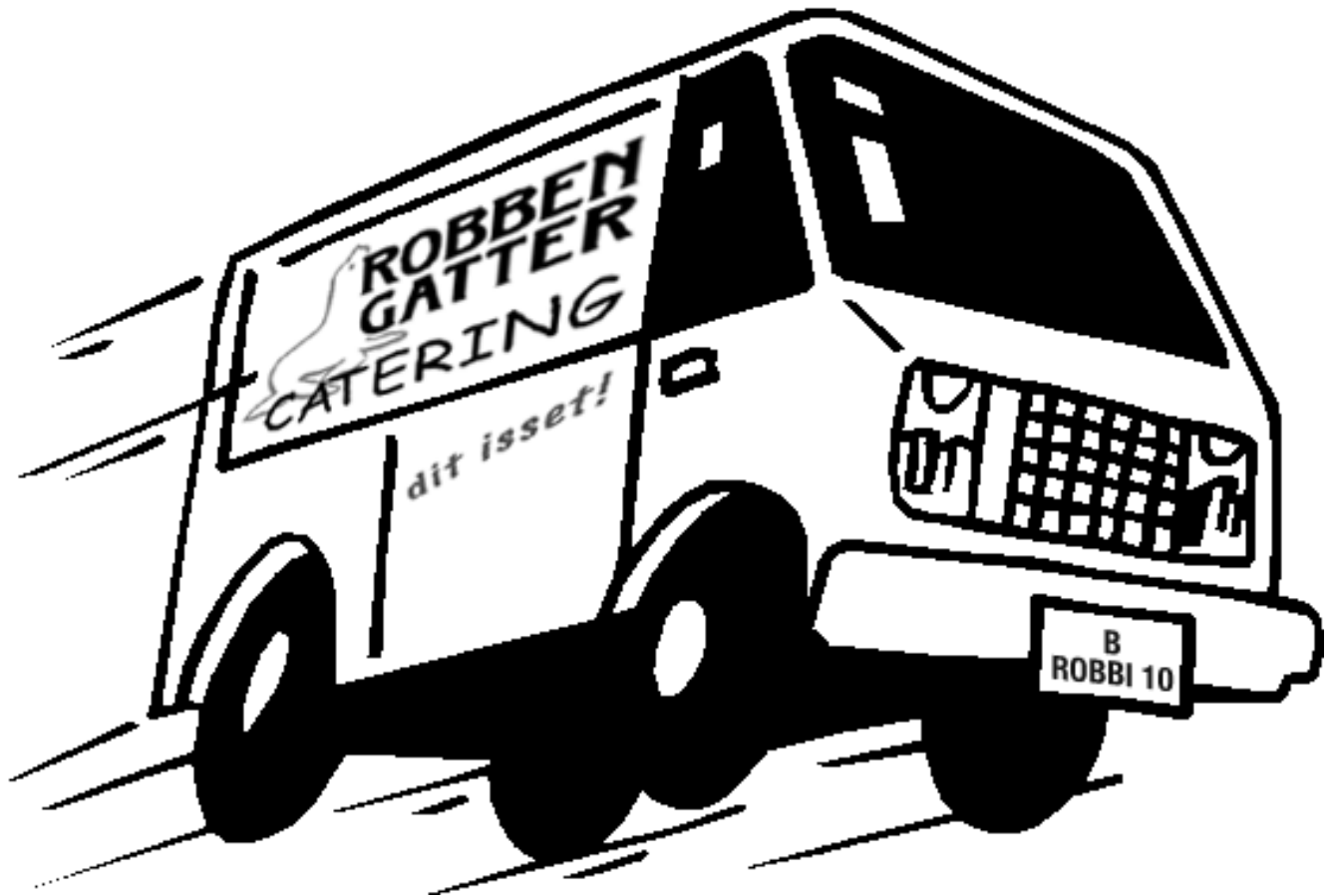
Die Geschenkidee
für Geburtstage
und andere
feierliche Anlässe...



...oder einfach
mal als „Danke schön“.

Fragen Sie Ihre Bedienung nach
dem Robbengatter-Geschenk-Gutschein!

ROBBENGATTER CATERING



Wir sind gerne
für Sie da,
wenn's was
zu feiern gibt!

FRÜHSTÜCK

von 8.00 früh bis 15.00 Uhr

KÄSE-WURST-EXPRESS	2,10
Zwei halbe Brötchen belegt mit Edamer und Salami	
DELIKAT BRÖTCHEN	2,40
Zwei halbe Brötchen belegt mit Putenbrust und Camembert	
HACKEPETER-BRÖTCHEN	2,90
Hausgemacht mit Zwiebeln	
ROBBENGATTER CROISSANT	2,90
Mit Schinken und Käse überbacken	
KLEINES FRÜHSTÜCK	3,90
Mit Salami, Edamer, Konfitüre, Honig, gekochtem Ei, Brotkorb und Butter	
FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK	4,20
Zwei ofenfrische Croissants mit Frischkäse, Konfitüre, Honig, frischem Obst und Butter	
VEGETARISCHES FRÜHSTÜCK	6,40
Mit hausgemachtem Eiweißchock und Cornflakes, kleiner Käseauswahl, gebackene Apfelscheiben überzogen mit Honig, frischem Obst, Konfitüre, Honig, Brotkorb und Butter	
SÜSSES FRÜHSTÜCK	6,90
Gebackene Apfelscheiben überzogen mit Honig, Crêpes mit Ahornsirup, Eiweißchock mit frischem Obst und Cornflakes, Konfitüre, Honig, Brotkorb und Butter	
FIT MIT FUN	7,20
Müsli mit Joghurt und frischem Obst, Putenbrust, Kräuterquark, Frischkäse, Kräuterrührei, Brotkorb und Butter, Konfitüre und Honig	
SCHNELL UND TRADITIONELL	5,90
Mit Salami, gekochtem Schinken, Kalbsleberwurst, Edamer, Kräuterrührei, Konfitüre, Honig, frischem Obst, Brotkorb und Butter	

KOPENHAGEN	5,40
Gebuttertes Vollkornbrot belegt mit Tomatenscheiben und zwei Spiegeleiern	
KÄSEFRÜHSTÜCK	7,50
Mit gebackenem Camembert auf Preiselbeeren, Edamer, Gorgonzola, Schafskäse, Frischkäse, Kräuterquark, Konfitüre, Honig, frischem Obst, Brotkorb und Butter	
ENGLISCHES FRÜHSTÜCK	6,90
Gebackene Bohnen in Tomatensauce, Rostbratwürstchen, Spiegeleier mit Bacon, Brotkorb und Butter	
AMERIKANISCHES FRÜHSTÜCK	9,40
Sandwich gefüllt mit Kochschinken und Edamer, Crêpes mit Ahornsirup, Rührei mit Bacon, Chicken Nuggets, frisches Obst, Konfitüre, Honig, Brotkorb und Butter	
ITALIENISCHES FRÜHSTÜCK	8,90
Honigmelone mit Parmaschinken, Mailänder Salami, Mozzarella - Tomaten mit Basilikumpesto, getrocknete Tomate, Oliven mit Schafskäse, Frischkäse, frisches Obst, Konfitüre, Honig, Brotkorb und Butter	
ROBBENGATTER FRÜHSTÜCK	8,90
Hähnchenbrustfilet in der Mandelhülle mit Curry Dip, gebackener Camembert mit Preiselbeeren, pikante Hackfleischbällchen mit Barbecuesauce, Kräuterrührei mit Bacon, Edamer, Putenbrust, frisches Obst, Käse-Wurst-Salat, Konfitüre, Honig, Brotkorb und Butter	
LACHS FRÜHSTÜCK	9,20
Geräucherter Lachs mit Dill-Senf-Sauce, Sahnemeerretich, Kräuterrührei, Butter und gerösteten Toastscheiben	
GOURMET BRUNCH	12,90
Kräuterrührei mit Basilikum und Tomaten, geräucherter Lachs mit Sahnemeerretich, Parmaschinken, Mozzarella-Tomate mit Basilikumpesto, Schweinefilet mit Sauce Hollandaise gratiniert, Hähnchenbrustfilet in der Mandelhülle mit Curry-Dip, gebackener Camembert mit Preiselbeeren, frisches Obst, Konfitüre, Honig, Brotkorb und Butter	

BAUERNFRÜHSTÜCK

6,90

Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Ei, Speckwürfeln, frischen Gartenkräutern und Gewürzgurke

FRÜHSTÜCKS-EXTRAS

von 8.00 früh bis 15.00 Uhr

RÜHREIER ODER SPIEGELEIER

(bestehend aus 3 Eiern)

- Natur	4,20
- Mit frischen Kräutern	4,20
- Mit Bacon	4,80
- Mit gekochtem Schinken	4,80
- Mit frischen Champignons	5,20
- Mit Basilikumpesto, Tomate und Mozzarella	5,50
- Mit Lachs und Kräutern	6,50

Zu allen Eierspeisen reichen wir gerösteten Toast und Butter

NATURJOGHURT

4,20

Mit Nüssen, frischem Obst und Honig

MÜSLI

4,20

Mit frischem Obst, Milch oder Joghurt und Honig

ROBBENGATTER EIWEIßSCHOCK

4,60

Süßer Vanillequark mit Cornflakes, frischem Obst, Mandelsplittern und Honig

FRISCHER OBSTSALAT

4,60

Mit Nüssen und Honig

FRÜHSTÜCKS-BEILAGEN

Vollkornbrot (Zwei Scheiben)	0,60
3 Minibrötchen oder Toast	0,80
Croissant	1,20
Nutella, Honig oder Konfitüre	0,40
Butter oder gekochtes Ei	0,80
Kräuterquark	1,80

SNACKS UND FINGERFOOD

BRUSCHETTA	2,50
Hausgebackenes Brot belegt mit Tomatenwürfeln, Knoblauch und frischem Basilikum	
TORTILLA-CHIPS	3,90
Mit Cheddar-Mozzarella Käse überbacken, Guacamole und Salsasauce	
WEDGES	3,90
Kartoffelecken mit Salsasauce und Sauerrahm	
ALT BERLIN	2,70
Bulette mit Senf und Brot	
CURRYWURST	4,90
Mit Pommes und scharfen Zwiebeln	
CHICKEN SNACK	4,90
Hähnchenbrustfilet in der Mandelhülle mit Curry-Ingwer-Dip	
SINGAPORE DIP	3,90
8 kleine Frühlingsröllchen mit Sweet-Chili-Dip	

GEGRILLTER SCHAFSKÄSE	3,80
Mit Knoblauch, Butter, Vollkorn- und Graubrot serviert	
ROBBENGATTER FINGERFOOD	10,40
Chicken Wings, gefüllte Jalapenos mit Cheddarkäse, Mozzarellasticks, Mini Bouletten, Wedges, Mini Frühlingsrollen, Nachos mit Cheddar-Mozzarella-Käse überbacken und zweierlei Dip	
ROBBENGATTER FINGERFOOD „DUO“	18,40
(Für zwei Personen)	

KARTOFFELACKER

KRÄUTER OFENKARTOFFEL	5,90
Mit Kräuterquark und Salatbouquet	
MEXIKANISCHE OFENKARTOFFEL	6,90
Mit Chilihackfleisch, Kidneybohnen, Gemüsemais, gratiniert mit zweierlei Käse	
ITALIENISCHE OFENKARTOFFEL	6,90
Mit Tomaten, Knoblauch, frischem Basilikum, gratiniert mit Mozzarella-Käse	
HÄHNCHEN OFENKARTOFFEL	6,90
Mit Hähnchenbruststreifen und frischen Champignons in Kräuter-Sahnesauce	
LACHS OFENKARTOFFEL	7,20
Mit Kräuterquark, Lachs und kleinem Salatbouquet	

VORSPEISEN UND KALTES

Zu allen Speisen servieren wir ofenfrisches Baguettebrot

TOMATE MOZZARELLA

Mit frischem Basilikumpesto, geschrotetem Pfeffer und Olivenöl

7,60

RINDERCARPACCIO

Mit Rucola, frisch geriebenem Parmesan, frischen Champignons und Olivenöl

8,90

KÄSEPLATTE

Gemischte Käseauswahl mit Brotkorb, Butter und frischem Obst

9,20

SALATE

Zu allen Salaten servieren wir frisches Baguettebrot

GEMISCHTER SALAT

Blattsalate mit Tomate, Gurke, Paprika, Peperoni, Oliven, Zwiebeln und einem Dressing Ihrer Wahl

6,20

SCHAFSKÄSE SALAT

Blattsalate mit Tomate, Gurke, Paprika, Peperoni, Oliven, Zwiebeln, Schafskäse und einem Dressing Ihrer Wahl

7,90

HÄHNCHEN SALAT

Frische Blattsalate mit Hähnchenbrustfilet, Tomate, Gurke, Peperoni, Oliven, Zwiebeln, Paprika und einem Dressing Ihrer Wahl

9,20

SALAT AVANTI

Zart gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Rucolasalat mit Champignons, Pinienkernen, Tomaten und frischem Parmesan an einem Dressing Ihrer Wahl

10,20

FITNESS SALAT

10,80

Blattsalate mit Streifen vom Rumpsteak, Tomate, Gurke, Paprika und einem Dressing Ihrer Wahl

Dressings nach Wahl :

- Balsamico - Dressing
- Curry - Ingwer - Dressing
- Kräutervinaigrette

SUPPEN

Zu allen Suppen servieren wir ofenfrisches Baguettebrot

TOMATENCRÈMESUPPE

3,90

Mit Croûtons und Sahnehaube

CHILI CON CARNE (scharf)

4,20

Mit Hackfleisch, Gemüsemais und Kidneybohnen

TOM KAH GAI

4,20

Thailändische Kokossuppe mit Zitronengras und Hähnchenbruststreifen

PIZZA CREATIONE

Grundbelag: Tomate und Käse			4,20
Auf Wunsch mit Oregano und Knoblauch			
Salami	1,00	Shrimps	2,50
Parmaschinken	2,00	Sardellen	1,50
Gorgonzola	1,50	Kapern	1,50
Gemüse der Saison	2,50	Oliven	1,50
Rucola	0,50	Schafskäse	1,00
Peperoni	0,50	Champignons	1,00
Zwiebeln	0,50	Mozzarella	1,00
Gekochter Schinken	1,00		

VEGETARISCHE GERICHTE

Zu allen Speisen servieren wir ofenfrisches Baguettebrot

GEBACKENER CAMEMBERT	5,90
In Sesamhülle gebacken, mit Preiselbeeren und frittiertes Petersilie an einem Salatbouquet	
BROCCOLIGRATIN	7,20
Broccoli und Tomatenwürfel mit Schafskäse und Sauce Hollandaise überbacken	
SPAGHETTI ROBBENGATTER	7,90
Mit italienischem Pesto, Schafskäse, Tomatenwürfeln, frisch geriebenem Parmesan und Rucola	
PENNE AL ARRABIATA (scharf)	7,90
Mit frischem Chili, Knoblauch und Tomatensauce	
WOKGEMÜSE	8,40
Buntes Wokgemüse mit Sojasprossen, geschmort in Chili-Sojasauce, dazu Basmatireis	
KÄSESPÄTZLE	8,40
Hausgemachte Spätzle in Butter gebraten mit frisch geriebenem Käse und Zwiebeln, dazu ein kleiner gemischter Salat	

TRADITIONELLE ROBBENGATTER GERICHTE

BAUERNFRÜHSTÜCK Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Ei, Speckwürfeln, frischen Gartenkräutern und Gewürzgurke	6,90
SCHWEIZER WURSTSALAT Mit Käse, Gurke, Paprika, Zwiebeln in Kräuter-Senf-Vinaigrette und Bratkartoffeln	8,30
HACKSTEAK À LA MEYER Hausgemachtes Hacksteak mit Bratkartoffeln, Spiegelei, Zwiebeln, Bratenjus und Salatbouquet	8,30
TOAST ROBBENGATTER Schweinefiletstreifen mit frischen Champignons in Rahmsauce, dazu frisch geröstetes Toast und Salatbouquet	7,80
MEXIKANISCHE TORTILLA (scharf) Tortillafladen mit Kidneybohnen, Hackfleisch, Tomaten und Mais, gratiniert mit Cheddar-Mozzarella-Creme, dazu ein kleiner gemischter Salat	8,20
SPAGHETTI BOLOGNESE Mit einer Hackfleisch-Tomaten-Sauce und frisch geriebenem Parmesan	7,90
HOLZFÄLLERSTEAK Mariniertes Schweinenackensteak mit Speck, Zwiebeln, frischen Champignons in Bratenjus, mit Bratkartoffeln und einem kleinen gemischten Salat	8,90
HAUSGEMACHTES RINDERTATAR Mit grobem Pfeffer, Eigelb, Paprika, Kapern, Sardellen und Zwiebeln serviert, dazu Schwarzbrot, Graubrot und Butter	9,60
SCHNITZEL WIENER ART Schweineschnitzel in Butter gebraten, mit Pommes Frites und gemischtem Salat	9,40
RUMPSTEAK Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit Pommes Frites, grünen Speckbohnen und Kräuterbutter, dazu ein kleiner gemischter Salat	12,90

WIENER SCHNITZEL	13,40
Vom Kalb mit lauwarmem Kartoffelsalat	
LEBERKÄSE	7,20
Mit Bratkartoffeln, Spiegelei und Gewürzgurke	
SPARE RIBS	8,90
Gegrillte Spare Ribs, serviert mit Krautsalat, Wedges und Barbecue-Dip	
SPÄTZLE ROBBENGATTER	9,20
Schweinefiletstreifen mit frischen Champignons, Zwiebeln und hausgemachten Butterspätzle in Pfeffersauce	
RAHMSCHNITZEL	9,40
Schweineschnitzel in frischem Champignonrahm mit Kroketten und kleinem gemischten Salat	
KALBSLEBER BERLINER ART	9,80
Kalbsleber in Butter gebraten mit Zwiebeln und Apfelspalten in Bratenjus, auf Kartoffelpüree	
GEGRILLTES HÄHNCHENBRUSTFILET	9,90
Dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salatbouquet	
ROBBENGATTER PFANNE	10,90
Kleines Rinderhüftsteak, Hähnchenbrustfilet und Schweinefilet vom Grill auf Bratkartoffeln mit buntem Gemüse, Sauce Hollandaise und Spiegelei	
OCHSENFETZEN	11,20
In der Pfanne serviert, dazu geröstetes Knoblauchbrot oder Bratkartoffeln und ein kleiner gemischter Salat	

FISCHGERICHTE

ZARTES MATJESFILET 7,60

Mit Zwiebelringen und deftigen Bratkartoffeln

MATJESFILET „HAUSFRAUENTOPF“ 8,60

In Apfel-Gurken-Zwiebelschmand, dazu Bratkartoffeln

INDISCHES FISHCURRY 8,90

Verschiedene Fischfilets mit Gemüse, abgerundet mit Curry und Kokosmilch, dazu Basmatireis

ZANDERFILET 10,90

in einer Zitronen-Weißweinsauce, dazu Mandelbroccoli und Salzkartoffeln

SPEZIALITÄTEN ASIENS

GREEN CURRY (scharf) 9,20

Thailändisches grünes Curry mit Hähnchenfilet und in Kokosmilch gegartem Gemüse, dazu Basmatireis

ERDNUSSPFANNE 9,20

Geschnetzeltes vom Hähnchenbrustfilet in einer Erdnuss-Sahne-Sauce, mit frischem Gemüse, Erdnüssen und Basmatireis

HAUSGEMACHTER FLAMMKUCHEN - FRISCH AUS DEM OFEN

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN „KLASSISCH“	6,90
Flammkuchenteig mit Rahmquark, Zwiebelringen und Schinkenwürfeln	
FLAMMKUCHEN „ITALIENISCH“	8,20
Flammkuchenteig mit Rahmquark, Parmaschinken, Rucola, Tomaten, Zwiebelringen und Parmesan	
FLAMMKUCHEN „GRIECHISCH“	8,20
Flammkuchenteig mit Rahmquark, Schafskäse, Crème fraîche und Basilikumpesto	
FLAMMKUCHEN „NORDISCH“	8,40
Flammkuchenteig mit Rahmquark, geräuchertem Lachs, Zwiebelringen, Crème fraîche und Petersilie	

DESSERT UND EISCREMES

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL	4,20
Mit Mandeln, Rosinen, Vanilleeis und Schlagsahne	
HAUSGEMACHTER EIERPFANNKUCHEN	3,80
Mit Zucker und Zimt	
HAUSGEMACHTER APFELEIERPFANNKUCHEN	4,20
Mit Apfelspalten und Puderzucker	
HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARRN	4,50
Mit Rosinen, Mandeln und Apfelmus	
EISBECHER ROBBENGATTER	4,40
Mit Vanilleeis, frischen Früchten, Eierlikör und Sahne	
GEMISCHTES EIS	2,60
Mit Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis	

GEMISCHTES EIS MIT SCHLAGSAHNE	3,00
Mit Vanille-, Schokoladen-, Erdbeereis und Schlagsahne	
FRISCHER OBSTSALAT	4,50
Mit Nüssen und Honig	
MILCHSHAKE 0,3 l	3,50
Mit Erdbeer-, Vanille-, Schokoladen oder Bananengeschmack	
MANGOLASSI 0,3 l	3,20
EISKAFFEE saisonal	3,90
Mit Vanilleeis und Schlagsahne	
EISSCHOKOLADE saisonal	3,90
Mit Vanilleeis und Schlagsahne	

- Bitte fragen Sie auch nach unseren aktuellen Kuchenangeboten! -

Alle Preise in € inkl. MWSt. und Bedienung.

Zusatzstoffe: ^{/1} mit Antioxidationsmittel, ^{/2} konserviert, ^{/3} mit Süßungsmittel(n),
^{/4} enthält eine Phenylalaninquelle, ^{/5} mit Farbstoffen, ^{/6} mit künstlichen Aromastoffen,
^{/7} geschwefelt, ^{/8} koffeinhaltig, ^{/9} chininhaltig

- Stand: 100804 -