

Menü 16

Cremige Waldpilzsuppe
Knusprige Entenkeule
wahlweise mit Rot- oder Grünkohl^{F, K} und Petersilienkartoffeln
Kleiner Eierkuchen^{A, I}
gefüllt mit Blaubeeren und Schlagsahne^F
18,00 Euro

Menü 18

Leberknödelsuppe^{A, I}
mit frischen Kräutern
Rahmgeschnetztes von der Putenbrust
mit Champignons und Reis
Kleine Eisvariation
mit Früchten und Schlagsahne^F
18,00 Euro

Menü 19

Leberknödelsuppe^{A, I}
mit frischen Kräutern
Geschnetztes vom Schweinefilet
mit Erbsen, Champignons und grünem Pfeffer
in Gorgonzolasoße, dazu Nudeln
Berliner Apfelküchle^{A, I}
mit Waldfrüchten und Schlagsahne^F
19,00 Euro

Menü 20

Leberknödelsuppe^{A, I}
mit frischen Kräutern
2 Bratwürste
mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln
Rote Grütze
mit Vanillesoße^{A, F}
16,00 Euro

*Suppen und Desserts sind ohne Preisänderung
zwischen den einzelnen Menüs austauschbar.*

Als 2-Gang-Variante kosten die Menüs jeweils 3,- € weniger.

Getränke

Softdrinks	0,20 l.....
Radeberger Pilsner	0,30 l.....
Kindl Jubiläums-Pils	0,30 l.....
Kaffee	Tasse.....

Gasthaus

Mutter Hoppe



Menü-Vorschläge ab 1 Mai 2016

Rathausstraße 21
10178 Berlin-Mitte (Nikolaiviertel)
Täglich geöffnet von 11.30 Uhr
bis der letzte Gast geht!

Fon: 030 . 24 72 06 03
Fax: 030 . 242 35 35
www.mutterhoppe.de

Freitag & Sonnabend stimmungsvolle
Live-Musik der 20er & 30er Jahre

Gesellschaftsraum für 20 Personen

Zusatzstoffe und Allergene

1 Konservierungsstoff	10 mit Milcheiweiß
2 Koffeinhaltig	11 mit Eiklar
3 mit Antioxidationsmittel	12 Eiscreme
4 geschwefelt	13 Eis mit Pflanzenfett
5 mit Farbstoff	14 mit Süßungsmittel
6 geschwärzt	15 mit Phosphat
7 chininhaltig	16 mit Geschmacksverstärker
8 mit Aspartam	17 hergestellt aus fein (Phenylalaninquelle) zerkleinertem Fleisch
9 genetisch verändert	18 Formfleischvorderschinken

A. Getreideprodukte	F. Milch und Laktose	K. Senf
B. Fisch	G. Sesamsamen	L. Soja
C. Krebstiere	H. Nüsse	M. Weichtiere
D. Schwefeldioxide und Sulfite	I. Eier	N. Erdnüsse
E. Sellerie	J. Lupinen	

Menü 1

Kräftige Hähnchenbrühe
„mit allem Drum und Dran“
Hausgemachte Rinderroulade^{A, K}
gefüllt nach Berliner Art,
mit kräftiger brauner Soße^A,
Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln

Rote Grütze
mit Vanillesoße^{A, F}

19,50 Euro

Menü 2

Tomatensuppe
mit gerösteten Brotwürfeln^A

Mutter Hoppes „Großer Latschen“
Paniertes Kalbschnitzel^{A, I} in der Pfanne gebraten,
mit hausgemachten Bratkartoffeln,
dazu reichen wir einen frischen Salat

Kleiner Eierkuchen^{A, I}
gefüllt mit Blaubeeren und Schlagsahne^F

23,00 Euro

Menü 2a

wie Menü 2, jedoch statt
„Paniertes Kalbschnitzel“
„Paniertes Schweineschnitzel“

21,00 Euro

Menü 3

Kräftige Hähnchenbrühe
„mit allem Drum und Dran“

Schweinekrustenbraten
mit Rahmgrünkohl^{F, K} oder Weinsauerkraut,
Petersilienkartoffeln und kräftiger brauner Soße^A

1 Kartoffelpuffer
mit Apfelmus

19,00 Euro

Menü 5

Berliner Kartoffelsuppe^{E, 1, 3}
mit Bockwurstscheiben^{1, 3}

Hausgemachte Pfannenboulette^{A, I}
mit Setzei^I, Karotten, Markerbsen,
Petersilien- oder Bratkartoffeln

Warmer Apfelstrudel^{A, I}
mit Vanillesoße^{A, F} und Schlagsahne^F

18,00 Euro

Menü 6

Grünkohlsuppe^{F, K}
mit Rauchwurstscheiben^{3, K}

Hirschsaffbraten
in Wacholderrahmsauce, dazu Apfelrotkohl,
Preiselbeeren und Kartoffelkroketten

Berliner Apfelküchle^{A, I}
mit Waldfrüchten und Schlagsahne^F

21,00 Euro

Menü 7

Linsensüppchen^E

Mutter Hoppes „Hugenottenpfanne“
in Bollen und Petersilie würzig mariniertes Schweinefilet,
serviert mit kleinem Bauernfrühstück¹,
Markerbsen und frischen Kräuterchampignons

Kleiner Eierkuchen^{A, I}
gefüllt mit Blaubeeren und Schlagsahne^F

22,00 Euro

Menü 8

Rinderkraftbrühe
mit Gemüsestreifen

Kasseltersaftbraten
auf Linsengemüse^E mit Rotweinsauce,
Weinsauerkraut und Petersilienkartoffeln

Berliner Apfelküchle^{A, I}
mit Waldfrüchten und Schlagsahne^F

17,50 Euro

Menü 9

Berliner Kartoffelsuppe^{E, 1, 3}
mit Bockwurstscheiben^{1, 3}

Rahmgoulasch vom Schwein
mit Waldpilzen,
Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

1 Kartoffelpuffer
mit Apfelmus

17,50 Euro

Menü 10

Berliner Pökeleisbein
mit Erbspüree, Weinsauerkraut und Petersilienkartoffeln

Kleine Eisvariation
mit Früchten und Schlagsahne^F

14,50 Euro

Menü 11

Kräftige Hähnchenbrühe
„mit allem Drum und Dran“

Märkischer Sauerbraten
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Warmer Apfelstrudel^{A, I}
mit Vanillesoße^{A, F} und Schlagsahne^F

19,50 Euro

Menü 15

Rinderkraftbrühe
mit Gemüsestreifen

Havelzanderfilets^{A, B}
in Butter gebraten, dazu
Petersilienkartoffeln und frischer Salat

Kleiner Eierkuchen^{A, I}
gefüllt mit Blaubeeren und Schlagsahne^F

21,00 Euro