

**DESSERT**

Dessert

€

**Bourbon-Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen** 6,00  
Bourbon-Vanilla ice cream with hot sour cherries

**Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße** 5,50  
Homemade red fruit jelly with Vanilla Sauce

**Sorbet der Saison** 5,00  
Sorbet of the Season

**Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße und Eis** 7,50  
Apple Strudel (thin sheet of dough with Apple slices, rolled up and baked)  
With Vanilla Sauce and Vanilla ice cream

**Crème Brulee** 5,50  
Crème Brulee

**Duett von Schokoladenmousse** 7,50  
Two different chocolate mousse

**„Crêpes Suzette“ mit Bourbon-Vanilleeis** 8,00  
„Crêpes Suzette“ with Bourbon-Vanilla ice cream

**Dazu empfehlen wir**

With that we recommend

Ziegler Nr. 1 2cl 10,50

Ziegler Quitte 2cl 8,00

Ziegler Weinberg-Pfirsich 2cl 6,00

Grand Manier „Cuvee du Cent Cinquantaire“ 2cl 7,50

Eschendorfer Lump 2007 Silvaner Beerenauslese Fl. 0,5l 69,00

**APERITIFS**

€

CINZANO dry 5 cl 4,00

CINZANO bianco 5 cl 4,00

CINZANO rosso 5 cl 4,00

PORTWEIN Sandemann 5 cl 4,00

CAMPARI <sup>5</sup> on the rocks 4 cl 4,00

CAMPARI <sup>5</sup> mit Soda 4 cl 5,00

CAMPARI <sup>5</sup> mit Orangensaft 4 cl 6,50

CAMPARI <sup>5</sup> mit Sekt 4 cl 7,50

CAMPARI <sup>5</sup> mit Tonic 4 cl 5,50

RICARD oder PERNOD<sup>5</sup> 2 cl 3,00

SEKT-ORANGE 0,2l 5,50

Glas Champagner MOET ROSE 0,1l 12,00

Glas Champagner VEUVE CLICQUOT BRUT 0,1l 11,00

Ouzo 12 2 cl 2,80

KIR (Creme de Cassis <sup>5</sup> aufgefüllt mit Weißwein) 0,15l 5,50

KIR ROYAL (Creme de Cassis <sup>5</sup> aufgefüllt mit Sekt) 0,15l 7,00

APEROL Sekt <sup>5</sup>/Spritz 2 cl 7,00

APEROL Orange <sup>5</sup> 2 cl 4,50

SHERRY DRY SANDEMANN 5 cl 4,00

SHERRY MEDIUM SANDEMANN 5 cl 4,00

SHERRY CREAM SANDEMANN 5 cl 4,00

Alle Preise gelten inklusive Bedienung und gültiger Mehrwertsteuer.

Wir akzeptieren VISA CARD & MASTER CARD

Service and tax is included, but not tip  
We accept VISA CARD & MASTERCARD

## KALTE VORSPEISEN UND SALATE

Cold appetizers and salads

**Port. Hausgebeizter Lachs** 12,00  
mit Crème fraîche und Reibekuchen

Home smoked salmon  
with Crème fraîche and grated potatoe cake

**Hausgebeizter Lachs auf Toast** 8,50  
mit Zitronensahneerrettich <sup>3</sup>

Home smoked salmon on Toast with lemon-cremed horse-radish

**Krabben (Shrimps) mit frischen Champignons und Spargel** 11,50  
mit Cocktailsauce, Baguette und Butter

Shrimps with fresh champignons and asparagus Cocktailsauce french loaf and butter

**Salatteller in verschiedenen Variationen** 11,50  
mit Schafskäse oder Krabben – oder Schinken oder Käse-Streifen

Salad dishes with a variation of fresh salads  
according to season alternativly with sheperds-cheese or shrimps or ham and sliced cheese-strips

**Salatteller mit frischem Obst und gebratener Hühnerbrust** 14,50  
Salad dishes with fresh fruit and baked chickenbreast

## SUPPEN

Soups

**Champignoncreme á la Leibniz-Klause mit Curry** 5,50  
Champignon-Creme „á la Leibniz-Klause" with Curry

**Französische Zwiebelsuppe mit Knoblauchcroutons und Käse überbacken** 6,00  
French onion-soup with garlic-cROUTONS, topped with baked cheese

**Krabbensuppe mit Sahnehäubchen und Dill** 6,50  
Shrimp - soup - topped with whipped creme and dill

**Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsegebäck** 7,00  
Oxtail - soup with cheese - crackers

**Kartoffelsuppe nach Kaiser Wilhelm mit Forellenkaviar** 7,00  
Potato - soup Kaiser Wilhelm style with Troutkaviar

## KALTE GERICHTE UND KÄSE

Cold dishes & Cheese

**3 Matjesfilets „Hausfrauenart“ mit Bratkartoffeln** 12,50  
3 white Herrings „housewife style“ with baked potatoes

**Kleine Portion Tatar 125 g** 12,00  
mit Zwiebeln, Kapern, Eigelb. Sardellen und Paprika zum selber anmachen,  
Brot und Butter

Small Portion of Tatar 125 gr mashed cold meat  
with onions, capers, yolk, sardelles and paprika for yourself to mix as you like,  
bread and butter

**Große Portion Tatar 250 g** 17,00  
mit Zwiebeln, Kapern, Eigelb. Sardellen und Paprika zum selber anmachen,  
Brot und Butter

Large Portion of Tatar 250 gr mashed cold meat  
with onions, capers, yolk, sardelles and paprika for yourself to mix as you like,  
bread and butter

**Verschiedene Käsesorten** 10,50  
mit frischem Obst, Brot und Butter

Cheese platter  
with fresh fruits, bread and butter

Konservierungsstoffe:

1 – Sorbinsäure, 2 – Benzoessäure, 3 – geschwefelt, 4 – Koffeinhalzig, 5 – mit Farbstoff

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

## BÜRGERLICHES AUS DER KLAUSE

Plain german specialities from the „Klause“

### Kalbsleber „Berliner Art“

mit gedünsteten Zwiebeln, Apfelringen und Püree

**Calf-liver „Berlin style“**

with steamed onions, apple-rings and mashed potatoes

### Rheinischer Sauerbraten

mit Rosinen, Rotkohl und Kartoffelklößen

**„Rheinischer Sauerbraten“** A german speciality from the Rine-provinces,

with raisins, red cabbage and potatoe dumplings

### Hühnerfrikassee

mit Champignons, Erbsen und Spargel. dazu Butterreis

**Sliced Chickenbreast**

with Champignons. garden-peas, asparagus and buttered rice

### Berliner Riesen-Eisbein auf Sauerkraut

mit Erbspüree, Meerrettich <sup>3</sup> und Salzkartoffeln

**„Berliner Riesen-Eisbein“** Super-pork-leg on the bone, served on Sauerkraut,

mashed peas, horseradish and boiled potatoes

### Blut.- und Leberwurst auf Sauerkraut und Kartoffelpüree

**Blood. and liver sausage on Sauerkraut and mashed potatoes**

### Bauernomelette mit gemischtem Salat

**Farmers-Omelette with mixed salad**

### Wurstplatte

Bratwurst, Knacker, Frankfurter und Nürnberger auf Sauerkraut, dazu Bratkartoffeln

**Selection of sausage**

fried sausage, large frankfurter, frankfurter sausage and Nuremberg sausage

on Sauerkraut and fried potatoes

### Hausgemachte Rinderroulade

mit Klößen und Kirschrotkraut

**Homemade Beef-meat-roll**

with dumplings and cherry-cabbage

### Königsberger Klopse

mit Kapernsauce, Salzkartoffeln und Rote-Bete Salat

**Meat-balls „Königsberg“-style - A verry delicious german dish**

with a special caper-sauce from East-Prussia, boiled potatoes, beetroot salad

€

18,50

16,50

14,00

16,00

13,00

10,50

16,50

17,00

13,00

## VOM GRILL UND AUS DER PFANNE

Specialities from Grill and Pan

€

### Schweinelendchen mit Pfifferlingen

in Kräuterrahm, dazu hausgemachte Spätzle

**Pork-lions with chanterelles-mushrooms**

with sour-creme and homemade Spätzle (South German noodle speciality)

22,00

### „Cordon Bleu“ vom Kalb

mit Käse und Schinken gefüllt. dazu Möhrengemüse und Bratkartoffeln

**Veal- „Cordon Bleu“**

stuffed with ham and cheese, served with carrots and baked potatoes

22,50

### Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit gemischtem Salat und Bratkartoffeln

**Pork-escalope „Vienna style“** with mixed salad and baked potatoes

15,50

### „Wiener Schnitzel“ vom Kalb

mit gemischtem Salat und Bratkartoffeln

**Veal-escalope** with mixed salad and baked potatoes

21,50

### Filettopf „Leibniz-Klause“

drei verschiedene Medaillons auf Bratkartoffeln, mit frischem Gemüse

und Kräuterbutter

**Fillet-Pot „Leibniz-Klause“**

3 medallions of different meat on baked potatoes, fresh vegetables and herbs-butter

21,00

### Zwiebelrostbraten vom Rind

mit Bratkartoffeln und Salat

**„Zwiebelrostbraten“** Rump-steak topped with roasted onion rings, baked potatoes and salad

19,50

### Hühnerbrust „Winzerin Art“

auf Traubensoße dazu hausgemachte Spätzle und Salat

**Chicken breast „Winemaker Style“**

on grape sauce, with homemade Spätzle (South German noodle speciality) and salad

18,50

### Filetgeschnetzeltes vom Rind und Schwein

in einer Pfeffer-Kirsch-Soße mit Cognac

dazu Kartoffelrösti und Salat

**Mixed fillet strips in pepper-cherry sauce with cognac**

roast potatoes and salad

20,50

## STEAK VOM GRILL

From our grill

Please let us know your choice: rare, medium, well done

**Rinderfilet (ca. 200 g Frischgewicht)**  
Beef-fillet (approx. 200 gr raw-weight)

20,50

**Rumpsteak mit Fettrand (ca. 200 g Frischgewicht)**  
Rump-steak (approx. 200 gr raw-weight)

17,50

## Beilagen

Side-dishes together with the grillades

**Broccoli mit Mandelbutter**

Broccoli with almond-butter

4,50

**Frische Champignons**

Fresh Champignons

4,50

**Pfifferlinge**

Chanterelle Mushroom

8,00

**Bohnenbündel**

Bundled Beans

3,50

**Beilagensalat**

Side-salad

4,00

**Kräuterbutter**

Herbs-butter

2,00

**Sauce Bernaise**

Sauce Bernaise

3,00

**Pfeffersauce**

Pepper sauce

3,00

**Bratkartoffeln**

Baked potatoes

3,00

**Pommes-frites**

French fries

3,00

**Folienkartoffel mit Kräuterquark**

Foiled potatoe with herbal cottage curds

4,00

## WARME VORSPEISEN UND VEGETARISCHE GERICHTE

€

Hot Appetizers

**6 Weinbergschnecken**

in Knoblauchbutter, dazu Brot

6 Vine-yard snails in garlic-butter, bread

8,50

**Broccoli**

mit Gorgonzola gratiniert, dazu Brot

Broccoli, gratinated with Gorgonzola-cheese, with bread

11,50

**Große Gemüseplatte**

6 verschiedene Gemüsesorten mit Spiegelei und Schwenkkartoffeln

Large vegetable-plate, 6 different fresh garden-vegetables

with fried egg and boiled potatos

13,50

**Omelette mit frischen Champignons a la crème**

dazu Salzkartoffeln

Omelette with fresh mushrooms in cream

with potatoes

9,50

## FISCH

Fish

**Dorschfilet gedünstet in Senfsoße**

mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat

Codfillet stewed in mustard sauce with parclely potatoes and cucumber-salad

15,00

**Lachsschnitte vom Grill**

auf Kräutersoße, Salzkartoffeln und Gurkensalat

A piece of grilled salmon

with herbs-sauce, boiled potatoes and cucumber-salad

19,50

**Zanderfilet vom Grill**

auf Steinpilzsoße, mit Broccoli und Kartoffelplätzchen

Pike Perch fillet with boletus mushroom sauce

Broccoli and potato cake

21,00

**Ganzer Wolfsbarsch**

in Zitronenbutter gebraten mit Dillkartoffeln und Gurkensalat

Sea bass grilled in lemon butter with dill potatoes

and cucumber-salad

19,50