

Vorspeisen

Salate

Tomaten-Mozzarella-Teller

mit Basilikum, Olivenöl, Balsamico und geschrotetem Pfeffer
5,50 €

Ephraim's Salat

Frische Salate mit geräuchertem Hähnchenstreifen, Gauda und hausgemachter Vinaigrette
8,50 €

Frischer Salat

Jahreszeitensalat mit frischen Champignons, Gurke, Mais, Tomaten
klein 4,60 € groß 6,50 €

Den großen Salatteller können Sie auch zusätzlich wählen mit:

<i>Oliven und Schafskäse</i>	<i>7,80 €</i>
<i>Hähnchenbrustfilet</i>	<i>8,40 €</i>
<i>Lachs</i>	<i>8,60 €</i>

Spreewälder Gurkenspezialitäten

aus dem Steinguttopf mit frischem Brotkorb und Schmalz
4,30 €

Suppen

Ungarische Gulaschsuppe

pikant
4,90 €

Zitronengrassüppchen

mit Räucherlachsstreifen
4,90 €

Traditionelle Kartoffelsuppe

mit Gartengemüse und Würstchen
4,90 €

Zwischengerichte

Maultaschen

mit Zwiebelschmelze an einem Salatbouquet
6,20 €

Gebackener Feta im Blätterteig mit Spinatfüllung

an einem Salatbouquet mit Creme fraiche,
8,20 €

Räucherlachs im Kartoffelpuffer

auf Meerrettichsauce und Sauerrahm
7,90 €

Blattspinat-Quiche (vegetarisch)

mit Schafskäse und Oliven und Salatbouquet
8,40 €

Champignon Cocotte (vegetarisch)

überbackene Rahmchampignons
(wahlweise mit Hähnchenstreifen)
8,40 €

Hauptgerichte

Frisches Hähnchenbrustfilet

auf Curry-Ananas-Sauce mit Butterreis und Salatbouquet
9,80 €

Reispfanne (Vegetarisch)

mit Gemüse der Saison
8,60

Bratwurstpfanne

verschiedene Bratwürstchen auf Sauerkraut an Bratkartoffeln
10,50 €

Eisbein

gepökelt, mit Specksauerkraut und Petersilienkartoffeln
10,80 €

Paniertes Schweineschnitzel
mit Salzkartoffeln und einem frischen Salat
9,80 €

Berliner Kasselerbraten
mit Backpflaumen auf Specksauerkohl und Schwenkkartoffeln
10,60 €

Schweinerückensteak
an Rahmchampignons mit Bratkartoffeln und Salatbouquet
11,60 €

Kalbsrahmgulasch
mit Rotkohl und Kartoffelklößen
11,60 €

Rinderleber „Berliner Art“
mit hausgemachtem Kartoffelpüree, gebratenen Zwiebeln und Apfelingeln
9,80 €

Rinderroulade
mit Rotkohl und hausgemachten Serviettenknödeln
11,80 €

Märkische Ochsenbrust
gekocht mit Wurzelgemüse, serviert mit Brühkartoffeln
und einer Meerrettichsauce
12,80 €

Pangasius-Filet
gebraten, auf Blattspinat mit Walnüssen und Dillkartoffeln
10,80 €

Spreewaldforelle „Müllerin“
mit Kräuterbutter und Petersilienkartoffeln
11,60 €

Gedünstetes Störfilet
Edelfisch an Weißweindillsoße mit Zitronenreis und Salatbouquet
13,80 €

Desserts

Original Tiroler Apfelstrudel (warm)

mit Vanillesoße, Vanilleeis und Schlagsahne

5,80 €

Ephraim's Marzipanpralineneis

Haselnuß-Mougat-Eis mit Marzipan an Waldbeersauce

5,50 €

Eisbecher mit Früchten und Sahne

3 Kugeln, wahlweise mit Himbeeren oder Kirschen

5,50 €

Pfannkuchlein (warm)

Gefüllt mit Blaubeeren an Schokosoße

4,90 €

Berliner Beeren-Grütze

mit Sahnehäubchen

4,90 €

Eisarten

Vanille⁵, Schoko⁵, Erdbeer⁵, Maple Walnuts⁶ je Kugel 1,20 €

Portion Schlagsahne (50 g) 1,30 €

Zitronensorbet 5,20 €
Sekt, Zitroneneis⁷

Torten & Kuchen

Ephraim's Haustorte 3,10 €

helle Bisquitböden gefüllt mit Butter-Creme,

Schokoladenstücke und feinaromatische Himbeeren, abgedeckt mit Marzipan

Honig-Walnuss-Torte 2,80 €

nach original slawischem Rezept

Vanille-Schoko-Schwedenmandel 2,80 €

Vanille-Schoko-Nussboden mit Vanillecreme und gehobelten Mandeln

Käsekuchen mit Aprikosen 2,80 €

Mürbeteigboden, fruchtige Aprikosen in eine Quarkmasse eingelassen

Apfelkuchen 2,50 €

mit Butterstreusel

Kaffee & Schokolade

Kaffee

Tasse Kaffee	1,90 €
Kännchen Kaffee	3,60 €
Tasse Kaffee HAG (entkoffeiniert)	1,90 €
Kännchen Kaffee HAG (entkoffeiniert)	3,60 €
Espresso	1,80 €
doppelter Espresso	3,40 €
Kaffee Creme	2,20 €
Cappuccino	2,60 €
Französischer Milchkaffee (Kaffee mit Milch)	3,30 €
Latte Macchiato (Espresso mit Milch)	3,30 €

Sortenreiner Originalkaffee, gebrüht im Bodum-Kännchen

ETHIOPIA, kräftig und rassig	4,80 €
COLOMBIA, mild und elegant	4,80 €
BRAZIL, sanft und weich	4,80 €
KENYA, fein und aromatisch	4,80 €

Kaffee-Spezialitäten

Kaffee „Wiener Art“	3,10 €
<i>Kaffee mit Schlagsahne</i>	
Kaffee „Diplomat“	4,90 €
<i>Kaffee mit Eierlikör und Schlagsahne</i>	
Kaffee „Rüdesheim“	4,90 €
<i>Kaffee mit Asbach Uralt und Schlagsahne</i>	
Kaffee „Irish“	4,90 €
<i>Kaffee mit Whisky und Schlagsahne</i>	
Kaffee „Baileys“	4,90 €
<i>Kaffee mit Baileys und Schlagsahne</i>	
Kaffee „Pharisäer“	4,90 €
<i>Kaffee mit Rum und Schlagsahne</i>	
Eiskaffee „Wien“ (saison)	4,60 €
<i>Kaffee mit Vanilleeis und Schlagsahne</i>	

Schokoladen-Spezialitäten

Heiße Schokolade mit Sahne	2,80 €
Amaretto-Schokolade Schokolade mit Amaretto und Schlagsahne	4,90 €
Russische Schokolade Schokolade mit Rum und Schlagsahne	4,90 €
Eis-Schokolade Schokolade mit Vanilleeis und Schlagsahne	4,80 €

Tee

Frisch aufgebrihte Spitzen-Tee-Sorten im Tea-Jack (Kännchen)

Darjeeling Flowery Reserve Second Flush Blatt zart, blumig	3,80 €
Assam Spezial Broken gehaltvoll, kräftig	3,80 €
Grüner Tee China Blatt herb, bitter, sehr anregend	3,80 €
Earl Grey Tea pikant (aromatisiert)	3,80 €
Ingwer – Minze sehr anregend, aromatisch	3,80 €

Sonstige Heißgetränke

Grog vom Rum	3,70 €
Glas Glühwein (Saison)	2,60 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Cola light ^{1/3}, Fanta¹/Sprite	0,30 l	2,80 €
Tonic Water⁴	0,25 l	2,60 €
Ginger Ale¹	0,25 l	2,60 €
Bitter Lemon⁴	0,25 l	2,60 €
Eistee	0,20 l	1,90 €
Apfelschorle	0,20 l	2,60 €
große Apfelschorle	0,40 l	4,90 €
Kraft Malzbier	0,33 l	2,50 €
Apfelsaft	0,20 l	2,60 €
Kirsch Frucht	0,20 l	2,60 €
Orangensaft	0,20 l	2,60 €
Grapefruitsaft	0,20 l	2,60 €
Banane	0,20 l	2,60 €

Wasser

<i>Selters, still</i>	<i>Fl. 0,25 l</i>	2,50 €
	<i>Fl. 0,75 l</i>	6,50 €
<i>Selters, sprudelnd</i>	<i>Fl. 0,25 l</i>	2,50 €
	<i>Fl. 0,75 l</i>	6,50 €

Aperitifs, Longdrinks

<i>Sherry Dry Sack medium</i>	<i>5 cl</i>	3,80 €
<i>Sherry Dry Sack very dry fino</i>	<i>5 cl</i>	3,80 €
<i>Martini bianco</i>	<i>5 cl</i>	3,80 €
<i>Martini rosso</i>	<i>5 cl</i>	3,80 €
<i>Martini extra dry</i>	<i>5 cl</i>	3,80 €
<i>Campari¹</i>	<i>4 cl</i>	3,90 €
<i>Campari Orange¹</i>		4,80 €
<i>Gin - Tonic⁴</i>	<i>4 cl</i>	4,80 €

Biere

Fassbiere

<i>Radeberger Pilsner</i>	<i>0,30 l</i>	2,90 €
<i>Radeberger Pilsner</i>	<i>0,50 l</i>	4,30 €
<i>Alster/Diesel</i>	<i>0,30 l</i>	2,90 €
<i>Alster/Diesel</i>	<i>0,50 l</i>	4,30 €
<i>Köstritzer Schwarzbier</i>	<i>0,30 l</i>	2,90 €
<i>Köstritzer Schwarzbier</i>	<i>0,50 l</i>	4,50 €

Flaschenbiere

<i>Schöffhofer Weißbier</i>	<i>0,50 l</i>	3,80 €
<i>Hefe oder Kristall</i>		
<i>Hefe auch, <u>alkoholfrei</u></i>		
<i>Clausthaler, <u>alkoholfrei</u></i>	<i>0,33 l</i>	3,00 €

Berliner Weiße

<i>Berliner Weiße</i>	<i>0,33l</i>	3,30 €
<i>mit Himbeere¹ oder Waldmeister¹</i>		
<i>Berliner Weiße</i>	<i>0,33 l</i>	3,90 €
<i>mit Granatapfel¹ oder mit Mango¹</i>		

Weine

„Warum in die Ferne schweifen - das Gute, es liegt so nah“ - denn
Deutsche Weine schmecken zu allem, was schmeckt!

Weißweine - offene (Karaffe 0,25 l)

Hauswein Vecchia Torre, bianco, trocken,	4,50 €
Müller-Thurgau QbA., trocken, fruchtiger Geschmack, feine Säure Pfalz	5,70 €
Riesling QbA., trocken, fruchtiges, Apfelaroma, kräftig Mosel	5,20 €
Grauer Burgunder QbA., trocken, fruchtiges leichtwürziges Bukett, feine Säure Nahe	5,20 €
Scheurebe QbA., halbtrocken, fruchtiges Aroma von Steinobst und Kräutern Rheinhessen	4,90 €
Morio-Muskat QbA., halbtrocken, duftig, feiner Muskatton Rheinhessen	4,90 €
Portugieser-Weißherbst QbA., halbtrocken, feinfruchtiges Aroma dezente Restsüße Pfalz	4,90 €
Weißwein- oder Rotweinschorle 0,2 l	4,20 €

Weißweine - Flasche (0,75 l)

Weingut Hans Lang Riesling, QbA. trocken rassig, typische Rieslingart mit feinem Kernobstaroma und Zitrusnuancen Rheingau	21,80 €
Weingut Bischoffinger Rivaner, QbA., trocken blumig elegantes Bukett, fruchtiger Geschmack, feine Säure Baden	22,50 €

Rotweine - offen (Karaffe 0,25 l)

Hauswein Vecchia Torre, rosso, trocken,	4,50 €
Spätburgunder QbA., trocken, süffig, samtig, Brombeeraroma Baden	5,70 €
Trollinger/ Lemberger QbA., trocken, lebhaft, frisch Württemberg	5,20 €
Dornfelder QbA., trocken, saftiges Kirscharoma Pfalz	5,50 €
Schwarzriesling QbA., halbtrocken, würziges Aroma, sanfte Tannine Württemberg	5,20 €
Dornfelder QbA, halbtrocken, süffig, Beerenarome, reiches Bukett Pfalz	5,50 €

Flaschenweine rot (0,75 l)

Edenkobener Schloß Ludwigshöhe Spätburgunder, QbA., trocken elegantes fruchtiges Aroma, Pfalz	22,80 €
Hohenhaslacher Kirchberg Lemberger, Kabinet, trocken würzig, frisches Bukett, weich Württemberg	23,60 €

Sekt

Ephraim's Haussekt	0,10 l	3,90 €
trocken, knapp unter halbtrocken	0,75 l	22,50 €
Rotkäppchen	0,10 l	3,40 €
halbtrocken	0,75 l	19,50 €
Sekt mit Aperol	0,10 l	4,80 €

Spirituosen

Weinbrand & Cognac

<i>Asbach Uralt</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Hennessy VS</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Remy Martin VSOP</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50 €</i>

Obstbrände

<i>Obstbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Williamsbirnenbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Slivovitz</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80 €</i>

Edelbrände

<i>Calvados</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Grappa</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Moskovskaja - russ. Vodka</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Meyers´s Rum</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80 €</i>

Whisky

<i>Johnnie Walker</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,80 €</i>
<i>Jack Daniel´s</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Jim Beam</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,80 €</i>

Bitters

<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Karlsbader Becherbitter</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Malteser Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80 €</i>

Liköre

<i>Amaretto</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Baily´s Irish Creme</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Cointreau</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Kirschlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Eierlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,80 €</i>

*1 mit Farbstoff, 3 koffeinhaltig, 4 chininhaltig, 5 Eis mit Pflanzenfett, 6 Creme Eis,
7 Fruchteiscreme*

*Alle Preise sind inklusiv gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Trinkgeld ist nicht inklusive*