

Eck Restaurant Speisekarte

Eck restaurant menu

**Gerne servieren wir Ihnen diese Speisen
von 17.00 bis 24.00 Uhr**

We are pleased to serve this dishes from 5 pm until midnight



Vorspeisen / Appetizer

Kleiner gemischter Salat  5,50 €

Small mixed salad

Tomate mit Mozzarella  8,50 €

Tomato with Mozzarella

Rucolasalat mit Balsamicodressing 
und geraspeltem Grana Padano Käse 9,50 €

Rocket salad with balsamico dressing and Grana Padano cheese

Suppen / Soup

Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchenstreifen 5,00 €

Beef boullion with slices of herb pancakes

Samtige Berliner Kartoffelsuppe mit Knackwurst

Potato soup Berlin style with sausage

Teller / plate 5,00 €

Terrine / tureen 9,50 €

Tomatensuppe mit Ginsahne  6,50 €

Tomatoe soup with whipped gin cream

Ungarische Gulaschsuppe  7,50 €

Goulash soup hungarian style

inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer
including VAT

Hauptgerichte / *Maincourses*

Riesen-Ofen-Kartoffel mit Schnittlauchquark 	7,50 €
<i>Baked potato with curd and chives</i>	
Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	9,00 €
<i>Nürnberger sausages with sauerkraut and potato puree</i>	
Riesen-Ofen-Kartoffel mit Blattspinat und Käse überbacken 	10,50 €
<i>Baked potato gratinated with leaf spinach and cheese</i>	
Hackepeter mit Brot	10,50 €
<i>Rare minced meat with bread</i>	
Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln	10,50 €
<i>Slice of meat loaf with fried egg and fried potatoes</i>	
Gemüsestrudel mit Blattspinat 	11,00 €
auf Kräutersauce	
<i>Vegetable strudel with fresh spinach and a herb sauce</i>	
Großer gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen, Champignons und Pinienkernen	12,50 €
<i>Mixed salad with fried strips of turkey, mushrooms and pine seeds</i>	

Vegetarisch
Vegeterian



Scharf
Hot



inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer
including VAT

Hauptgerichte / *Maincourses*

Gebratene Perlhuhnbrust mit Gemüsebeilage und Gnocchi <i>Roasted breast of guinea fowl with vegetables and gnocchi</i>	15,00 €
Roastbeef mit Bratkartoffeln, Remouladensauce und Tomatensalat <i>Roastbeef with fried potatoes, remoulade sauce and tomato salad</i>	16,00 €
Hausgemachte Rinderroulade mit Rotkohl und Kartoffelpüree <i>Homemade beef roll with red cabbage and potato puree</i>	16,50 €
Rinderfiletstreifen "Stroganoff" mit Spätzle <i>Strips of beef "Stroganoff" with spaetzle</i>	19,50 €
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und knackigem Salat <i>Breadcrumbs and fried veal scallop with fried potatoes and crispy salad</i>	19,50 €
Kalbsleber Berliner Art mit Kartoffelpüree, Apfelscheiben und Schmorzwiebeln <i>Calf's liver Berlin style with potato puree, sliced apples and braised onions</i>	20,50 €
Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter Bratkartoffeln und grünen Bohnen <i>Argentinean rump steak with herb butter, fried potatoes and green beans</i>	21,00 €
Rinderfiletsteak mit Pommes Frites und kleinem gemischtem Salat <i>Roasted fillet with French fries and small side salad</i>	29,00 €

inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer
including VAT

Fischgerichte / Fish courses

Matjesfilets nach Hausfrauen Art mit Bratkartoffeln	13,50 €
<i>Filet of white herring housewife's style with fried potatoes</i>	
Marinierte Husumer Krabben auf Brot mit Kräuterschmand	14,50 €
<i>Marinated shrimps with bread and sour cream with herbs</i>	
Frische Salate der Saison mit Shrimps	15,00 €
<i>Fresh seasonal salads with shrimps</i>	
Kartoffelpuffer mit Räucherlachs	15,00 €
<i>Potato pancakes with smoked salmon</i>	
Gebratene Scampi auf Tagliatelle 	16,00 €
mit tomatisierter Weißweinsauce und Chili	
<i>Roasted scampi with tagliatelle in a tomato white wine sauce with chili</i>	
Riesen-Ofen-Kartoffel mit Husumer Krabben	16,50 €
<i>Baked potato with shrimps</i>	

inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer
including VAT

Unsere süße Ecke / *The Sweet Corner*

Mousse au Chocolate 7,50 €

mit Erdbeersalat und Zitronen Sorbet

Mousse au chocolate with a strawberry salad and lemon sorbet

Apfelstrudel aus Werder 7,50 €

mit Zimtschaum und Vanilleeis

Apple strudel with cinnamon foam and vanilla ice-cream

Vanillecrêpe mit Quark gefüllt, 8,00 €

Orangenconfit und Amarena-Kirscheis

*Vanilla pancake stuffed with curd,
orange compote and amarena-cherry ice-cream*

Für unsere Prinzessinnen und Prinzen

For our princesses and princes

2 Kartoffelpuffer mit Apfelmus 4,00 €

2 potato pancake with apple puree

4 Nürnberger Rostbratwürstchen 4,50 €

mit Püree und Sauce

4 Nürnberger sausages with potato puree and sauce

Nudeln mit Tomatensauce 5,50 €

Noodles with tomato sauce

Kinderschnitzel mit Pommes 10,00 €

Little breadcrumb and fried veal scallop with french fries

inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer
including VAT

Alkoholfreie Getränke / Non Alcoholic Beverages

Apollinaris Selection / Apollinaris Silence	0,25 l	4,00 €
	0,75 l	9,00 €
San Pellegrino	0,25 l	4,00 €
	0,75 l	9,50 €
Evian	0,25 l	4,00 €
	1,0 l	10,00 €
Tonic Water / Bitter Lemon/Ginger Ale ¹	0,2 l	4,00 €
Coca Cola / Coca Cola Light / Coke Zero ¹⁺²⁺³	0,2 l	4,00 €
Fanta ⁴	0,2 l	4,00 €
Sprite	0,2 l	4,00 €
Orangensaft	0,2 l	4,50 €
Apfelsaft	0,2 l	4,50 €
Traubensaft	0,2 l	4,50 €
Tomatensaft	0,2 l	4,50 €
Apfelsaftschorle	0,2 l	4,50 €

Warme Getränke / Hot Beverages

Tasse Kaffee	Cup of coffee	4,00 €
Topf Kaffee	Large cup of coffee	7,00 €
Espresso		3,50 €
Cappuccino		4,50 €
Milchkaffee	Milky coffee	4,50 €
Latte Macchiato		4,50 €
Topf Schokolade	Large cup of hot chocolate	4,00 €
Portion Tee	portion of tea	6,00 €
Grog		6,50 €

inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer
including VAT

Biere vom Fass / Draught Beer

Berliner Kindl Jubiläums Pilsener	0,3 l	4,00 €
Alsterwasser	0,3 l	4,00 €
Krušovice, Schwarzbier	0,3 l	4,00 €
Hövels , feinherb rotgold	0,3 l	4,00 €
Schöffelhofer Hefe-Weizen, hell	0,3 l	4,50 €
Schöffelhofer Hefe-Weizen, hell	0,5 l	5,50 €

Flaschenbiere / Bottled Beer

Schöffelhofer Hefe-Weizen, hell	0,5 l	6,00 €
Schöffelhofer Kristall-Weizen	0,5 l	6,00 €
Schöffelhofer Hefe-Weizen, dunkel	0,5 l	6,00 €
Schöffelhofer Hefe-Weizen, alkoholfrei	0,5 l	6,00 €
Berliner Weiße	0,33 l	4,00 €
Schlösser Alt	0,33 l	4,50 €
Malzbier	0,33 l	3,50 €
Clausthaler	0,33 l	4,00 €

inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer
including VAT

Offene Weine/ *open wines*

Weisswein/ *white wines*

Riesling-Silvaner-Weissburgunder – Villa Bürklin 0,2l 8,00 €
Dr. Bürklin-Wolf – Pfalz – Deutschland

Riesling – Cuvée 9 0,2l 8,50 €
Weingut Grans Fassian – Mosel-Saar-Ruwer – Deutschland

Chardonnay Kabinett 0,2l 8,50 €
Weinhof Palavinum – Pfalz – Deutschland

Chardonnay 0,2l 9,50 €
Terrazas de los Andes – Mendoza – Argentinien

Pinot Grigio – Le Marsure corte 0,2l 9,50 €
Teresa Raiz – Friaul – Italien

Roséwein / *rosé wines*

Cabernet Sauvignon & Merlot – Ros de Pacs 0,2l 8,50 €
Parés Baltá – Penedes – Spanien

inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer
including VAT

Offene Weine/ *open wines*

Rotwein/ *red wines*

Merlot & Syrah - Domaine du Mage Vin de Pays Gascogne – Château du Tariquet – Südfrankreich	0,2l	8,00 €
Merlot – Danzante Frescobaldi & Mondavi – Sizilien – Italien	0,2l	8,50 €
Dolcetto d' Alba Giacosa Tratelli – Piemont – Italien	0,2l	8,50 €
Cabernet Sauvignon Terrazas de los Andes – Mendoza – Argentinien	0,2l	9,50 €
Spätburgunder – Kellers Keller Weingut Franz Keller – Baden – Deutschland	0,2l	9,50 €
Tempranillo – Baron de Ley Reserva Baron de Ley S.A. – Rioja – Spanien	0,2l	11,00 €

inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer
including VAT

Apéritifs

Kir	0,1 l	8,00 €
Kir Royal	0,1 l	15,50 €
Martini - bianco, rosso, extra dry	5 cl	6,00 €
Sandemann Sherry - trocken, medium, cream	5 cl	6,00 €
Sandemann Porto Tawny	5 cl	6,50 €
Pernod	4 cl	8,00 €
Cynar	4 cl	8,00 €
Averna	4 cl	8,00 €
Ramazotti	4 cl	8,00 €

Long Drinks

Campari Orange / Soda ¹⁺²		9,50 €
Vodka Lemon ¹		10,50 €
Gin Tonic ¹		10,50 €
Bacardi Cola ¹⁺²⁺³		10,50 €
Southern Comfort mit Ginger Ale ¹		12,00 €
Ballantines Cola ¹⁺²⁺³		13,00 €

Liköre

Advokaat Eierlikör	4 cl	5,00 €
Amaretto Disaronno	4 cl	8,00 €
Baileys Irish Cream	4 cl	8,00 €
Cointreau	4 cl	8,00 €
Grand Marnier	4 cl	8,00 €
Southern Comfort	4 cl	8,00 €

inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer
including VAT

Whisky

Jim Beam	4 cl	9,00 €
Johnnie Walker Red Label	4 cl	9,50 €
Johnnie Walker Black Label	4 cl	10,50 €
Ballantine's Pure Malt, 12 Jahre	4 cl	10,50 €
Glendfiddich	4 cl	10,50 €
Jack Daniel's	4 cl	11,00 €
Chivas Regal, 12 Jahre	4 cl	11,50 €

Hochprozentige Spezialitäten

Himmelbett	2 cl	3,50 €
Himbeeren am Spieß mit Pfirsichlikör		
Klops mit Soße	2 cl	3,50 €
Grüne Oliven in halbsüßem Kümmellikör		
Mampe Halb & Halb	2 cl	3,00 €
Edler Feinbitter Likör		
Feiner Hausschnaps	4 cl	5,50 €
mit Marillen	2 cl	3,50 €
<i>- Obstbrand aus der Privatbrennerei Prinz -</i>		

inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer
including VAT

Spirituosen

Grütmacher Kümmel	2 cl	3,50 €
Grütmacher Pfirsich	2 cl	3,50 €
Fürst Bismark	2 cl	4,00 €
Malteser Kreuz Aquavit	2 cl	4,00 €
Nordhäuser Doppelkorn	4 cl	4,50 €
Aalborg Jubiläums Aquavit	2 cl	5,00 €
Linie Aquavit	2 cl	5,00 €
Underberg	2 cl	5,00 €
Fernet Branca	2 cl	5,00 €
Fernet Mentha	2 cl	5,00 €
Bure Korn	4 cl	5,50 €
Sambuca Molinari	4 cl	8,00 €
Jägermeister	4 cl	8,00 €
Smirnoff Vodka	4 cl	8,50 €
Absolut Vodka	4 cl	8,50 €
Grappa Frattina Chardonnay	4 cl	9,50 €
Metaxa *****	4 cl	9,50 €
Asbach Uralt	4 cl	10,50 €
Remy Martin V.S.O.P.	4 cl	10,50 €
Morand Framboise	4 cl	12,50 €
Morand Williams	4 cl	12,50 €
Morand Kirsch	4 cl	12,50 €
Morand Mirabelle	4 cl	12,50 €
Calvados Pâpidoux XO	4 cl	13,50 €

¹ chininhaltig - with chinin / 2 mit Farbstoff – with colour / 3 coffeinhaltig – with coffeine / 4 Betakarotin – beta carotin