



Holzmarkt 7/an der Oderpromenade • 15230 Frankfurt (Oder)

**Vorspeisen** **EUR**

3	gebackene Champignonköpfe mit Knoblauchdip	5,40
4	Folienkartoffel mit Sauerrahm oder Tzatziki	6,10
5	Folienkartoffel á la Bolognese	7,50
6	Räucherlachs-Frischkäse -Rolle mit Spinat <sup>2,4</sup>	6,20
7	3 Scheiben hausgemachtes Kartoffel-Nuss-Brot mit Kräuterdip	2,80
8	Mozzarella mit Tomaten und Basilikum	5,40
9	gegrillte Schinken-Schafskäse-Röllchen auf buntem Salat <sup>2,3</sup>	5,90

**Suppen** **EUR**

15	Kartoffelsuppe nach altdeutscher Art	4,70
16	dazu 1 Paar Wiener oder Knacker <sup>3</sup>	2,20
17	Sahnekartoffelsuppe mit Räucherlachsstreifen <sup>1</sup>	5,40
19	Tomatencremesuppe mit Croûtons und Sahnehäubchen	4,20

**Salate** **EUR**

22	Kartoffelsalat mit frischen Gartenkräutern	4,30
23	Kartoffelsalat mit Mayonnaise <sup>2,3</sup>	4,30
24	dazu 1 Rostbratwurst oder 1 Paar Wiener <sup>3</sup>	2,20
25	Kleiner Salatteller	5,20
26	Salatvariation mit Balkankäse und Oliven <sup>4</sup>	7,60
27	Salatvariation mit gebackenen Champignons	8,60
28	Salatvariation mit geschwenkten Hähnchenbruststreifen	9,50
29	Salatvariation mit Thunfisch	8,90

**Spezialitäten des Hauses** **EUR**

35	Spezialpfanne „Kartoffelhaus“ – 3 Schweinefilets mit Bohnenbündchen und Gourmetbratkartoffeln <sup>3</sup>	18,20
36	Mixed Grill „Kartoffelhaus“ – gegrilltes Schweinelendchen, kl. Hüftsteak, Hähnchen, Grillspeck und Würstchen auf Bratkartoffeln <sup>2,3</sup>	18,60
38	Steak vom Schweinerücken in der Kartoffelkruste mit Bohnenbündchen, Speck und Zwiebeln <sup>2,3</sup>	15,30
39	Steak vom Schweinerücken mit Tomate, Balkankäse, mit Käse überbacken dazu Kroketten <sup>4</sup>	14,80

**Steaks - alle 250 g\*** **EUR**

45	vom Schweinerücken mit gebackenen Champignons	15,30
46	aus der Rinderhüfte mit grüner Pfeffersoße	17,50
47	Rumpsteak mit gebratenen Zwiebelringen	18,20
48	Rinderfilet mit Kräuter- oder Knoblauchbutter	19,80

**Die nachfolgenden Kartoffelbeilagen sind im Steakpreis enthalten – wählen Sie nach Ihrem Geschmack!**

55	Folienkartoffel mit Sauerrahm oder Kräuterbutter	
56	Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln oder in Butter geröstet <sup>3,4</sup>	
57	Pommes frites, Kroketten/Mandelbällchen	
58	Kartoffelpüree oder Salzkartoffeln	

**Bratkartoffeln**

**mit Schinkenwürfeln und Zwiebeln frisch aus der Pfanne mit ...**

66	2 gebratenen Landeiern und Salatgarnitur	6,80
67	paniertem Schnitzel nach „Hamburger Art“ mit Spiegelei	11,30
68	als „Bauernfrühstück“ mit Salatgarnitur und Dillgurke <sup>3,4</sup>	8,70
69	hausgemachtem Sauerfleisch, Salatgarnitur und Remoulade <sup>2,3,4</sup>	14,20
70	Brathering und Salatgarnitur <sup>2,3</sup>	8,70

**Kartoffelpüree**

**hausgemacht, mit ...**

75	2 gebratenen Landeiern mit Blattspinat, Speck und Zwiebeln <sup>2,3</sup>	8,70
76	Grütwurst und Sauerkraut <sup>1,2,4</sup>	9,30
77	Rostbratwurst und Sauerkraut <sup>3</sup>	8,70

**Pellkartoffeln**

79	mit Kräuterquark und Leinöl	7,60
80	mit Matjesfilet in Soße nach „Hausfrauen Art“	9,80
81	mit norwegischem Räucherlachs an Rotwein-Senf-Dressing <sup>2,4</sup>	11,80

**Kartoffelauflauf**

85	„Schöne Gärtnerin“ mit Broccoli, Blumenkohl und Schinkenstreifen, mit Käse überbacken <sup>1,2,4</sup>	10,80
87	„Bombay“ mit Hähnchenbruststreifen, Curry und Ananas, mit Käse überbacken <sup>1,2,4</sup>	11,90
88	mit frischen Champignons und Schinken, mit Käse überbacken	10,80
89	Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf mit Béchamelsauce und Käse überbacken <sup>2,4</sup>	11,40

**weitere Kartoffelgerichte aus dem Ofen**

95	Kartoffelasagne mit Hackfleisch, Blattspinat mit Speck und Zwiebeln, mit Mozzarella überbacken <sup>4</sup>	11,60
----	---	-------

**Aus Topf und Pfanne**

100	Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Champignonsahnesoße mit Curry und Paprika, dazu Kroketten <sup>1,2,4</sup>	12,10
101	Geflügelleber – gebraten mit Zwiebelringen, dazu Kartoffelpüree	11,40
102	Rindergeschnetzeltes mit 3 Kartoffelpuffern <sup>1,4</sup>	14,50

**Fischgerichte**

110	Forelle mit Goudapanade und Mandelbutter mit Schalotten-Weißwein-Soße, dazu Salzkartoffeln <sup>1,4</sup>	16,40
111	Lachsragout mit Kresse, saurer Sahne und Möhren-Kartoffelrösti <sup>4</sup>	13,60
112	Kartoffel-Lachs-Lasagne mit Blattspinat, mit Käse überbacken <sup>1,3,4</sup>	13,10
113	Zander auf Gemüsebett, mit roter Paprika, Fenchel und Kartoffeln	15,90
114	Papageifischfilet in einer Kokospanade mit Remouladendip und Salatbeilage, dazu Möhren-Kartoffelrösti <sup>1,3,4</sup>	16,90
115	Scholle „Finkenwerder Art“, mit gebratenen Krabben und Speck dazu Bratkartoffeln <sup>1,4</sup>	14,80

**Etwas Süßes**

120	1 Eierpfannkuchen mit Kirschen oder Apfelmus und Sahnehäubchen <sup>2,3</sup>	4,40
121	2 Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Sahnehäubchen <sup>1,2,3</sup>	4,40
122	Kirsch- oder Apfelstreuselkuchen <sup>4</sup>	3,60
124	Kartoffel-Möhren-Kuchen (süß)	2,50

**EUR**

**EUR**

**EUR**

**EUR**

**EUR**

**EUR**

		
<b>Weine</b>	<b>EUR</b>	<b>EUR</b>
<b>weiß</b>	0,2 l	0,75 l
300	Chardonnay, Veneto-Italien (trocken) <small>Aromen von Birne, Melone und Zitrus, herzhaft und erfrischend</small>	4,20
301	Müller Thurgau, QbA, Saale-Unstrut; WG: Stefan Seeliger (trocken) <small>am Gaumen präsentiert sich eine zarte Säure im Einklang mit dezenter Restsüße</small>	4,80
302	Marco Real Blanco Viura, Navarra-Spanien (trocken) <small>besitzt angenehm erfrischende Zitrusaromen, leicht und bekömmlich</small>	18,75
303	Chardonnay Aimery-Frankreich (trocken) <small>Aromen nach Akazie, Banane und Grapefruit, Nuancen von Haselnuss, sehr fruchtig</small>	19,75
304	Riesling, QbA, Rheinhessen; WG: Karl Dorwagen (halbtrocken) <small>spritzig, harmonisch, blumig süffig</small>	3,90
305	Bacchus Spätlese, Rheinhessen; WG: Karl Dorwagen (lieblich) <small>blumig duftiges Bukett mit fruchtbetonter Restsüße</small>	13,40
306	Frizzantino, Emilia-Romagna-Italien (lieblich) <small>strohgelb mit grünlichen Reflexen, harmonisch leicht und fruchtig</small>	3,80
<b>rosé</b>		
310	Bardolino Chiaretto Rosé, Veneto-Italien (trocken) <small>Nase und Geschmack haben schöne Anklänge von roten Früchten wie Erdbeeren und Himbeeren</small>	4,20
311	Spätburgunder Rosé, Baden-WG: Salwey VDP, (trocken) <small>duftig-leicht und zeigt Aromen von Himbeeren und Erdbeeren</small>	27,60
312	„Schmetterlinge im Bauch“, QbA, Baden-WG: Friedrich Kiefer (halbtrocken) <small>Rosécuvée: reife Himbeer- und Rote Johannisbeer-Aromen betören den Gaumen</small>	18,40
<b>rot</b>		
320	Cal Y Canto, Navarra-Spanien (trocken) <small>würzige Aromen, sowie Anklänge von Tabak und Leder, im Einklang mit roten Früchten, rundes Finale</small>	14,60
321	Primitivo Puglia, Apulien-Italien (trocken) <small>Aromen von Blau- und Brombeeren schmeicheln den Gaumen, samtiger Ausklang</small>	4,50
322	Spätburgunder, QbA, Rheinhessen; WG: Karl Dorwagen (halbtrocken) <small>feinfruchtig mit beerigen Aromen</small>	14,25
323	Portugieser, QbA, Rheinhessen; WG: Karl Dorwagen (lieblich) <small>fruchtige Aromen, voll im Geschmack, süffig</small>	14,75
324	Lambrusco, Emilia-Romagna-Italien (lieblich) <small>dieser Perlwein ist lieblich, erfrischend, ansprechend, süffig</small>	3,80
330	Weinschorle (weiß oder rot)	4,20
<b>Wermut</b>		<b>EUR</b> 5 cl
331	Martini (weiß oder rot)	3,50
<b>Sekt / Prosecco</b>	<b>EUR</b> 0,1 l	<b>EUR</b> 0,2 l
		<b>EUR</b> 0,75 l
335	Kurpfalz Cabinet (halbtrocken), Piccolo	6,20
336	Kurpfalz Cabinet (halbtrocken)	18,90
337	Kurpfalz Cabinet (trocken), Piccolo	6,20
338	Kurpfalz Cabinet (trocken)	18,90
339	Prosecco, Italien	3,60
340	Prosecco, Italien	22,50
341	Prosecco Rosato	6,00
342	Aperol Spritz	7,00

1 - Farbstoff; 2 - Konservierungsstoffe; 3 - Antioxidationsmittel; 4 - Süßungsmittel \* Fleischrohgewicht  
Die Allergienkarte liegt für Sie zur Information an der Theke bereit.