



*Herzlich Willkommen
im
Wirtshaus Schildhorn*



*Speisen-
&
Getränkekarte*

Neben Barzahlung akzeptieren wir auch EC – Karten mit Pinnummer Eingabe.

Die Schildhorn Sage

Im Jahre 1157, so weiß es die Sage, wurde Jaczo von Köpenick nach seiner Eroberung der Mark Brandenburg von Albrecht dem Bären in die Flucht geschlagen. Jaczo erreichte, von seinen Feinden verfolgt, die Havel und sprang mit seinem Pferd hinein. Darin, das er nicht ertrank, sondern sicher das andere Ufer erreichte, sah der Wende ein Zeichen des Christengottes. Er gelobte, zum christlichen Glauben überzutreten, und hängte – zur Bekräftigung dieses Gelöbnisses – seinen Schild und sein Horn an eine Eiche. Seither heißt die Landzunge, auf die Jaczo sich retten konnte, SCHILDHORN.



*Idylle, Ruhe und Natur pur - mitten in Berlin!
Genießen Sie diese Atmosphäre und lassen sich von uns verwöhnen.*

Zusatzstoffe und Bemerkungen:

1 koffeinhaltig, 2 mit Farbstoff, 3 geschwärzt, 4 enthält eine Phenyl-Alaninquelle, 5 mit Chinin, 6 mit Antioxidationsmittel, 7 mit Konservierungsstoff, 8 mit einer Zuckerart & Süßungsmitteln, 9 Nektar, 10 Fruchtsaftgetränk, 11 mit Geschmacksverstärker, 12 mit Milcheiweiß, 13 geschwefelt, 14 mit Phosphat, 15 mit Süßungsmitteln



Suppen

Tomaten - Orangensuppe

4,50 €

*Frische Kartoffelsuppe
mit Wurststücken*

5,50 €

*Feuriger Kesselgulasch
mit Paprika, Kartoffeln*

6,50 €

*Havelländer Fischtopf
mit Zander- und Lachsstückchen sowie Kartoffel- & Gemüsestücken*

7,80 €

Salate

Kleiner gemischter Salat

5,00 €

Großer gemischter Salat

7,80 €

*Provinzialische Salatvariation
mit frischen Kräutern und gratiniertem Schafskäse im Schinkenmantel*

9,50 €

*Knackige Salatvariation
mit Streifen vom geräucherten Lachs auf Röstitaler mit Kräuterquark*

9,50 €

*Salatvariation mit Streifen vom Hähnchenbrustfilet,
verschiedenen Früchten und Orangen - Curry - Vinaigrette*

11,50 €

*Ruccolasalat mit 2 rosa gebratenen Lammfilets,
Cocktailtomaten und frisch geriebenem Parmesan*

14,70 €



Zwischengang

*Bruschetta á la Toskana
3 Baguette Scheiben*

4,50 €

*Tomate - Mozzarella - Balsamico
mit frischem Basilikum*

7,00 €

*Andalusisches Gemüse
in Olivenöl angeschwenkt und mit Fetakäse gratiniert*

8,20 €

*Bauernomelette,
mit Zwiebeln, Speck und Kartoffeln, dazu Salatbouquet*

9,80 €

*Gnocchi mit Lachsfilet
auf cremigen Blattspinat mit frischem Parmesan*

11,50 €



Fischgerichte

*Gebratene Großgarnelen
in Curry - Calvados - Soße mit Baguette und ein kleiner gemischter Salat*

15,50 €

*Gebratene Großgarnelen
mit Kräutern, Knoblauch und Käse gratiniert
Baguette und ein kleiner gemischter Salat*

16,50 €

*Gebratener Havelzander,
auf Sahnspinat an Kohlrabi - Kartoffel - Püree*

17,70 €

*Gebratener Lachs
an Basmati - Reis und Salatbouquet*

18,50 €



Hähnchengerichte

*Geschnetzeltes Hähnchenbrustfilet in Ananas - Curry - Soße
mit Basmati - Reis*

11,50 €

*Geschnetzeltes Hähnchenbrustfilet
mit Champignon - Paprikagemüse in Sahne - Soße
an Pasta*

12,50 €

*Hähnchen „Schildhorn“
Hähnchenbrustfilet „natur“ mit Blattspinat und Schafskäse gratiniert
an Kartoffel-Rosti-Taler*

14,50 €

Hauptgerichte vom Schwein

*Paniertes Schweineschnitzel mit Zitronenspalte
an Markgemüse mit Sauce Hollandais,
Kartoffelspalten*

14,50 €

*Paniertes Schweineschnitzel mit frischen Champignons in Sahnesoße
mit Pommes Frites*

16,00 €

*3 Schweinemedallions auf Champignons in Kräutercreme,
mit Kroketten*

17,50 €



Hauptgerichte vom Lamm

Zu diesen Hauptgerichten ein kleiner gemischter Salat

*Geschnetzeltes Lammfilet in einer raffinierten Knoblauch - Kräuter - Variation
und Kartoffelecken*

19,00 €

*3 Neuseeländische Lammfilets
mit Kaisergemüse und Kräuterbutter,
Kartoffel-Rosti-Talern*

20,50 €

Hauptgerichte vom Rind

(Rinderfilet 200g)

Zu diesen Hauptgerichten ein kleiner gemischter Salat

*Rinderfilet mit Kräuterbutter
an geschwenktem Sommergemüse, Pommes Frites*

23,80 €

*Rinderfilet
mit in Kräuter-Rahm-Soße gebratenen Champignons, Kroketten*

24,50 €

*Rinderfilet
mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Kräuterquark*

25,50 €

„Schildhornplatte“

*Filet vom Rind, Schwein und Lamm mit Kräuterbutter
an geschwenktem Zwiebel - Paprika - Champignon Gemüse
mit Pommes Frites
und kleinem gemischtem Salat*

25,50 €



Dessert

„Heiße Liebe“

*Gefüllter Eierkuchen mit Kirschen an einer Kugel Vanilleeis
und Obstrand*

7,50 €

Warmer Apfelstrudel

auf Vanillesoße, mit einer Kugel Vanilleeis und Obstrand

7,90 €

Eis- und Kuchenangebot

Eissorten:

*Vanille, Schokolade, Erdbeere, Haselnuss, Stracciatella, Kirsch
pro Kugel* 1,20 €

Portion Schlagsahne 1,20 €

*Kindereisbecher
2 Kugeln nach Wahl
mit Smarties, Sahne und Schokostreuseln* 3,50 €

*Eisbecher „Schokokuss“
3 Kugeln (Schoko/ Stracciatella)
mit Sahne und Schokoladensauce* 5,90 €

*Schwedenbecher
2 Kugeln Vanilleeis
Apfelmus und 4 cl Eierlikör* 6,90 €

*Schwarzwaldbecher
2 Kugeln Kirsch, 1 Kugel Schoko
2 cl Obstler, Kirschen und Amarenakirschen und Sahne* 7,90 €

Div. Kuchen nach Auswahl Portion 2,90 €
Schlagsahne zum Kuchen Portion 1,00 €

Div. Torten nach Auswahl Portion 3,20 €

Eis- und Kuchenangebot

Eissorten:

<i>Vanille, Schokolade, Erdbeere, Haselnuss, Stracciatella, Kirsch pro Kugel</i>		<i>1,20 €</i>
<i>Portion Schlagsahne</i>		<i>1,20 €</i>
<i>Kindereisbecher 2 Kugeln nach Wahl mit Smarties, Sahne und Schokostreuseln</i>		<i>3,50 €</i>
<i>Eisbecher „Schokokuss“ 3 Kugeln (Schoko/ Stracciatella) mit Sahne und Schokoladensauce</i>		<i>5,90 €</i>
<i>Schwedenbecher 2 Kugeln Vanilleeis Apfelmus und 4 cl Eierlikör</i>		<i>6,90 €</i>
<i>Schwarzwaldbecher 2 Kugeln Kirsch, 1 Kugel Schoko 2 cl Obstler, Kirschen und Amarenakirschen und Sahne</i>		<i>7,90 €</i>
<i>Div. Kuchen nach Auswahl</i>	<i>Portion</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Schlagsahne zum Kuchen</i>	<i>Portion</i>	<i>1,00 €</i>
<i>Div. Torten nach Auswahl</i>	<i>Portion</i>	<i>3,20 €</i>

Alkoholfreie Getränke

	Fl. 0,20 l	Fl. 0,25 l	Fl. 0,33 l	Fl. 0,75 l	Glas 0,20 l	Glas 0,40 l
<i>Mineralwasser</i>					2,20 €	3,90 €
<i>Apollinaris Selection / Silence</i> <small>mit Kohlensäure ohne Kohlensäure</small>		2,80 €		6,90 €		
<i>Fachingen Classic / Medium</i> <small>ohne Kohlensäure mit Kohlensäure</small>				7,90 €		
<i>San Pellegrino / Aqua Panna</i> <small>mit Kohlensäure ohne Kohlensäure</small>				8,90 €		
<i>Coca Cola</i> ^{1,2}					2,30 €	4,20 €
<i>Fanta</i> ^{2,6}					2,30 €	4,20 €
<i>Sprite</i>					2,30 €	4,20 €
<i>Spezi, mit Cola</i> ^{1,2} <i>und Fanta</i> ^{2,6}					2,30 €	4,20 €
<i>Coca Cola Light</i> ^{1,2,4,15}					2,30 €	4,20 €
<i>Apfelschorle</i>					2,80 €	4,90 €
<i>Orangensaft</i>					2,80 €	4,90 €
<i>Apfelsaft</i>					2,80 €	4,90 €
<i>Johannisbeernektar</i>					2,80 €	4,90 €
<i>Tomatensaft</i>					2,80 €	4,90 €
<i>Bananennektar</i>					2,80 €	4,90 €
<i>Multivitaminfruchtsaft</i>					2,80 €	4,90 €
<i>Kirschnektar</i>					2,80 €	4,90 €
<i>Tonic Water</i> ⁵					2,90 €	
<i>Bitter Lemon</i> ⁵					2,90 €	
<i>Ginger Ale</i> ²					2,90 €	
<i>BIONADE</i> <i>Holunder</i>				3,90 €		



Warme Getränke

<i>Tasse Kaffee Crema¹</i>	2,20 €
<i>Tasse Kaffee Haag</i>	2,20 €
<i>Pott Kaffee Crema¹</i>	3,90 €
<i>Milchkaffee¹ (groß)</i>	3,60 €
<i>Latte Macchiato¹</i>	3,60 €
<i>Cappuccino¹</i>	2,90 €
<i>Espresso, einfach¹</i>	2,20 €
<i>Espresso, doppelt¹</i>	3,90 €
<i>heiße Schokolade mit Sahne (groß)</i>	3,90 €
<i>heiße Schokolade ohne Sahne (groß)</i>	3,50 €
<i>Tasse Tee verschiedene Sorten</i>	2,20 €
<i>Verschiedene Geschmacksaromen</i>	0,50 €



Biere & Biermix

	<i>Fl.</i> <i>0,33 l</i>	<i>Fl.</i> <i>0,50 l</i>	<i>Glas</i> <i>0,30 l</i>	<i>Glas</i> <i>0,50 l</i>
<i>Pilsener vom Fass</i>			<i>2,90 €</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Alster, mit Fanta^{2,6}</i>			<i>2,90 €</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Radler, mit Sprite</i>			<i>2,90 €</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Diesel, mit Cola^{1,2}</i>			<i>2,90 €</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Köstritzer Schwarzbier</i>		<i>4,90 €</i>		
<i>Kristallweizen</i>		<i>4,90 €</i>		
<i>Hefeweizen</i>		<i>4,90 €</i>		
<i>Hefeweizen dunkel</i>		<i>4,90 €</i>		
<i>Hefeweizen alkoholfrei</i>		<i>4,90 €</i>		
<i>Alkoholfreis Bier</i>	<i>3,20 €</i>			
<i>Berliner Weiße, rot oder grün²</i>	<i>3,20 €</i>			
<i>Malztrunk²</i>	<i>3,20 €</i>			

Weinhaltige Getränke

	<i>Glas</i> <i>0,20 l</i>
<i>Weinschorle Trocken</i>	<i>4,50 €</i>



Offene Weine

<i>Weißwein</i>	<i>Glas 0,20 l</i>
<i>Chardonnay Trocken</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Pinot Grigio Trocken</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Grüner Veltliner Trocken</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Rotwein</i>	<i>Glas 0,20 l</i>
<i>Dornfelder Trocken</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Merlot Trocken</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Cabernet Sauvignon Trocken</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Rosé</i>	<i>Glas 0,20 l</i>
<i>Merlot - Rosé Trocken</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Portugieser Weißherbst Lieblich</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Prosecco</i>	<i>Glas 0,10 l 5,00 €</i>

Flaschenweine, Sekt & Champagner

Gerne reichen wir Ihnen unsere Extrakarte mit einem reichhaltigen Sortiment !