

Restaurant  
**Café Feldheim**

Willkommen im Café Feldheim



**[www.cafe-feldheim.de](http://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 und auf Bestellung geöffnet  
Sonntags und Feiertag ab 12 Uhr**

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

## Suppen

Tomatensuppe  
mit Kräutersahne, Cherrytomate  
und Croûtons ( a )  
5,90€

Currysuppe  
„Art des Hauses“  
(pikant/fruchtig)  
5,90€

## Vorspeisen

Feines Würzfleisch (vom Schwein)  
mit Käse überbacken ( e, c, a )  
5,80€

Broccoli gratiniert mit „Sauce Hollandaise“  
und Käse ( e, c, a )  
4,90€

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 )  
13,50€  
für 2 Personen  
14,90€

## Salate

Kleine Salatvariation mit verschiedenen Dressings  
und gerösteten Pinienkernen ( e, i, j, k, h )  
4,90€

Gurkensalat mit hauseigenem  
Crème Fraîche-Dressing  
4,80€

Große Salatvariation  
mit verschiedenen selbst hergestellten Dressings, gerösteten Pinienkernen  
und gebratenen Hähnchenbruststreifen ( e, i, j, k, h )  
14,50€

## Für unsere kleinen Gäste bis 14 Jahre

Nudeln mit Tomatensauce ( a )  
6,50€

Zwei Fischstäbchen mit Karotten ( a, c, e )  
und Pommes Frites  
7,50€

Kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Erbsengemüse  
und Pommes Frites ( a, c, e )  
7,80€

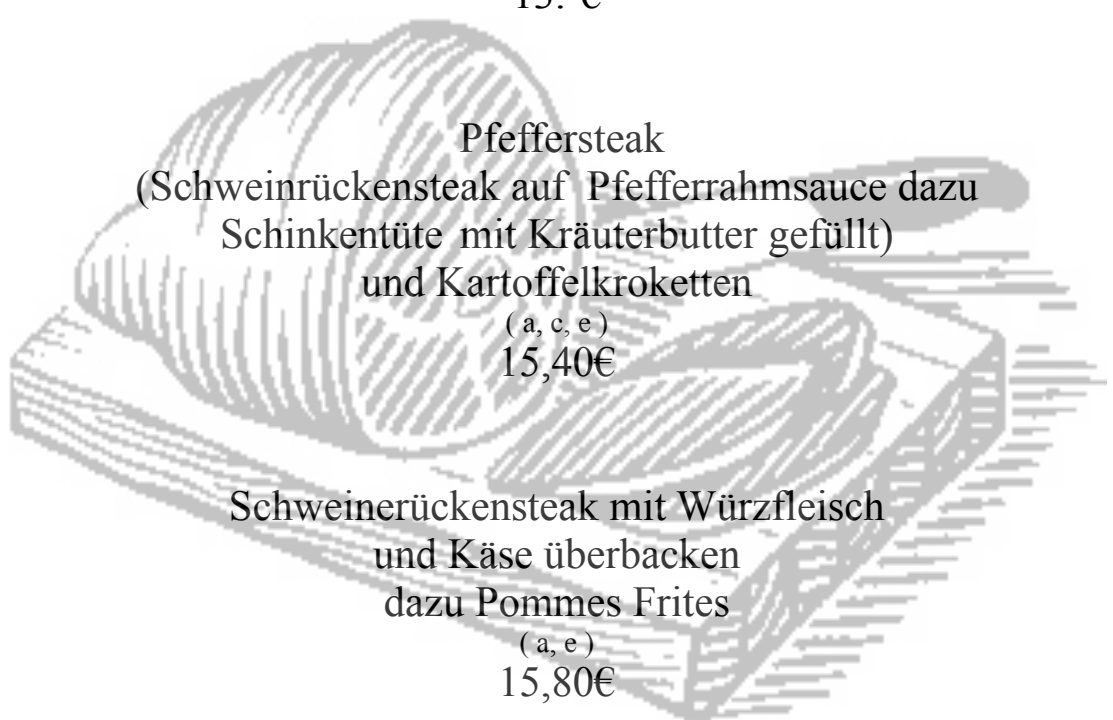
Hausgemachte Hähnchennuggets  
mit Pommes Frites ( a, c )  
7,50€

## Hausgerichte

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

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

13.-€



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

( a, c, e )

15,40€

Schweinerückensteak mit Würzfleisch  
und Käse überbacken  
dazu Pommes Frites

( a, e )

15,80€

Hausmachersülze  
mit Remouladensauce und Bratkartoffeln  
an frischem Salatbouquet

( e, 9 )

11,90€

Gerne mit Gemüse Ihrer Wahl für  
2,50€

( Aufpreis ausgenommen Saisongemüse )

## Die Empfehlungen des Küchenchefs

Risotto des Tages  
mit Cherrytomaten, Rucola, frisch geriebenem Grana Padano  
und gerösteten Pinienkernen  
( e, i, j, k, l )  
13.-€

Kalbsleber  
aus der Pfanne mit gebratenem Zwiebelgemüse  
auf frisch zubereitetem Kartoffelstampf  
( e, a )  
15,90€

Drei Schweinemedallions  
(vom Filet)  
dazu Rahmchampignonsauce und Kartoffelkroketten ( a, e )  
14.-€

Bandnudeln  
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Kirschtomaten und Rucola ( a, c )  
14,50-€

Gebratenes Fischfilet des Tages  
auf Blattspinat mit Kartoffelstampf ( a )  
16,90€



## Schnitzelkarte

Dirkis Schnitzel „Wiener Art“  
(vom Schweinerücken oder der Hähnchenbrust)  
dazu Pommes Frites ( a, c )  
13,50€  
(kleine Portion 9,50€)

Hähnchenbrust paniert mit Würzfleisch und Käse gratiniert  
dazu Pommes Frites ( a, c, e )  
14,40€

## Dazu Wahlweise:

Jägersauce (Bratensauce mit Pilzen) ( a )  
3.-€  
„Hamburger Art“ (mit zwei Setzeiern)  
2,50€  
Rahmchampignons ( a )  
3,50€



## Dessertkarte

Gebackener Marillenknödel mit Vanilleeis( a, c, e )  
6.-€

Coupe Dänemark  
( Vanilleeis mit Schlagsahne und Schokoladensauce )  
7,50€

Schwarzwaldbecher  
(Vanille- und Schokoeis mit Sauerkirschen, Schlagsahne und einem Schuss Kirschwasser )  
7,90€

Schwedeneisbecher  
( Vanilleeis mit Apfelmus, Schlagsahne und Eierlikör )  
7,90€

Eiskaffee / Eisschokolade  
( Bohnenkaffee oder Schokoladengetränk mit Vanilleeis und Schlagsahne )  
4,50€

Crème Brûlée – Menü  
( Eine kleine Crème Brûlée mit einem Espresso )  
4.-€

## Für unsere kleinen Gäste:

Pinocchioeis  
( Vanille- und Erdbeereis mit Smarties, Waffel und Sauce garniert (a, e) )  
4,20€

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