

ROBBENGATTER

Restaurantkneipe ~ Cafe

Geöffnet von 8 bis 2 Uhr nachts
Warme Küche täglich von 8 bis 24 Uhr

Grunewaldstraße 55
10825 Berlin
Telefon (030) 853 52 55

www.robhengatter.de

Das Robbengatter

Seit der Eröffnung des Restaurants ist das Robbengatter ein beliebter Treffpunkt zum Essen, Trinken, Klönen oder auch zum Feierabendbier. Zu den Gästen zählen vielfach Bewohner des Bayerischen Viertels; aber auch von weither sind Hungrige und Durstige unsere Besucher.

Der Name Robbengatter entstand bei einer Verschnaufpause in der Bau- und Einrichtungsphase der Räumlichkeiten. Als die Gründungscrew so im Kreis saß, mit Koteletten und Schnauzbärten, platzte es plötzlich aus einem heraus: „Ihr seht aus, wie Robben in einem Gatter!“ Der Name war geboren.

Vom Angebot einer ausgewogenen Getränke- und Speisekarte mit wechselnden Wochen- und Saisonkarten, dem beliebten Sonntagsbrunch oder mittäglichen Businesslunch für den preisbewussten und auch eiligen Mittagsgast wird das kulinarische Angebot vom frühen Morgen bis in die späte Nacht serviert.

Auch an den Wochenenden oder zu sportlichen Highlights finden sich im Tresenbereich an den Großbildschirmen die „Sportfreunde“ ein, um an der 'Bundesliga Live' und anderen Sport-Events gemeinsam teilzunehmen.

So zählt das Robbengatter seit seiner Eröffnung im Mai 1974 mit zu den Wegbereitern der neuen Gastronomie, die sich im Wandel der Zeit ständig weiter entwickelt.

Genießen Sie eine schöne Zeit bei uns. Falls Sie Anregungen haben:
Wir nehmen Ihre Wünsche gerne in unsere zukünftigen Planungen auf.

Ihr Robbengatter-Team

Liebe Gäste,

wir bieten Ihnen mit unserem Speisenangebot eine große Auswahl aus nationaler und internationaler Küche. Da unsere Gerichte à la minute zubereitet werden, kann es leider mitunter zu Wartezeiten kommen. Bitte haben Sie dafür Verständnis.

BIERE VOM FASS

0,3 Schultheiss Pilsener	2,40
0,4 Schultheiss Pilsener	2,90
0,3 Berliner Kindl Jubiläums Pilsener	2,50
0,4 Berliner Kindl Jubiläums Pilsener	3,00
0,25 König Pilsener	2,90
0,4 König Pilsener	3,60
0,3 Jever Pilsener	3,00
0,4 Jever Pilsener	3,60
0,3 Maisel's Weisse Hefeweizen	3,00
0,5 Maisel's Weisse Hefeweizen	3,80
0,25 Bayreuther Hell	2,90
0,5 Bayreuther Hell	3,80
0,3 Bayreuther Aktien Zwick'l	3,00
0,5 Bayreuther Aktien Zwick'l	3,80
0,3 Bayreuther Aktien Landbier	3,00
0,5 Bayreuther Aktien Landbier	3,80
0,3 Radler Bier mit 7UP	2,50
0,4 Radler Bier mit 7UP	3,00
0,3 Alsterwasser Bier mit Mirinda	2,50
0,4 Alsterwasser Bier mit Mirinda	3,00
0,3 Gespritztes Bier mit Fassbrause	2,50
0,4 Gespritztes Bier mit Fassbrause	3,00
0,3 Diesel Bier mit Cola	2,50
0,4 Diesel Bier mit Cola	3,00

FLASCHENBIERE

0,5 Maisel's Kristallweizen	3,80
0,5 Maisel's Weisse Hefeweizen dunkel	3,80
0,33 Hefeweizen alkoholfrei	3,00
0,5 Hefeweizen alkoholfrei	3,80
0,33 König Pilsener alkoholfrei	3,00
0,33 Bitburger 0,0	3,00
0,33 Berliner Weiße mit Schuss Himbeer oder Waldmeister	3,00

SCHNÄPSE, KLARE EDELSCHNÄPSE UND „MAGENFREUNDLICHE“

ohne Mengenangabe = 2 cl

Becherovka	2,30
Doppelkorn	2,20
Helbing Kümmel	2,30
Absolut Vodka	2,40
Wodka Moskovskaya	2,40
Wodka Grasovka	2,40
Maltaser Aquavit	2,40
Aalborg Jubiläums Akvavit	2,70
Linie Aquavit	3,00
Slivovitz	2,60
Birnengeist	3,00
Himbeergeist	3,00
Kirschegeist	3,00
Mirabellengeist	3,00
Bärenjäger	2,20
Jägermeister	2,40
Mampe halb & halb	2,40
Averna	2,40
Fernet Branca ^{/5}	2,40
Fernet Menta ^{/5}	2,40
Ramazzotti	2,40
Underberg	2,40

COGNAC

ohne Mengenangabe = 2 cl

Martell ^{/5}	2,90
Hennessy V.S. ^{/5}	3,60
Remy Martin ^{/5}	3,10

WEINBRÄNDE

ohne Mengenangabe = 2 cl

Chantré	2,20
---------	------

LIKÖRE UND SPEZIALITÄTEN

ohne Mengenangabe = 2 cl

Frangelico	2,30
Aperol ^{/5}	2,20
Bessen Genever	2,20
Bombay Sapphire Gin	2,60
Eierlikör	2,20
Amaretto ^{/5}	2,30
Grand Marnier ^{/5}	2,60
Cointreau	2,30
Sambuca	2,40
Sambuca braun ^{/5}	2,70
Ouzo	2,40
43 er ^{/5}	2,30
Grappa	2,90
Southern Comfort	2,50
Batida de Coco	2,20
Baileys ^{/5}	2,40
Campari ^{/5}	2,20
Cynar ^{/5}	2,40
Olmecca Tequila	2,50
Olmecca Tequila braun ^{/5}	2,70
Pott Rum 54 %	2,20
Bacardi	2,40
Havana Club, 3 J.	2,40
Havana Club, 7 J.	3,00
Lemon Hart 75,5 % ^{/5}	3,40
Calvados	2,20
„103er“ ^{/5}	2,20
Veterano Osborne ^{/5}	2,70
Vecchia Romagna	2,50

WHISKY

ohne Mengenangabe = 2 cl

Johnnie Walker ^{/5}	2,80
Ballantines ^{/5}	2,80
Jim Beam ^{/5}	2,70
Jack Daniels	2,90
Jameson ^{/5}	2,90
Chivas Regal, 12 J. ^{/5}	3,40
The Glenlivet (single malt) ^{/5}	3,90
Glenfiddich (single malt) ^{/5}	3,90

LONGDRINKS

ohne Mengenangabe Spirituosenangabe = 4 cl

Campari Soda ^{/5}	4,80
Campari Orange ^{/5}	5,20
Aperol Spritz	
Weißwein, Wasser, Aperol	5,20
Prosecco Aperol	
Prosecco, Wasser, Aperol	5,40
Gin Tonic	
Bombay Gin, 1 Fl. Schweppes Tonic Water ^{/9}	6,60
Wodka Lemon,	
Wodka Absolut, 1 Fl. Schweppes Bitter Lemon ^{/9}	5,40
Wodka Absolut Orange	5,40
Jim Beam Cola ^{/5/8}	5,20
Jack Daniels Cola ^{/5/8}	5,40
Johnnie Walker Cola ^{/5/8}	5,40
Bacardi Cola ^{/5/8}	5,20
Havana Club Cola, 3 J.	5,40
Havana Club Cola, 7 J.	6,20
Batida Kirsch	5,20
43er Milch	5,20
Pernod Eiswasser ^{/5}	3,50

COCKTAILS

Tequila Sunrise	
Tequila, Orangensaft, Grenadine ^{/5}	5,40
Caipirinha	
4 cl Cachaca, Limetten, Rohrzucker	6,90
Cuba Libre	
6 cl Havana Club, Limetten, Pepsi Cola ^{/8}	6,90
Hugo	
Frische Minze, 1/2 Limette, Holundersirup, Prosecco	6,20
Pfefferminzlimonade (alkoholfrei)	
Frische Minze und Limette, Limesirup, Brauner Zucker, Wasser	4,90

SEKT UND CHAMPAGNER

0,1 l	Riesling Sekt	4,00
0,75 l	Riesling Sekt	22,40
0,1 l	Prosecco Spumante	4,50
0,75 l	Prosecco Spumante	25,40
0,75 l	Veuve Clicquot	84,00

APÉRITIFS

ohne Mengenangabe = 5 cl

Martini	
bianco, rosso oder extra dry	3,30

WEINE

Jahrgang vorbehalten

WEISSWEINE	0,1 l	0,2 l	0,5 l	0,75 l
Robbengatter Hauswein, weiß Rheinhessen/Deutschland Cuvée Leichter Duft von reifer Birne und Melone, ausgeprägt fruchtig mit zarter Säure und langem Nachhall	2,50	4,80	11,80	15,90
Rivaner Winzergenossenschaft Weinbiet, Pfalz/Deutschland Rivaner Frisch und elegant mit Muskataromen und milder Säure	2,40	4,60	11,40	
50° Riesling Schloss Johannisberg, Rheingau/Deutschland Riesling Aromen von grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten und weißem Steinobst mit Hauch von blumigen Noten	2,60	5,00	12,20	
Grauburgunder QbA: Winzergenossenschaft Sasbach, Baden/Deutschland Grauburgunder Schöne Balance zwischen Frucht und Frische	2,60	5,00	12,20	
Chardonnay Le Petit Verre Pays d' Oc IGP/Frankreich Chardonnay Cremige Fülle, viel Frucht und mineralischer Griff	2,50	4,80	11,80	
Kopfstand Bioweingut Lorenz, Rheinhessen/Deutschland Assemblage aus Rivaner, Cabernet Blanc (aus Versuchsanbau) und Riesling Die Weinberge wachsen in Freiheit und werden im Winter nicht zurückgeschnitten. Die Reben danken es mit vielen kleinen hocharomatischen Beeren. Angenehm volle Frucht, runder Geschmack, samtig weich	3,00	5,80	14,20	20,40

WEINE

Jahrgang vorbehalten

ROSÉWEINE	0,1 l	0,2 l	0,5 l	0,75 l
Spätburgunder Rosé QbA	2,50	4,80	11,80	
Weingut Allendorf, Rheingau/Deutschland				
Spätburgunder				
trocken - frische Säure, lebendig				

WEINE

Jahrgang vorbehalten

ROTWEINE	0,1 l	0,2 l	0,5 l	0,75 l
Robbengatter Hauswein Rot Rheinhessen/Deutschland Cuvée Kräftig und frisch mit saftiger Frucht aus schwarzer Johannisbeere, Schattenmorellen und Dörrpflaume	2,50	4,80	11,80	15,90
Rioja Joven Quebrada, La Rioja/ Spanien Tempranillo Elegant-kräftig, schöne Beeren- und Kirscharomen mit der riojatypischen Symbiose aus Frucht, Säure und Präsenz	2,40	4,60	11,40	
Montepulciano d´Abruzzo DOC St. Barthelmeh, Abruzzen/Italien Montepulciano Schönes Rubinrot, Duft von roten Früchten mit mediterranen Kräutern. Vollmundig und lecker	2,40	4,60	11,40	
Merlot Le Petit Verre Pays D´Oc, IGP/Frankreich Merlot Feiner Duft nach schwarzen Kirschen und Brombeeren. Charmante Frucht auch am Gaumen. Seidiger Nachhall.	2,40	4,60	11,40	
Urschrei Bioweingut Lorenz, Rheinhessen/Deutschland Dornfelder, Portugieser, Regent und Cabernet Sauvignon Angenehme Frucht mit Aromen von Kirsche und Johannisbeere, abgerundet mit einem Hauch Vanille. Weicher Geschmack und voller Körper. Entsteht durch die Rückbesinnung auf die Anfänge des Weinbaus: naturnaher, biologischer Aufwuchs der Reben ohne eingrenzenden Rebschnitt im Winter.	3,00	5,80	14,20	20,40

WEINE

Jahrgang vorbehalten

WEINSCHORLEN	0,1 l	0,2 l	0,5 l	0,75 l
Weinschorle, weiß trocken	2,20	4,00	10,60	
Weinschorle Hauswein, weiß trocken	2,40	4,40	11,20	
Weinschorle, rosé trocken	2,20	4,00	10,60	
Bowle (saisonal)		0,3 l	4,40	

- Bitte beachten Sie auch unsere aktuellen Weinangebote! -

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE & SÄFTE

0,2 l Pepsi Cola ^{/5/8}	2,20	0,2 l Frisch gepresster Orangensaft	3,80
0,4 l Pepsi Cola ^{/5/8}	3,70		
0,2 l Mirinda ^{/2/5}	2,20	0,2 l Apfel, Orangen-, Tomaten-,	2,20
0,4 l Mirinda ^{/2/5}	3,70	Ananassaft, Mango-, Kirsch-,	
0,2 l 7UP ^{/2}	2,20	Johannisbeer-, Bananen-,	
0,4 l 7UP ^{/2}	3,70	Rhabarbernektar	
0,2 l Pepsi Cola light ^{/2/3/4/5/8}	2,20		
0,4 l Pepsi Cola light ^{/2/3/4/5/8}	3,70	0,4 l Apfel, Orangen-, Tomaten-,	3,90
0,2 l Coca Cola Zero ^{/2/3/4/5/8}	2,20	Ananassaft, Mango-, Kirsch-,	
0,4 l Coca Cola Zero ^{/2/3/4/5/8}	3,70	Johannisbeer-, Bananen-,	
0,5 l Club Mate ^{/5/8}	3,70	Rhabarbernektar	
0,2 l Fassbrause	2,00		
0,4 l Fassbrause	3,40	0,2 l Saftschorle	2,00
0,2 l Schweppes Bitter Lemon ^{/9}	2,30	0,4 l Saftschorle	3,40
0,2 l Schweppes Tonic Water ^{/9}	2,30	0,4 l Bitter Lemon Schorle	3,40
0,2 l Schweppes Ginger Ale ^{/5}	2,30	0,3 l Eistee	2,60
0,25 l Selters, natürliches Mineralwasser naturell, leicht oder classic	2,20	0,33 l Maßtrunk	2,80
0,5 l Selters, natürliches Mineralwasser naturell, leicht oder classic	3,80	0,4 l Mangolassi	4,20
0,75 l Selters, natürliches Mineralwasser naturell, leicht oder classic	5,70		
0,33 l Bionade Holunder	2,80		
0,33 l Bionade Ingwer-Orange	2,80		



WARME GETRÄNKE



Café Crème verlängerter Espresso	2,20
Große Tasse Café Crème verlängerter Espresso	3,80
Espresso	2,00
Espresso Macchiato	2,10
Doppelter Espresso	3,20
Doppelter Espresso Macchiato	3,40
Cappuccino (auf Wunsch mit Sahne)	2,70
Milchkaffee	3,20
Getreidemilchkaffee	3,40
Latte Macchiato	3,50

Alle Kaffees auf Wunsch auch entkoffeiniert

Alle Kaffees auch mit Sirup erhältlich zuzügl. 0,30

Sirupsorten: Vanille, Karamel, Haselnuss

Tasse Schokolade mit Milchschaum oder Sahne	3,00
Weißer Schokolade mit Milchschaum oder Sahne	3,00
Heiße Zitrone mit Honig	2,40
Heiße Milch mit Honig	2,20
Chai Latte	3,50

Alle Getränke auch mit laktosefreier Milch zuzügl. 0,50

HEISSES MIT SCHUSS

Pharisäer ¹⁸ Espresso, 2cl brauner Rum, Sahne	4,40
Café Advokaat Espresso, 2 cl Eierlikör, Sahne	4,40
Café Cointreau Espresso, 2 cl Cointreau, Sahne	4,40
Irish Coffe Espresso, 2 cl Jameson, Sahne	4,60
Café Baileys Espresso, 2 cl Baileys, Sahne	4,60
Russische Schokolade mit 2 cl braunen Rum, Sahne	4,40
Glas Grog mit 4 cl Pott Rum 54 %	4,60
Glas Glühwein (saisonal)	2,90



EILLES TEE SPEZIALITÄTEN

Für Menschen die das Besondere schätzen!

Losser Blatt- und Broken Tee in Premiumqualität, serviert und portioniert im pyramidenförmigen Teebeutel

TEA DIAMOND

je Glas 0,3 l

2,60

DARJEELING ROYAL FIRST FLUSH BLATT (Schwarztee)

Famose Frühlingspflückung mit spritzig-fruchtiger Note

Ziehzeitempfehlung: 3-4 Minuten

ENGLISH SELECT CEYLON ORANGE PEKOE Blatt (Schwarztee)

Hochland Tee der Insel Sri Lanka (ehem. Ceylon) mit frischem feinherben Aroma

Ziehzeitempfehlung: 3-4 Minuten

EARL GREY PREMIUM Blatt (Schwarztee aromatisiert)

Eine edle Darjeeling-Assam-Blattmischung, benetzt mit dem pikanten Aromaöl feinsten Bergamottefrüchte. Ein Klassiker!

Ziehzeitempfehlung: 3-4 Minuten

GRÜNTEE ASIA SUPERIOR Blatt (Grüntee)

Aus Mittelasien mit zartsüßer, angenehm herber Note und leuchtend hellgelber Farbe

Ziehzeitempfehlung: 2-3 Minuten

ROOIBOS VANILLA (Kräutermischung aromatisiert)

Südafrikanischer Rotbusch mit lieblichen Vanillearoma - ein trendiges Wellnessgetränk ohne Koffein. Einfach lecker!

Ziehzeitempfehlung: 5-8 Minuten



EILLES TEE SPEZIALITÄTEN

Für Menschen die das Besondere schätzen!

Looser Blatt- und Broken Tee in Premiumqualität, serviert und portioniert im pyramidenförmigen Teebeutel

Glas 0,3 l 2,60

KRÄUTERGARTEN (Kräutermischung aromatisiert)

Eine wohltuende Kräuterkomposition aus Lemongras, Rooibos, Nanaminze, Fenchel, Süssholzwurzel, Zimt und Kamille.

Ziehzeitempfehlung: 5-8 Minuten

KAMILLENBLÜTEN

Getrocknete Kamillenblüten haben einen honigartigen Geschmack, sind angenehm beruhigend und ausgleichend.

Ziehzeitempfehlung: 5-8 Minuten

PFEFFERMINZBLÄTTER

Besonders aromatisch und erfrischend sind die ätherischen

Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter.

Ziehzeitempfehlung: 5-8 Minuten

VITAORANGE (Früchtemischung aromatisiert)

Spritzige Früchtemischung aus Hibiskus, Apfel, Zimt, Orange- und Zitronenschalen, 10 Vitaminen und natürlichem Orangenaroma. Wunderbar erfrischend und durstlöschend

Ziehzeitempfehlung: 5-8 Minuten



EILLES BIO-TEE SPEZIALITÄTEN

Glas 0,3 l

2,70

BIO DARJEELING GREEN Blatt Fairtrade

Charaktervoller Grüntee aus dem Hochland Darjeelings, mit angenehm frischer, zart-herber Note und spritzig gelber Tassenfarbe.

Ziehzeitempfehlung: 3-4 Minuten

BIO ENGLISH BREAKFAST TEA Blatt Fairtrade

Traditionelle Blattteemischung aus Ceylon und Südindien. „Happy Morning“ Tee für einen genussvollen Morgen und als Begleiter durch den Tag. Liebt einen Schuss Milch.

Ziehzeitempfehlung: 3-4 Minuten

BIO CHINA JASMINE Blatt

Erlesener Grüntee, mit dem Duft frischer Jasminblüten fein aromatisiert. Der orange-gelbe Aufguss ist sehr bekömmlich

Ziehzeitempfehlung: 3-4 Minuten

BIO YOGI TEA CLASSIC ZIMT (Kräutermischung aromatisiert)

Glas 0,2 l

2,40

Die Power und Wärme des Orients: würzig, süß & inspirierend. Versuchen Sie die ayurvedische Gewürzmischung aus Zimt, Kardamom, Ingwer, Nelken, Pfeffer aus biologischem Anbau, auch mit etwas Milch & Honig - Sie werden sich verzaubert fühlen.

Ziehzeitempfehlung: 5-8 Minuten

Die **Geschenkidee**
für Geburtstage
und andere
feierliche Anlässe...



...oder einfach
mal als „Dankeschön“.

Fragen Sie Ihre Bedienung nach
dem Robbengatter-Geschenk-Gutschein!

ROBBENGATTER CATERING



Wir sind gerne
für Sie da,
wenn's was
zu feiern gibt!

FRÜHSTÜCK

von 8.00 früh bis 15.00 Uhr

KÄSE-WURST-EXPRESS	3,60
Zwei halbe Brötchen belegt mit Edamer ^{/2} und Salami ^{/1/2}	
DELIKAT BRÖTCHEN	3,80
Zwei halbe Brötchen belegt mit Putenbrust und Camembert	
HACKEPETER-BRÖTCHEN	4,20
Hausgemacht mit Zwiebeln	
MINI FRÜHSTÜCK	5,60
Mit Salami ^{/1/2} , Edamer ^{/2} , Konfitüre, Honig, gekochtem Ei, Brotkorb und Butter	
FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK	5,90
Zwei ofenfrische Croissants mit Frischkäse, Konfitüre, Honig, frischem Obst und Butter	
VEGETARISCHES FRÜHSTÜCK	8,80
Hausgemachter Eiweißschock mit Obst und Cornflakes, ein Croissant mit Tomaten und Käse überbacken und gekochtem Ei	
SÜSSES FRÜHSTÜCK	8,60
Gebackene Apfelscheiben überzogen mit Honig, Crêpes mit Ahornsirup, Eiweißschock mit frischem Obst und Cornflakes, Konfitüre, Honig, Croissant und Butter	
FIT MIT FUN	8,90
Müsli mit Joghurt und frischem Obst, Putenbrust, Kräuterquark, Frischkäse, Kräuterrührei, Brotkorb und Butter, Konfitüre und Honig	
SCHNELL UND TRADITIONELL	7,80
Mit Salami ^{/1/2} , gekochtem Schinken ^{/1/2/11} , Kalbsleberwurst ^{/2} , Edamer ^{/2} , Kräuterrührei, Konfitüre, Honig, frischem Obst, Brotkorb und Butter	
KOPENHAGEN	6,90
Gebuttertes Vollkornbrot belegt mit Tomatenscheiben, zwei Spiegeleiern und Gewürzgurke	

KÄSEFRÜHSTÜCK	10,20
Mit gebackenem Camembert auf Preiselbeeren, Edamer ^{/2} , Gorgonzola, Schafskäse, Frischkäse, Kräuterquark, Konfitüre, Honig, frischem Obst, Croissant, Brotkorb und Butter	
ENGLISCHES FRÜHSTÜCK	9,90
Gebackene Bohnen in Tomatensauce, Rostbratwürstchen ^{/2} , Spiegeleier mit Bacon ^{/2} , Toast und Butter	
AMERIKANISCHES FRÜHSTÜCK	11,20
Sandwich gefüllt mit Kochschinken ^{/1/2/11} und Edamer, Crêpes mit Ahornsirup, Rührei mit Bacon ^{/1/2} , Chicken Nuggets, frisches Obst, Konfitüre, Honig, Brotkorb und Butter	
ITALIENISCHES FRÜHSTÜCK	10,90
Honigmelone mit Parmaschinken ^{/1} , Mailänder Salami, Mozzarella - Tomaten mit Basilikumpesto, getrocknete Tomate, Oliven ^{/1} mit Schafskäse, Frischkäse, frisches Obst, Konfitüre, Honig, Brotkorb und Butter	
ROBBENGATTER FRÜHSTÜCK	11,40
Hähnchenbrustfilet in der Mandelhülle mit Curry Dip ^{/3/5} , gebackener Camembert mit Preiselbeeren, pikante Hackfleischbällchen mit Barbecuesauce, Kräuterrührei mit Bacon, Edamer ^{/2/5} , Putenbrust, frisches Obst, Käse-Wurst-Salat ^{/5} , Konfitüre, Honig, Brotkorb und Butter	
LACHS FRÜHSTÜCK	11,20
Geräucherter Lachs mit Dill-Senf-Sauce, Sahnemeerrettich ^{/1/3} , Kräuterrührei, frischem Obst, Butter und gerösteten Toastscheiben	
GOURMET BRUNCH	15,20
Kräuterrührei mit Basilikum und Tomaten, geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich ^{/1/3} , Parmaschinken, Mozzarella-Tomate mit Basilikumpesto, Schweinefilet mit Sauce Hollandaise gratiniert, Hähnchenbrustfilet in der Mandelhülle mit Curry-Dip ^{/3/5} , gebackener Camembert mit Preiselbeeren, frisches Obst, Konfitüre, Honig, Brotkorb und Butter	
BAUERNFRÜHSTÜCK	9,90
Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Ei, Speckwürfeln ^{/2} , frischen Gartenkräutern und Gewürzgurke ^{/5}	

FRÜHSTÜCKS-EXTRAS

von 8.00 früh bis 15.00 Uhr

RÜHREIER ODER SPIEGELEIER

(bestehend aus 3 Eiern)

- Natur 5,20
- Mit frischen Kräutern 5,20
- Mit gekochtem Schinken ^{/1 /2 /11} 6,20
- Mit Bacon ^{/2} 6,20
- Mit frischen Champignons 6,20
- Mit Basilikumpesto, Tomate und Mozzarella 6,40
- Mit Lachs und Kräutern ^{/1 /3} 7,60

Zu allen Eierspeisen reichen wir gerösteten Toast und Butter

NATURJOGHURT

Mit Nüssen, frischem Obst und Honig

5,60

MÜSLI

Mit frischem Obst, Milch oder Joghurt und Honig

5,60

ROBBENGATTER EIWEIßSCHOCK

Süßer Vanillequark ^{/2} mit Cornflakes, frischem Obst, Mandelsplittern und Honig

5,90

FRISCHER OBSTSALAT

Mit Nüssen und Honig

6,20

FRÜHSTÜCKS-BEILAGEN

Vollkornbrot oder Toast (Zwei Scheiben)	0,60
Brötchen (hell oder dunkel)	1,00
Croissant	1,80
Butter, Nutella, Honig oder Konfitüre	0,60
Gekochtes Ei	1,50
Kräuterquark	1,50

SNACKS UND FINGERFOOD

BRUSCHETTA	4,20
Hausgebackenes Brot belegt mit Tomatenwürfeln, Knoblauch und frischem Basilikum	
TORTILLA-CHIPS	
Mit Cheddar-Mozzarella Käse ^{/5} und Crème Fraîche überbacken, Guacamole ^{/1} und Barbecuesauce	5,90
Mit Hähnchen	zuzüglich 3,20
Mit Jalapenos	zuzüglich 1,00
WEDGES	4,80
Kartoffelecken mit Barbecuesauce	
POMMES FRITES	
Mit Ketchup oder Mayonnaise	3,80
ALT BERLIN	4,60
Bulette mit Senf und Brot	
GROSSE CURRYWURST	6,90
Mit Pommes Frites und scharfen Zwiebeln	
CHICKEN SNACK	5,90
Hähnchenbrustfilet in der Mandelhülle mit Curry-Ingwer-Dip ^{/3 /5}	

SINGAPORE DIP	4,90
8 kleine Frühlingsröllchen ^{/2 /5 /10} mit Sweet-Chili-Dip	
AMERIKANISCHER SNACK	6,20
6 Chickenwings mit Sweet Chili Dip	
CALAMARI FRITTI	5,90
6 Calamares mit Remouladensauce	
GEGRILLTER SCHAFSKÄSE	5,90
Mit Knoblauch, Butter, Vollkorn- und Graubrot serviert	
TOMATE MOZZARELLA	8,90
Mit frischem Basilikumpesto, geschrotetem Pfeffer und Olivenöl	
ROBBENGATTER FINGERFOOD	12,40
Chicken Wings, gefüllte Jalapenos mit Cheddarkäse ^{/5} , Mozzarellasticks, Mini Bouletten, Wedges, Mini Frühlingsrollen ^{/2 /5 /10} , Nachos mit Cheddar-Mozzarella-Käse ^{/5} überbacken und zweierlei Dip ^{/2}	
ROBBENGATTER FINGERFOOD „DUO“	22,90
(Für zwei Personen)	

KARTOFFELACKER

KRÄUTER OFENKARTOFFEL	7,20
Mit Kräuterquark und einem kleinen Salat	
MEXIKANISCHE OFENKARTOFFEL	8,20
Mit Chilihackfleisch, Kidneybohnen, Gemüsemais, gratiniert mit zweierlei Käse ^{/5}	
ITALIENISCHE OFENKARTOFFEL	8,40
Mit Tomaten, Knoblauch, frischem Basilikum, gratiniert mit Mozzarella-Käse	
HÄHNCHEN OFENKARTOFFEL	8,90
Mit Hähnchenbruststreifen und frischen Champignons in Kräuter-Sahnesauce	

LACHS OFENKARTOFFEL

Mit Kräuterquark, Lachs und einem kleinen Salat

8,60

SALATE

Zu allen Salaten servieren wir ofenfrisches Ciabatta

GEMISCHTER SALAT

Blattsalate mit Tomate, Gurke, Ei, Peperoni, Oliven ^{/1}, Zwiebeln und einem Dressing Ihrer Wahl

7,60

SCHAFSKÄSE SALAT

Blattsalate mit Tomate, Gurke, Ei, Peperoni, Oliven ^{/1}, Zwiebeln, Schafskäse und einem Dressing Ihrer Wahl

9,40

THUNFISCH SALAT

Blattsalate mit Thunfisch, Tomate, Gurke, Peperoni, Oliven ^{/1}, Zwiebeln und einem Dressing Ihrer Wahl

9,90

HÄHNCHEN SALAT

Blattsalate mit Hähnchenbrustfilet, Tomate, Gurke, Peperoni, Oliven ^{/1}, Zwiebeln und einem Dressing Ihrer Wahl

10,60

SALAT AVANTI

Zart gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Rucolasalat mit Champignons, Pinienkernen, Tomaten und frischem Parmesan an einem Dressing Ihrer Wahl

11,60

FITNESS SALAT

Blattsalate mit Streifen vom Rumpsteak, Tomate, Gurke und einem Dressing Ihrer Wahl

14,20

Dressings nach Wahl :

- Balsamico - Dressing ^{/7}
- Curry - Ingwer - Dressing ^{/3/5}
- Kräutervinaigrette

SUPPEN

Zu allen Suppen servieren wir ofenfrisches Ciabatta

TOMATENCRÈMESUPPE Mit Croûtons und Sahnehaube	4,60
CHILI CON CARNE (scharf) Mit Hackfleisch, Gemüsemais und Kidneybohnen	5,60
TOM KAH GAI Thailändische Kokossuppe mit Zitronengras und Hähnchenbruststreifen	5,40

PIZZA CREATIONE

ab 17.00 Uhr

Grundbelag: Tomate, Käse und Oregano		6,40
Salami ^{/1 /2}	1,50	Shrimps 2,50
Parmaschinken	2,00	Sardellen 1,50
Gorgonzola	1,50	Kapern ^{/1} 1,00
Gemüse der Saison	2,50	Oliven ^{/1} 1,00
Rucola	1,00	Schafskäse 2,50
Peperoni	1,00	Champignons 1,20
Zwiebeln	1,00	Mozzarella 1,50
Gekochter Schinken ^{/1}	1,50	Knoblauch 1,00
		Thunfisch 2,50

VEGETARISCHE GERICHTE

Zu allen Speisen servieren wir ofenfrisches Ciabatta

GEBACKENER CAMEMBERT	7,60
In Teighülle gebacken, mit Preiselbeeren und frittiertes Petersilie an einem kleinen Salat	
BROCCOLIGRATIN	8,20
Broccoli und Tomatenwürfel mit Schafskäse und Sauce Hollandaise überbacken	
SPAGHETTI ROBBENGATTER	9,20
Mit italienischem Pesto, Schafskäse, Tomatenwürfeln, Sahne, frisch geriebenem Parmesan und Rucola	
SPAGHETTI AL ARRABIATA (scharf)	8,90
Mit frischem Chili, Knoblauch, Basilikumpesto und Tomatensauce	
WOKGEMÜSE (vegan)	9,20
Buntes Wokgemüse mit Sojasprossen, geschmort in Chili-Sojasauce, dazu Basmatireis	
KÄSESPÄTZLE	9,90
Hausgemachte Spätzle in Butter gebraten mit frisch geriebenem Käse und Zwiebeln, dazu ein kleiner gemischter Salat	

TRADITIONELLE ROBBENGATTER GERICHTE

BAUERNFRÜHSTÜCK	9,90
Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Ei, Speckwürfeln ^{/1} , frischen Gartenkräutern und Gewürzgurke ^{/5}	
SCHWEIZER WURSTSALAT	8,90
Mit Käse, Gurke ^{/5} , Paprika, Zwiebeln in Kräuter-Senf-Vinaigrette und Bratkartoffeln	
HACKSTEAK À LA MEYER	10,20
Hausgemachtes Hacksteak mit Bratkartoffeln, Spiegelei, Zwiebeln, Bratenjus und einem kleinen Salat	

MEDITERRANER TELLER - Aus Zehn mach Vier!**11,20**

- Scampispißchen mit Sweet Chili Dip
 - Saté Spieß in Erdnuss Dip
 - Mozzarella Sticks mit Guacamole
 - Eingelegter Schafskäse
 - Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Pesto
 - Mandelhähnchen mit Curry-Ingwer Dip
 - Gebackene Calamares mit Remoulade
 - Honigmelone mit Parmaschinken
 - Patatas mit Kräuterquark
 - Datteln im Speckmantel
- dazu Ciabatta

RUSTIKALE PLATTE - Aus Zehn mach Vier!**11,90**

- Nürnberger Würstchen auf Krautsalat
 - Berliner Currywurst
 - Mini Schnitzel auf Kartoffelsalat
 - Leberkäsewürfel mit süßem Senf
 - Matjes in Hausfrauensauce (Sauce nach Hausfrauenart)
 - Hackepeter
 - Gebackener Camembert auf Preiselbeeren
 - Chicken Wings mit Chili Sauce
 - Hackbällchen mit Barbecue Dip
 - Schweizer Wurstsalat
- dazu Ciabatta
- Auf Wunsch mit Bratkartoffeln extra

2,50**RÖSTI ROBBENGATTER****11,20**

Rösti mit Schweinefiletstreifen und frischen Champignons in Rahmsauce, dazu ein kleiner Salat

MEXIKANISCHE TORTILLA (scharf)**10,40**

Tortillafladen mit Kidneybohnen, Hackfleisch, Tomaten und Mais, gratiniert mit Cheddar-Mozzarella-Creme ^{/5}, dazu ein kleiner gemischter Salat

SPAGHETTI BOLOGNESE**8,90**

Mit einer Hackfleisch-Tomaten-Sauce und frisch geriebenem Parmesan

HOLZFÄLLERSTEAK	10,90
Mariniertes Schweinenackensteak mit Speck ^{/1} , Zwiebeln, frischen Champignons in Bratenjus, mit Bratkartoffeln und einem kleinen gemischten Salat	
HAUSGEMACHTES RINDERTATAR	12,20
Mit grobem Pfeffer, Eigelb, Paprika, Kapern, Sardellen und Zwiebeln serviert, dazu Schwarzbrot, Graubrot und Butter	
SCHNITZEL WIENER ART	11,90
Schweineschnitzel in Butter gebraten, mit Pommes Frites und gemischtem Salat	
RUMPSTEAK	17,20
Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit Pommes Frites, grünen Speckbohnen ^{/1} und Kräuterbutter, dazu ein kleiner gemischter Salat	
WIENER SCHNITZEL	15,80
Vom Kalb mit lauwarmem Kartoffelsalat	
LEBERKÄSE	9,40
Mit Bratkartoffeln, Spiegelei und Gewürzgurke ^{/5}	
SPÄTZLE ROBBENGATTER	11,20
Schweinefiletstreifen mit frischen Champignons, Zwiebeln und hausgemachten Butterspätzle in Pfeffersauce	
RAHMSCHNITZEL	12,20
Schweinesteak in frischem Champignonrahm mit Kroketten und kleinem gemischten Salat	
KALBSLEBER BOZENER ART	11,20
Kalbsleber in Butter gebraten mit Zwiebeln und Apfelspalten in Bratenjus, auf Kartoffelpüree	
GEGRILLTES HÄHNCHENBRUSTFILET	11,40
Dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark und ein gemischter Salat	

ROBBENGATTER PFANNE	16,20
Kleines Rinderhüftsteak, Hähnchenbrustfilet und Schweinefilet vom Grill auf Bratkartoffeln mit buntem Gemüse, Sauce Hollandaise und Spiegelei	
OCHSENFETZEN	14,90
In der Pfanne serviert, dazu geröstetes Knoblauchbrot oder Bratkartoffeln und ein kleiner gemischter Salat	
ZARTES MATJESFILET	9,20
Mit Zwiebelringen, deftigen Bratkartoffeln und einem kleinen Salat	
MATJESFILET „HAUSFRAUENTOPF“	9,90
In Apfel-Gurken-Zwiebelschmand, dazu Bratkartoffeln und ein kleiner Salat	
Saucen extra:	je, 3,50
Champignon Sauce	
Pfeffer Sauce	

BURGERZEIT

mit Jalapenos oder Chili + 1,00 €

HAMBURGER	8,90
Frisch gegrilltes Beef mit knackigem Salat, Zwiebeln, Tomaten und Gurken in einem Sesambrötchen bestrichen mit Mayo und Ketchup, wahlweise mit Pommes oder Wedges, dazu Cole Slaw	
CHEESEBURGER	9,40
Frisch gegrilltes Beef mit würzigem Käse, knackigem Salat, Zwiebeln, Tomaten und Gurken in einem Sesambrötchen bestrichen mit Mayo und Ketchup, wahlweise mit Pommes oder Wedges, dazu Cole Slaw	
BARBECUE BURGER	10,20
Frisch gegrilltes Beef mit krossem Speck, knackigem Salat, Zwiebeln, Tomaten und Gurken in einem Sesambrötchen, bestrichen mit Barbecuesauce, wahlweise mit Pommes oder Wedges, dazu Cole Slaw	
ROBBENGATTER BURGER	10,40
Natur gegrillte Hähnchenbrust mit knackigem Rucola, getrockneten Tomaten und Mozzarella in einem Curry-Ingwersauce bestrichenen Sesambrötchen, wahlweise mit Pommes oder Wedges, dazu Cole Slaw	

SPEZIALITÄTEN ASIENS

GREEN CURRY (scharf)	10,90
Thailändisches grünes Curry mit Hähnchenfilet und in Kokosmilch gegartem Gemüse, dazu Basmatireis	
ERDNUSSPFANNE	10,90
Geschnetzeltes vom Hähnchenbrustfilet in einer Erdnuss-Sahne-Sauce, mit frischem Gemüse, Erdnüssen und Basmatireis	
INDISCHE REISPFANNE (vegan)	9,40
Basmatireis mit frischem Gemüse und pikanter Currysauce	

HAUSGEMACHTER FLAMMKUCHEN - FRISCH AUS DEM OFEN

ab 17.00 Uhr

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN „KLASSISCH“	8,20
Flammkuchenteig mit Sauerrahm, Kräuter, Zwiebelringen und Schinkenwürfeln	
FLAMMKUCHEN „ITALIENISCH“	9,40
Flammkuchenteig mit Sauerrahm, Kräuter, Parmaschinken, Rucola, Tomaten, Zwiebelringen und Parmesan	
FLAMMKUCHEN „GRIECHISCH“	9,20
Flammkuchenteig mit Sauerrahm, Kräuter, Schafskäse, Crème fraîche und Basilikumpesto	
FLAMMKUCHEN „NORDISCH“	10,20
Flammkuchenteig mit Sauerrahm, Kräuter, geräuchertem Lachs, Zwiebelringen und Crème fraîche	
FLAMMKUCHEN „NEUE WELT“	10,20
Flammkuchenteig mit Sauerrahm, Kräuter, gegrillten Hähnchenbruststreifen, Mais, roten Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Jalapenos	

DESSERT UND EIS

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL Mit Mandeln, Rosinen, Vanilleeis, Schlagsahne ^{/5} und Vanillesauce	5,40
HAUSGEMACHTER EIERPFANNKUCHEN Mit Zucker und Zimt	4,40
HAUSGEMACHTER APFELEIERPFANNKUCHEN Mit Apfelspalten und Puderzucker	4,90
HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARRN Mit Rosinen, Mandeln und Apfelmus	5,90
EISBECHER ROBBENGATTER Mit Vanilleeis, frischen Früchten, Eierlikör und Sahne	5,90
GEMISCHTES EIS Mit Vanille-, Schokoladen - und Erdbeereis	4,40
GEMISCHTES EIS MIT SCHLAGSAHNE Mit Vanille-, Schokoladen-, Erdbeereis und Schlagsahne	4,90
ROTE GRÜTZE Mit Vanillesauce ^{/5}	4,40
MILCHSHAKE 0,4 l Mit Erdbeer-, Vanille- ^{/5} oder Schokoladengeschmack	4,20
MANGOLASSI 0,4 l	4,20
EISKAFFEE saisonal Mit Vanilleeis und Schlagsahne	3,90
EISSCHOKOLADE saisonal Mit Vanilleeis und Schlagsahne	4,20

Einige unserer verarbeiteten Rohstoffe
enthalten kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe und Allergene.
Wenn Sie sich darüber informieren möchten
oder an Allergien bzw. Lebensmittelunverträglichkeiten leiden,
halten wir für Sie eine detaillierte Auflistung bereit.

Alle Preise in € inkl. MWSt. und Bedienung.

Zusatzstoffe: ^{/1} mit Antioxidationsmittel, ^{/2} konserviert, ^{/3} mit Süßungsmittel(n),
^{/4} enthält eine Phenylalaninquelle, ^{/5} mit Farbstoffen, ^{/6} mit künstlichen Aromastoffen,
^{/7} geschwefelt, ^{/8} koffeinhaltig, ^{/9} chininhaltig, ^{/10} mit Geschmacksverstärkern, ^{/11} mit Phosphat

- Stand: 110719 -