

Aus dem Suppentopf

cremige Erdapfel-Suppe 10,50
mit Mettenden

Orangen-Hokkaido-Suppe 11,50
mit Kürbisravioli

Klassiker

Caesar Bowl 17,50
knackiger Römersalat | Croûtons
Grana Padano | Cherrytomaten
Caesar-Dressing | marinierte Hähnchenbrust

Wiener Schnitzel 33,00
vom Kalb | Zitrone | Kapern | Sardelle
Blattsalat | Bratkartoffeln

Scholle „Finkenwerder Art“ 33,00
Gurkensalat | Bratkartoffeln

Spezialitäten

Ofenkartoffel 9,50
Sour Cream | frische Kräuter | Olivenöl
Frühllauch

Kartoffelpuffer 19,50
Rauchlachs | Kräuterschmand | Blattwerk
frisch geriebener Meerrettich

Fish & Chips 21,00
Kabeljaufilet im Tempurateig
hausgemachte Remoulade
Kartoffeldippers | Zitrone

hausgemachter Flammkuchen 15,50



Currywurst leicht geräuchert 14,90
hausgemachte Currysauce
Kartoffeldippers | Orangen Curry
Zwiebelasche

Pasta

Cherrytomaten | Pesto | Parmesan 21,90
Sahne | Kräuter

Unser „Heimatteller“

Nicht nur in unserem Restaurant "Heimat Brunshaupten" möchten wir mit regional inspirierten Gerichten überzeugen, sondern auch hier im Café. Daher unser Tipp:

Frikadelle vom Wittenbecker

Weiderind 18,50
Erbsen-Kartoffelstampf | kräftige Sauce

Erfahrt mehr über unser Restaurant "Heimat Brunshaupten" auf der letzten Seite der Speisekarte.

Dessert

hausgemachter Kaiserschmarrn

Gutes braucht seine Zeit. In diesem Fall mind. 20 min., da wir den Kaiserschmarrn frisch zubereiten.

mit Puderzucker 15,50

mit Zwetschgenröster 16,00

Wiener Apfelstrudel 10,50

Vanilleeis | Soße

Unsere Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.