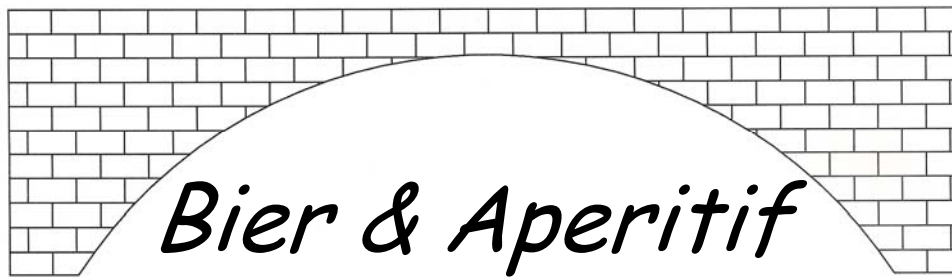


*Speisen
&
Getränke*



100 m vom Flohmarkt an der Str.17. Juni
Bachstr. im S-Bahnbogen 482, Tel. 392 7615



Fassbier

Lemke Pilsner	0,3 l	2,25 €
Lemke Pilsner	0,5 l	3,30 €
Lemke Pilsner	1,0 l	6,50 €
Lemke Saisonbier, naturtrüb	0,3 l	2,35 €
Lemke Saisonbier, naturtrüb	0,5 l	3,40 €
Lemke Saisonbier, naturtrüb	1,0 l	6,50 €
Lemke Hefe-Weizen	0,5 l	3,00 €
Lemke Hefe-Weizen	1,0 l	6,00 €

◆ *Lemkes Biere sind naturbelassen und werden hier in Berlin in einer kleinen handwerklichen Brauerei gebraut. Bitte achten Sie auch auf unsere Biertafel!* ◆

Schultheiss Pilsner	im Glas	0,3 l	2,00 €
Schultheiss Pilsner	im Steinkrug	0,5 l	3,00 €
Schultheiss Pilsner		1,0 l	6,00 €

Flaschenbier

Jever Fun	alkoholfrei	0,33 l	2,20 €
Malztrunk	alkoholfrei	0,33 l	2,20 €
Berliner Weisse	rot/grün *	0,33 l	2,30 €

Biermix

Alster / Radler / Diesel	0,3 l	2,10 €
Alster / Radler / Diesel	0,5 l	3,10 €



Getränke

Warme Getränke

Kaffee**	Tasse	1,70 €
Cappucino**	Tasse	2,10 €
Espresso**	Tasse	1,70 €
Latte Macchiato**	Glas	2,40 €
Tasse Tee	schwarz, grün, Pfefferminz, Hagebutte, Kamille	1,60 €
Trinkschokolade, mit Sahne	große Tasse	2,50 €
Trinkschokolade, ohne Sahne	große Tasse	2,20 €
Milchkaffee**	große Tasse	2,30 €
Grog (2 cl Rum)	Glas	2,90 €
Glühwein	Glas	2,10 €
Heiße Zitrone	Glas	2,10 €

Alkoholfreies

0,2 l

0,4 l

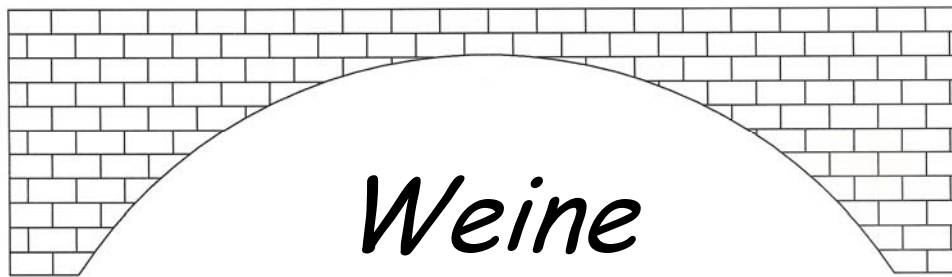
Mineralwasser	1,70 €	2,30 €
Stilles Wasser	1,80 €	
Coca-Cola **/, Coca-Cola light**/, Fanta **/, Sprite****	1,80 €	3,00 €
Faßbrause	1,80 €	3,00 €
Tonic **/, Bitter Lemon **/, Ginger Ale *	2,30 €	

Säfte

0,2 l

0,4 l

Apfel / Orange	1,90 €	3,30 €
Bananenfruchtsaftgetränk	1,90 €	3,30 €
Kirschnektar / Tomate	2,00 €	3,80 €
Apfelschorle	1,80 €	3,00 €



Offene Weine / Flaschenweine		0,2 l	1	Flasche
Morio-Muskat	würzig, bukettreich	3,20 €	1,0	15,50 €
Müller-Thurgau	weich, trocken	3,30 €	1,0	15,90 €
Scheurebe	lieblich	3,00 €	1,0	14,90 €
Edelzwicker	trocken	3,90 €	1,0	18,90 €
Riesling		3,50 €	1,0	16,90 €
Soave	trocken	3,00 €	1,0	14,50 €
Portugiesischer Weißherbst		leichter Rosé	3,90 €	1,0 18,90 €
Merlot	Italien	3,00 €	1,0	14,50 €
Cotes du Rhone A.C.	trocken	3,90 €	1,0	18,90 €
Weinschorle		2,60 €		
Sekt				
Piccolo	Flasche	0,2 l		5,90 €
Hausmarke	Flasche	0,75 l		18,90 €



Aperitifs und Bitteres

Martini	Rosso / Bianco / Extra Dry	5 cl	2,60 €
Sherry Sandeman	Medium / Seco	5 cl	2,60 €
Fernet	Branca / Menta*	2 cl	2,00 €
Campari *		2 cl	1,90 €
Pernod *		2 cl	1,90 €
Jägermeister		2 cl	1,90 €
Kümmerling		2 cl	2,10 €
Averna		2 cl	2,10 €
Ramazotti		2 cl	2,20 €
Mampe halb & halb		2 cl	2,00 €

Whisky

Vat 69		2 cl	2,10 €
Johnnie Walker		2 cl	2,60 €
Jim Beam		2 cl	2,20 €
Tullamore Dew		2 cl	2,60 €
Southern Comfort		2 cl	2,60 €



Rum

Bacardi	2 cl	2,30 €
Hansen 40%	2 cl	1,90 €

Spirituosen

Malteser	2 cl	2,00 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	2,50 €
Korn	2 cl	1,70 €
Apfelkorn	2 cl	1,70 €
Ouzo	2 cl	1,90 €
Fürst Bismarck	2 cl	1,80 €
Gin	2 cl	2,00 €
Tequila weiß / braun	2 cl	2,00 €

Mixgetränke (Spirituosenanteil 4cl)

Gin-Tonic*** / Bacardi-Cola* / ** / Vodka-Lemon***	4,90 €
Campari-Soda**	4,00 €
Campari-Orange* / Vodka-Orange / Jim Beam-Cola* / **	4,40 €



Cognac und Weinbrände

Martell	2 cl	2,90 €
Jacobi	2 cl	1,90 €
Bols	2 cl	2,00 €
Osborne	2 cl	2,10 €

Wodka

Schwedisch	2 cl	2,10 €
Finnisch	2 cl	2,30 €
Russisch	2 cl	2,20 €

Liköre

Kirschlikör	2 cl	1,80 €
Baileys Irish Cream	2 cl	2,10 €
Batida de Coco	2 cl	1,90 €
Sambuca	2 cl	2,20 €
Amaretto	2 cl	2,10 €

Edelobstbrände

Williamsbirne	2 cl	2,90 €
Grappa	2 cl	2,30 €
Calvados	2 cl	2,30 €

*mit Farbstoff / **koffeinhaltig / ***chininhaltig / ****mit Benzoesäure



Suppen, Salate & Nachspeisen

Aus unserer Suppenküche

Gulaschsuppe	4,10 €
Champignonsüppchen	3,10 €
Tomatencremesuppe	2,90 €
Broccolicremesuppe	3,10 €
Büsumer Krabbensuppe	5,50 €
3 schwäbische Maultaschen <i>in Rinderbouillon mit Gemüsewürfeln</i>	4,70 €

** Alle Suppen und Salate werden mit Baguette gereicht **

Knackige Salate

Kleiner gemischter Salat	3,10 €
Salat „Nicoise“ <i>mit Thunfisch – klein</i>	4,10 €
Salat „Nicoise“ <i>mit Thunfisch – groß</i>	6,90 €
Salat „Athen“ <i>mit Feta – klein</i>	4,10 €
Salat „Athen“ <i>mit Feta – groß</i>	6,90 €
Salat „Tiergartenquelle“ <i>mit Käsestiften, Baconstreifen & 3 Spiegeleiern</i>	7,90 €
Landhaussalat <i>mit Putenstreifen, Käse, Croutons und Sonnenblumenkernen</i>	7,90 €

Süßes aus der Quellenküche

Vanille-Eis <i>auf heißen Kirschen und süßer Sahne</i>	3,60 €
Wiener Apfelstrudel <i>mit Vanille-Eis und Sahne</i>	4,60 €
Großer Kaiserschmarren <i>mit Rosinen, Mandelsplittern, heißen Rumkirschen</i>	6,40 €



Unsere Omelettes

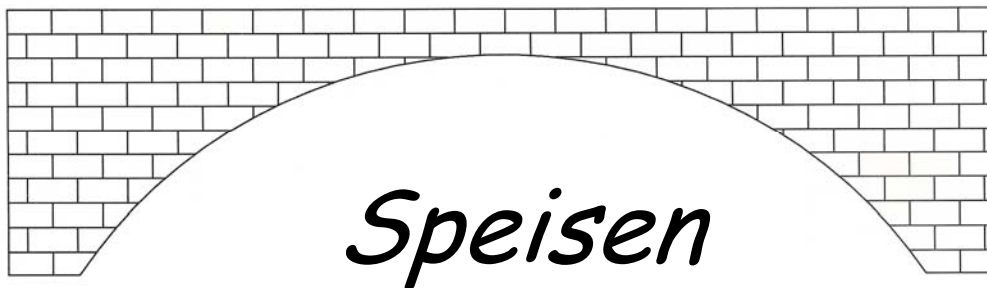
Omelette mit Maultaschen	6,90 €
Omelette mit bunter Gemüsefüllung	5,30 €
Champignon-Schinken-Omelette <i>mit Butter und Baguette</i>	6,30 €
Omelette „Athen“ <i>gefüllt mit Spinat, Tomatenwürfeln und Feta</i>	5,90 €

Aus dem Meer

„Ahlbecker“ Matjesfilet <i>in Sahne mit Zwiebelringen, Apfelspalten, Gurken, Salzkartoffeln und Butter</i>	6,60 €
Calamares, <i>gebacken, auf Salat, dazu Baguette & Knoblauchmayonnaise</i>	7,90 €
„Usedomer“ Brathering <i>mit Bratkartoffeln und Zitrone</i>	6,60 €
Weinbergschnecken <i>mit Kräuterbutter gefüllt, dazu Baguette</i>	4,50 €

Nudeln, Spätzle, Maultaschen

Spaghetti Mailänder Art <i>in Sahnesoße, dazu geriebener Käse</i>	7,50 €
Bandnudeln mit Schweinegeschnetzeltem <i>mit Champignonrahm und Tomatenwürfeln</i>	7,90 €
Badische Käs-Spätzle <i>aus der Pfanne mit Speck, Zwiebeln und Tomaten</i>	7,50 €
Schwäbische Maultaschen <i>auf Blattspinat mit Schmand und Baguette</i>	6,90 €



Speisen

Vegetarisches

Schweizer Rösti <i>auf Sahnespiegel mit Käsestiften und Setzeiern, dazu Salat</i>	5,90 €
Ofenfrische Backkartoffel <i>mit Kräuterquark & Salat</i>	4,30 €
Zwei Kartoffelrösti <i>mit Knoblauchschand und Salat</i>	5,10 €
Spätzle <i>mit frischem Gemüse, serviert in einer heißer Pfanne</i>	6,50 €
Großer Kaiserschmarren <i>mit Rosinen, Mandelsplittern, heißen Rumkirschen und Sahne</i>	6,40 €
Gebackener Camembert <i>mit Wildpreiselbeeren, Schlagsahne, Salat, Butter und Baguette</i>	6,40 €
Gebackene Champignons <i>auf Salat der Saison mit Knoblauchmayonnaise und Baguette</i>	5,90 €

Deftige Aufläufe (Achtung: verdammt heiß!)

Spätzleauflauf „Ländle“ <i>mit Schinkenwürfeln, Tomaten und Käse</i>	7,20 €
Nudelaufauf „Quelle“ <i>mit buntem Gemüse und Käse gratiniert</i>	6,50 €
Kartoffelaufauf „Kunigunde“ <i>mit Tomaten, feinen Zwiebeln und Käse</i>	6,50 €
Broccoliaufauf <i>mit Smetanakartoffeln und Käse</i>	5,30 €
Spinataufauf <i>mit Smetanakartoffeln und Käse</i>	5,30 €



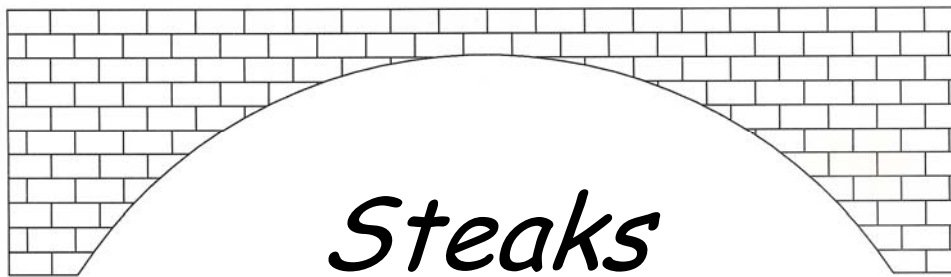
Spezialitäten der „Quelle-Küche“

Rahmgeschnitztes „Züricher Art“ vom Schwein mit Spätzle	9,50 €
Gebratener Leberkäs mit Setzei und Bratkartoffeln	6,50 €
Zwei Berliner Bouletten mit Setzei und Bratkartoffeln	6,50 €
Knusprige Schweinshaxe mit Bratkartoffeln oder Backkartoffel & Kräuterquark	8,90 €
Nürnberger Würstchen mit Sauerkraut und Bratkartoffeln	7,20 €
Riesen Eisbein mit Erbsenpüree, Sauerkraut und Salzkartoffeln	9,30 €
Schweinebraten mit jungen Erbsen, zarten Möhren und Petersilienkartoffeln	8,50 €
Tiroler Bauern-Frühstück	5,90 €
„Cordon Bleu“ vom Schwein, mit Käse und Schinken gefülltes, paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	9,90 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“, mit Tagesgemüse und Pommes Frites	9,50 €

Geflügeltes

Putenschnitzel mit Champignonrahm und Kroketten	9,50 €
Putensteak „natur“ mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln	8,50 €
Putensteak „natur“ mit Backkartoffel und hausgemachtem Kräuterquark	9,50 €

**Wir wünschen allen unseren Gästen einen angenehmen Aufenthalt und
Guten Appetit!**



Steaks

Steaks vom Schwein

Rückensteak „Western Art“ mit pikantem Maisgemüse und Röstkartoffeln	9,10 €
Rückensteak „Schweizer Art“ mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Käs-Spätzle	10,50 €
Rückensteak „Metzgerin“ auf Sauerkraut, mit Schinkenstreifen, Grillwürstchen und Bratkartoffeln	9,90 €
Rückensteak „Budapest“ auf buntem Paprikagemüse, dazu Bratkartoffeln	9,90 €
„Tiergarten-Zunftteller“, drei kleine Schweinsteaks auf Blattspinat, mit Käse überbacken, Setzei und Bratkartoffeln	9,90 €
Steaks vom Schwein mit Champignonrahm und Kroketten	8,90 €
Schweinerückensteak auf Blattspinat in Gorgonzolasoße, dazu Bandnudeln	9,90 €
Steaks vom Schwein auf süßsauren Linsen mit Spätzle und gebrochenem Pfeffer	9,50 €

Steaks vom Rind

Ochsenfetzen scharf angebratene Rindersteakstreifen mit Broccoli und Röstkartoffeln	13,90 €
Rumpsteak natur mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat	14,40 €
Rumpsteak mit gebratenen Tomatenscheiben, Zwiebelringen & Pommes frites	15,20 €
Rumpsteak „Madagaskar“ mit Pfeffersoße und Pommes frites	15,90 €
Rumpsteak mit Gorgonzolasoße und Kroketten	15,50 €
Grillplatte „Tiergarten-Quelle“ mit Würstchen, Bacon, Schweinerückensteak, Rumpsteak, Kräuterbutter, Broccoli-Champignon Gemüse, Kroketten und Salat	16,80 €

- Alle Preise incl. Bedienung und MwSt. *