

Speisekarte

Montag bis Sonntag ab 11.00 bis 22.00 Uhr

Suppen

| | |
|--|---------------|
| Kalte Avocado-Buttermilch-Suppe <i>mit getrockneten Tomaten</i> | 3,90 € |
| Sellerie-Cremesuppe <i>mit Räucherlachsstreifen</i> | 3,90 € |
| Geflügelboullion <i>mit Maultaschenspitzen und frischem Schnittlauch</i> | 3,90 € |

Vegetarisch

| | |
|---|---------------|
| Parmesan-Schwarzbrot-Omelette <i>gefüllt mit einem Champignon-Zucchini-Ragout</i> | 8,90 € |
| Schmortomaten mit Feta und Mais gefüllt <i>dazu frittierte Rosmarinkartoffeln</i> | 8,90 € |
| Rote Bandnudeln <i>mit Blattspinat, Paprikarahm und Pinienkerne</i> | 9,90 € |

Salate und Vorspeisen

| | |
|---|---------------|
| Kleiner gemischter Salat <i>mit French- Dressing</i> | 4,80 € |
| Leberkäsestreifen im Brezenmantel <i>dazu süßer Senf</i> | 5,90 € |
| Scheiben vom Krustenbraten <i>mit Tatarsauce und Salatbouquet</i> | 6,50 € |
| Cous Cous Salat <i>unter einer mit Frischkäse und Gartenkräutern gefüllten Geflügelroulade</i> | 6,90 € |
| Räucherlachs-Meerrettich-Türmchen <i>mit Gurkenspaghetti</i> | 7,50 € |
| Großer Salat „Luise“ <i>Gebratene Hähnchenbruststreifen auf Feld-und Rucolasalat, Tomate, Gurke, Paprika und einem Cranberry-Dressing</i> | 9,30 € |

Hauptgerichte

| | |
|---|----------------|
| Wirsingkohlpfanne <i>mit Hackfleisch, Kartoffeln und Tomatensauce</i> | 9,95 € |
| In Butter gebratenes Schweineschnitzel <i>mit Bratkartoffeln und einem kleinen gemischten Salat der Saison</i> | 10,90 € |
| Luisen-Gyros von der Hähnchenbrust <i>mit Schmorzwiebeln, Gurken, Kirschtomaten, hausgemachtem Zaziki und Wildkräuterreis</i> | 11,90 € |
| Kalbsleber „Berliner Art“ <i>mit gebackenen Zwiebeln und Äpfeln an Majoran-Stampfkartoffeln</i> | 12,90 € |
| Gegrillte Lammhaxe aus dem Elbtal <i>auf Knoblauchbohnen, dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterbutter</i> | 12,90 € |
| Gebratene Schweinefiletstreifen in einer Frischkäsesauce <i>dazu Penne mit Brokkoli, Paprika und Champignons</i> | 13,50 € |
| Halbe Bauernente mit Blaukraut <i>dazu wahlweise Kartoffelkloß oder Erdäpfel</i> | 13,50 € |
| Geschnetzeltes vom Straußenfilet <i>mit Orange und grünem Pfeffer, dazu Gemüsespätzle</i> | 13,90 € |
| Gebratene Rumpsteakspitzen in einer Portweinjus <i>an glacierten Karotten und Kaiserschoten, dazu gebräunte Kloßbecken</i> | 15,90 € |
| Luisen Fischburger „Kabeljaufilet mit einer Honig-Senf-Sauce“ <i>dazu Kartoffelstäbchen und einer kleiner Gurkensalat</i> | 12,90 € |
| Gebratenes Hokifilet in einer Vanille-Senf-Sauce <i>dazu Wildreis und Schwarzwurzeln</i> | 14,50 € |

Für die Kleinen



| | |
|---|---------------|
| Cordon Bleu mit Pommes Frites | 4,50 € |
| Drachenfutter-Bolognese mit Reis | 4,50 € |
| Süß-Saure Eier mit Kartoffelpü | 4,50 € |
| Räuberteller <i>(damit könnt Ihr bei Mama und Papa naschen)</i> | |

Dessert

| | |
|---|---------------|
| Luises „Schokiba“ <i>Schokotörtchen mit Bananeneis und Kirschragout</i> | 4,50 € |
| Luises „Stapellauf“ <i>Schichtdessert im Glas serviert, aus Mascarpone, Butterkeksen Vollmilchschokolade und Früchten</i> | 4,50 € |
| Luises „Lemon Kiss“ <i>Zitronentiramisu mit frischer Minze und Erdbeersauce</i> | 4,50 € |

Die Eisspezialitäten entnehmen Sie bitte unserer separaten Karte.

Fragen Sie auch nach unserem Kuchen- und Tortenangebot.



Frühstückskarte

Montag - Samstag bis 13.00 Uhr

Französisches Frühstück

Zwei Ofenfrische Croissants
mit Konfitüre, Honig und Butter, dazu ein Café au lait
4,90 €

Käse –Frühstück

Gemischte Käseauswahl
dazu Butter und einen Brotkorb
5,10 €

Herzhaftes Frühstück

Salami-und Schinkenplatte
dazu Butter und einen gemischten Brotkorb
5,20 €

Der „Arme Poet“

Zwei Eier im Glas
mit frischen Kräutern,
zwei verschiedenen Schnittkäse,
Kräuterquark,
Butter und Vollkornbrot
5,50 €

Lachs-Frühstück

Rührei von drei Landeiern
dazu Norwegischen Räucherlachs
und Sahnemeerrettich
Butter, Toast
6,00 €