

Winterliches im Wernesgrüner B

- Suppe von Sellerie und Williamsbirne

mit Kräutercroutons
Soup of celery
and Williams pear with herbal croutons
Kelle / cup 3,10 €
Doppelkelle / plate 4,50 €

- Deftige Kohlroulade

in unserer Küche handgewickelt mit Specksoße und Petersilienkartoffeln
hearty stuffed cabbage
with bacon-cabbage-sauce and salted potatoes
11,50 €

- Zarter Goulasch vom Hirsch

mit Preiselbeersahne, Rosenkohl und hausgemachten Kartoffelklößen
Venison goulash
with cranberry cream, Brussels sprouts and homemade dumplings
15,80 €

- Zarter Rindertafelspitz

mit Meerrettichsoße, Kartoffelstampf und Buttererbsen
15,80 €

- Schweineschnitzel Jäger Art

Paniertes Schnitzel mit Waldpilzen in Kräuterrahm und knusprigen Kroketten
pork cutlet
with creamy forest mushroom sauce and croquettes
14,00 €

- Joghurt-Grießflammerie

mit warmen Kirschkompott und frischer Minze
Semolina pudding
with warm cherry compote and fresh mint
4,80 €

- Erdinger Pikantus

dunkler Weizenbock, im Steinkrug serviert
Bavarian Weißbier

dark and strong, served in a stone jug
4,10 €

Bier vom Fass

- Wernesgrüner Pils

Braurechte seit 1436

- Pilsner Urquell

Das einzige gebraut in Pilsen

- Köstritzer Schwarzbier

Das Schwarze mit der blonden Seele

- Kilkeny Irish Beer

The friendly Irish Beer

- Guinness

Brewed in Dublin

Aperitifs

- Prosecco

0,1l 3,60

- Sekt- Aperol

0,1l 4,50

- Sherry

5cl, dry, medium 2,30

- Martini

0,1l , bianco, dry 3,00

Aus der Suppenküche / soups

- Ukrainische Soljanka

mit Kräuterschmand und Zitrone
Ukranian soljanka (hearty stew)
with herb sour cream and lemon
Kelle/plate 3,50 ~ Doppelkelle/tureen 4,80

Vorspeisen und Salate / appetizers and salads

- Spreewälder Gurkenmix

Spreewälder Gurkenmix
plate of mixed gherkins
Klein/small 3,20 ~ groß/big 4,20

- Hausgemachter Griebenschmalz

mit Senfgurke und dunklem Brot
homemade lard with cracklings
with mustard pickled gherkins and fresh dark bread
3,50

- Feines Würzfleisch vom Schwein

mit Käse überbacken, dazu reichen wir Toast
fine ragout from pork
topped with cheese, served with lemon, Worcester sauce and toast
Klein/small 5,50 ~ groß/big 8,50

- Frischer Weißkrautsalat

fresh white cabbage salad
Klein/small 3,20 ~ groß/big 4,20

- Hausgemachter Gurkensalat

homemade cucumber salad
Klein/small 3,30 ~ Groß/big 4,30

- "Kleine Wernesgrüner Salatvariation" *

Kleines Arrangement frischer Gartensalate mit frischem Obst,
wahlweise mit fruchtig-scharf marinierten gebratenen Hähnchenbruststreifen
Small arrangement of fresh lettuce and fresh fruits
optionally with sweet'n spicy marinated fried strips of chicken breast
ohne Hähnchen/without chicken 4,20 ~ mit Hähnchen/with chicken 6,80

- "Große Wernesgrüner Salatvariation" *

Arrangement frischer Gartensalate mit frischem Obst,
wahlweise mit fruchtig-scharf marinierten gebratenen Hähnchenbruststreifen
Arrangement of fresh lettuce and fresh fruits
optionally with sweet'n spicy marinated fried strips of chicken breast
ohne Hähnchen/without chicken 6,20 ~ mit Hähnchen/with chicken 9,10

•

* Bitte wählen Sie zwischen: Vinaigrette- , Himbeerdressing oder Balsamicoessig und Olivenöl

Spezialitäten / specialties from the smokehouse

- Über Buchenspänen heißgeräucherte Schweinehaxe

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten
auf Sauerkraut und Petersilienkartoffeln, serviert mit frischem Meerrettich und Senf
freshly smoked knuckle of pork
preparation time about 20 minutes
on sauerkraut and parsley potatoes, served with fresh horseradish and mustard
14,80

- Magere Schweinerippchen - frisch aus dem Rauch

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten
serviert mit pikanter Tunke, Backkartoffel mit Kräuterquark und Krautsalat
freshly smoked pork spare ribs
preparation time about 20 minutes
served with spicy Dip, backed potato with creamy herb quark and cabbage salad
15,80

Wernesgrüner B • Treskowallee 68 • 10318 Berlin
Tel 030 509 86 43 • Fax 030 509 86 43

Automatische PDF Generierung ©Webtransformer.de



Vegetarisch und vegan / vegetarian and vegan

- Frischer Kräuterquark und Leinöl

mit Kartoffeln, Zwiebeln, Butter und Salatbukett
creamy herb quark and linseed oil (vegetarian)
with potatoes, onion cubes, butter and side salad
8,90

- Frische Gemüse-Lasagne (vegan)

mit gegrillter Zucchini und Paprika, an marinierten Salaten und fruchtiges Tomatenconfit
Fresh vegetable Lasagne Ravioli (vegan)
with grilled zucchini and paprika, served on marinated lettuces and tomato-confit
10,50

Fisch / Fish

- Auf der Haut gebratener Zander

mit Petersilienkartoffeln, Honig-Dillsenfsoße und hausgemachtem Gurkensalat
fried filets from pikeperch
fried on the skin, with potatoes, honey-dill-mustardsauce and a small cucumber salad
14,80

- Matjesfilet "Hausfrauen Art"

angerichtet auf Apfel-Zwiebel-Gurkenmayonnaise, serviert mit Kartoffeln und roten
Zwiebelringen
Filets from young herring à la „housewife recipe“ (cold)
served with potatoes red onion rings and a homemade apple-onion remoulade sauce
9,80

Klassiker der Deutschen Küche / German cuisine classics

- Berliner Eisbein - Das Original

Wernesgrüner B • Treskowallee 68 • 10318 Berlin
Tel 030 509 86 43 • Fax 030 509 86 43

Automatische PDF Generierung ©Webtransformer.de



Gepökelttes Vordereisbein, serviert mit Sauerkraut, Kartoffeln, hausgemachtem Erbspüree und
Panaschee
Berliner Eisbein – The original
a cured knuckle of pork, with Sauerkraut, potatoes, mashed peas and panaschee (mixture of
bacon & onion cubes)
13,50

- Braumeisterteller

gegrillte Medaillons vom Kalb und Schwein, zarter Hähnchenbrust an Drillingskartoffeln,
marinierten Blattsalaten, und Kräuerbutter
„Brewmasters Plate“
grilled medallions of veal and pork, tender chicken breast on marinated lettuces,
Drillingskartoffeln (potato with fine edible peel) and herb butter
14,80

- Steak au four

Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Buttererbsen und Pommes
frites
pork steak baked with ragout fin and cheese, served with buttered peas and French fries
14,80

- Hausgemachte Rinderroulade

gefüllt mit Speck, Gewürzgurke und Zwiebel, serviert mit Apfelrotkohl und Kartoffelstampf
homemade beef roulade
filled with bacon, gherkin and onion, served with red cabbage and homemade mashed potatoes
15,30

- Saftig gebratenes Entrecôte

vom argentinischen Weiderind (250g roh)
mit knusprigen Kartoffelecken, zweierlei Dip, Salatbouquet & Kräuterbutter
Juicily fried Entrecôte (250g)
from Argentinian cattle with crunchy potato wedges, a duet of dips & side salad
21,80

- Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel mit warmen Bauernspecksalat & Salatgarnitur
veal cutlet with warm potato salad (with bacon cubes) & side salad
17,10

Deftiges von der Kaltmamsell / hearty snacks from the „Kaltmamsell“

Wernesgrüner B • Treskowallee 68 • 10318 Berlin
Tel 030 509 86 43 • Fax 030 509 86 43

Automatische PDF Generierung ©Webtransformer.de



- Wernesgrüner Bulettensnack

Sechs hausgemachte Bulettchen, serviert mit Spreewaldgurken, Griebenschmalz und Brot
„Wernesgrüner meatball snack“
six homemade meatballs with „Spreewald“ gherkins, homemade lard with cracklings and fresh
dark bread
8,20

Kleine Portion (Drei Stück) / small portion (with three meatballs)
5,10

- Hackepeter vom Schwein (täglich frisch)

mit Eigelb, Zwiebeln, Spreewälder Gurkenmix, Butter und Brot
daily fresh: ground pork meat
served with egg yolk, onion cubes, mixed gherkins from „Spreewald“, butter and fresh dark
bread
8,30

- Burschenteller

Vier hausgemachte Bulettchen mit Bauernspecksalat,
dazu servieren wir Senf und Spreewälder Gurkenmix
four homemade meatballs with potato salad (with bacon),
served with mixed gherkins from „Spreewald“ and mustard
7,80