

Restaurant
Café Feldheim

Willkommen im Café Feldheim



www.cafe-feldheim.de

Speisen außer Haus, Saisonangebote, kalt/warme Buffets für Ihren besonderen Anlass, Ausrichtung von Feierlichkeiten und Events, auch zu Festpreisen

Informieren Sie sich über unsere aktuellsten Angebote und treten Sie mit uns in Kontakt.

**Ab 17 Uhr geöffnet und auf Bestellung
Samstags, Sonntags und Feiertags ab 12 Uhr
Donnerstag Ruhetag**

**Restaurant Café Feldheim
Triftweg 1
16567 Mühlenbeck
Tel: 033056/74594
Email: restaurant@cafe-feldheim.de**

Suppen

Tomatensuppe
mit Kräutersahne, Cherrytomate
und Croûtons (a)
3,80€

Currysuppe
„Art des Hauses“
(pikant/fruchtig)
3,80€



Feines Würzfleisch (vom Schwein)
mit Käse überbacken (e, c, a)
3,90€

Broccoli gratiniert mit „Sauce Hollandaise“
und Käse (e, c, a)
3,90€

Dirki's Rindercarpaccio
mit frischen Champignonscheiben, Kirschtomaten, Rucola,
frisch geriebenem Grana Padano,
gerösteten Pinienkernen und
hauseigener Vinaigrette,
dazu
Steinofenbaguette
(a, e, i, j, k, l)
9,50€

Salate

Kleine Salatvariation mit verschiedenen Dressings
und gerösteten Pinienkernen (e, i, j, k, h)
3,50€

Gurkensalat mit hauseigenem
Crème Fraîche-Dressing
3,80€

Große Salatvariation
mit verschiedenen selbst hergestellten Dressings, gerösteten Pinienkernen
und gebratener Hähnchenbrust (e, i, j, k, h)
8,50€
mit Scampis (b)
11.-€

Für unsere kleinen Gäste bis 14 Jahre

Nudeln mit Tomatensauce (a)
(incl. einem kleinen alkoholfreien Getränk 0,2l)
4,50€

Zwei Fischstäbchen mit Karotten (a, c, e)
und Pommes Frites
(incl. einem kleinen alkoholfreien Getränk 0,2l)
4,50€

Kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Erbsengemüse
und Pommes Frites (a, c, e)
5,80€

Hausgemachte Hähnchennuggets
mit Pommes Frites (a, c)
5,50€

Hausgerichte

Vegetarische Bandnudeln
mit geschmolzenen Kirschtomaten, Rucola,
Pinienkernen und Grana Padano

(a, e, i, j, k, l)

9.-€

Pfeffersteak

(Schweinerückensteak auf Pfefferrahmsauce dazu
Schinkentüte mit Kräuterbutter gefüllt)
und Kartoffelkroketten

(a, c, e)

9,40€

Schweinerückensteak mit Würzfleisch
und Käse überbacken
dazu Pommes Frites

(a, e)

9,80€

Hausmachersülze
mit Remouladensauce und Bratkartoffeln
an frischem Salatbouquet

(e,9)

Gerne mit Gemüse Ihrer Wahl für
1,50€

(Aufpreis ausgenommen Saisongemüse)

Beilagenänderung auf Bratkartoffeln 1.-€

Die Empfehlungen des Küchenchefs

Risotto des Tages
mit Cherrytomaten, Rucola, frisch geriebenem Grana Padano
und gerösteten Pinienkernen

(e, i, j, k, l)

11.-€

Kalbsleber
aus der Pfanne mit gebratenem Zwiebelgemüse
auf frisch zubereitetem Kartoffelstampf

(e, a)

11,50€

Schweinemedallions
(vom Filet)
dazu Rahmchampignonsauce und Kartoffelkroketten (a, e)

13.-€

Bandnudeln
mit gebratener Hähnchenbruststreifen, Kirschtomaten und Rucola (a, c)

10.-€

mit Scampis (a, c, b)

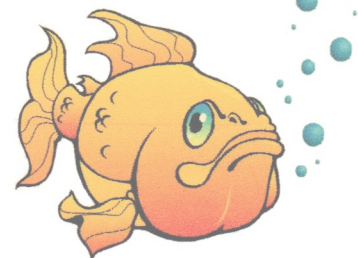
12,50€

Gebratenes Schollenfilet
auf buntem Kräutergemüse mit Kartoffelstampf (a)

14,90

Beilagenänderung auf Bratkartoffeln 1.-€

(9)



Schnitzelkarte

Schnitzel „Wiener Art“ (vom Schweinerücken)
dazu Pommes Frites (a, c)
8,90€
(kleine Portion 6,00€)

Hähnchenbrust paniert
mit Mischgemüse und Pommes Frites (a, c, e)
9,40€

Dazu Wahlweise:

Jägersauce (Bratensauce mit Pilzen) (a)
2,20€
„Hamburger Art“ (mit zwei Setzeiern)
1,50€
Rahmchampignons (a)
2,20€



Dessertkarte

Marillenknödel mit Vanillesauce (a, c, e)
3,50€

Apfeltarte
(Brandteigtörtchen mit Apfelstücken,
Schokoladen- und Vanillesauce a, c, e)
4,50€

Coupe Dänemark
(Vanilleeis mit Schlagsahne und Schokoladensauce)
5,00€

Schwarzwaldbecher
(Vanille- und Schokoeis mit Sauerkirschen, Schlagsahne und einem Schuss Kirschwasser)
5,50€

Schwedeneisbecher
(Vanilleeis mit Apfelmus, Schlagsahne und Eierlikör)
5,50€

Eiskaffee / Eisschokolade
(Bohnenkaffee oder Schokoladengetränk mit Vanilleeis und Schlagsahne)
3,20€

Crème Brûlée – Menü
(Eine kleine Crème Brûlée mit einem Espresso)
3,50€

Für unsere kleinen Gäste:

Pinocchioeis
(Vanille- und Erdbeereis mit Smarties, Waffel und Sauce garniert a, e)
3,50€

Lieber Gast,

es ist unser Anliegen, für Sie nur Lebensmittel von hoher Qualität zu verwenden.

Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe und Allergene nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden.

Diese Zutaten bzw. Getränke haben wir für Sie gekennzeichnet.

Sie sehen das an einer kleinen Zahl oder Buchstaben hinter der Speise bzw. dem Getränk.

Wir kochen für Sie frisch, aber wir können leider nicht ausschließen, dass folgende, bei uns im Betrieb vorkommende Zusatzstoffe und Allergene in den für Sie zubereiteten Speisen enthalten sind.

- 1) mit Konservierungsstoff
- 2) mit Farbstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) geschwefelt
- 5) mit Milcheiweiß
- 6) chininhaltig
- 7) mit Süßungsmittel
- 8) koffeinhaltig
- 9) Nitritpökelsalz

- a) mit Weizen
- b) mit Krebstiere
- c) mit Eier
- d) mit Fische
- e) mit Milch
- f) mit Pistazien
- g) mit Sellerie
- h) mit Senf
- i) mit Schalenfrüchten
- j) mit Sesam
- k) mit Erdnüssen