

Menü 10

Berliner Schinkeneisbein
mit Erbspüree, Weinsauerkraut und Petersilienkartoffeln

Kleine Eisvariation
mit Früchten und Schlagsahne^F

16,90 Euro

Menü 11

Kräftige Hähnchenbrühe^E
„mit allem Drum und Dran“

Märkischer Sauerbraten^A
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Warmer Apfelstrudel^{A, I, F, 5}
mit Vanillesauce^{A, F} und Schlagsahne^F

21,00 Euro

Menü 12

Knusprige Schweinshaxe^A
auf Weinsauerkraut, dazu Bratensauce^A, Brat- oder
Petersilienkartoffeln

Rote Grütze
mit Vanillesoße^{A, F}

16,90 Euro

Menü 13

Rinderkraftbrühe^E
mit Gemüsestreifen

Havelzanderfilets^{A, B, K}

in Butter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln und frischer Salat

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

21,00 Euro

Menü 13a

Rinderkraftbrühe^E
mit Gemüsestreifen

Gebratenes Wildlachsfilet^{A, B, K}

in Butter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln und frischer Salat

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

22,00 Euro

Menü 14

Rinderkraftbrühe^E
mit Gemüsestreifen

Knusprige Entenkeule^A

wahlweise mit Rot- oder Grünkohl^K und Petersilienkartoffeln

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

18,00 Euro

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

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

Eine Portion Brot kostet 1€

*Weitere Informationen zu den Inhaltsstoffen und Allergenen
erfragen Sie bitte bei unserem Service Personal vor Ort.*

*Ab einer Gruppengröße von 20 Personen stellen wir Ihnen auf
Anfrage auch individuelle Menüs zusammen.*

*Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorherigen
Preislisten ihre Gültigkeit.*

Gasthaus

Mutter Hoppe



Menü-Vorschläge ab März 2018

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 30 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^E
„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, K} 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“^{A, I, K}

21,00 Euro

Menü 3

Kräftige Hähnchenbrühe^E
„mit allem Drum und Dran“

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

Kleine Eisvariation
mit Früchten und Schlagsahne^F

19,00 Euro

Menü 3a

Kräftige Hähnchenbrühe^E
„mit allem Drum und Dran“

Kaßlerbraten
auf Linsengemüse^F mit Rotweinsauce,
Weinsauerkraut und Petersilienkartoffeln

Kleine Eisvariation
mit Früchten und Schlagsahne^F

19,00 Euro

Menü 4

Tomatensuppe
mit gerösteten Brotwürfeln^A

Mutter Hoppes „Schrebergartenpfanne“
Saisonales buntes Gemüse mit frischen Kräutern,
Kartoffelrösti und Schafskäsewürfel^F

Rote Grütze
mit Vanillesoße^{A, F}

15,50 Euro

Menü 5

Rinderkraftbrühe^E
mit Gemüsestreifen

Hausgemachte Pfannenboulette^{A, I}
mit Setzei^I, Karotten, Markerbsen
und Bratkartoffeln

Warmer Apfelstrudel^{A, I, F, 5}
mit Vanillesauce^{A, F} und Schlagsahne^F

18,00 Euro

Menü 6

Grünkohlsuppe^F
mit Rauchwurstscheiben^{3, K}

Hirschsaffbraten
in Rotweinsauce^A, dazu Apfelrotkohl,
Preiselbeer-Birne und Kartoffelkroketten

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

21,00 Euro

Menü 6a

Grünkohlsuppe^F
mit Rauchwurstscheiben^{3, K}

Wildschweinbraten
in Rotweinsauce^A, dazu Apfelrotkohl,
Preiselbeeren und Kartoffelkroketten

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

21,00 Euro

Menü 7

Gemüsebouillon^E

mit Gemüsestreifen und frischen Kräutern
Goldbraun gebratenes Sellerieschnitzel^{A, F, K}
mit Stampfkartoffeln^F und buntem Gartensalat

Kleine Eisvariation
mit Früchten und Schlagsahne^F

15,50 Euro

Menü 8

Blumenkohl- und Broccoli-Gratin
Blumenkohl- und Broccoliröschen auf Stampfkartoffeln^F,
mit mildem Butterkäse^F überbacken

Warmer Apfelstrudel^{A, I, F, 5}
mit Vanillesauce^{A, F} und Schlagsahne^F

14,00 Euro

Menü 9

Leberknödelsuppe^{A, E, I}
mit frischen Kräutern

2 Bratwürste¹⁵
mit kräftiger brauner Sauce^A, dazu Sauerkraut
und Petersilienkartoffeln

Rote Grütze
mit Vanillesoße^{A, F}

16,00 Euro