

Hotel & Restaurant

Familie Tabbert / Marggraf



Speisen- & Getränkekarte

Herzlich willkommen in Neu-Helgoland!

Schön, dass wir Sie in unserem, seit über 100 Jahren bestehenden, Familienunternehmen begrüßen dürfen. Erleben und genießen Sie erholsame sowie angenehme Stunden in unserer schönen wald- und wasserreichen Umgebung. Lassen Sie im Garten oder den Veranden die herrliche Umgebung in gemütlicher Atmosphäre, direkt an der Berliner Müggelspree unter Linden und Kastanien, bei solider deutscher Küche auf sich wirken. Der große Saal bietet Platz für Hochzeiten, Firmen- und Familienfeiern. Durch den wunderschönen Blick auf die Berliner Müggelspree wird Ihre Familien- oder Firmenfeier zu jeder Jahreszeit zu einem besonderen Erlebnis. Neu-Helgolands legendäre „Ostrockt“ Konzerte mit bis zu 300 Zuschauern sind Kult. Hier rockten und rocken fast alle großen Künstler der DDR sowie internationale Gäste. Im Obergeschoß bietet das Hotel 14 geschmackvoll eingerichtete, moderne Zimmer mit Wasser- oder Waldblick. Bei schönem Wetter rundet das Frühstück am Wasser Ihren Aufenthalt in Neu-Helgoland ab.

Weinkarte

	0,2l	0,5l
Weißweine⁴		
Müller Thurgau, Pfalz, lieblich	4,40 €	10,50 €
Kerner, Pfalz, halbtrocken	4,40 €	10,50 €
Pinot Grigio, Italien, trocken	4,40 €	10,50 €
Chardonnay, Italien, trocken	4,40 €	10,50 €
Riesling, Pfalz, trocken	4,40 €	10,50 €
Rotwein⁴		
Portugieser, Pfalz, halbtrocken	4,40 €	10,50 €
Lambrusco, Italien, halbtrocken	4,40 €	10,50 €
Dornfelder, Pfalz, trocken	4,40 €	10,50 €
Chianti DOCG, Toskana, trocken	4,80 €	11,00 €
Merlot, Frankreich, trocken	4,80 €	11,00 €
Roséweine⁴		
Portugieser Weissherbst, Pfalz, halbtrocken	4,40 €	10,50 €
Bardolino Chiaretto DOC ⁴ , Italien, trocken, rosé	4,70 €	10,90 €
Weinschorle⁴		
	0,2l 4,00 €	0,5l 9,50 €

Gern reichen unsere Servicemitarbeiter Ihnen unsere Weinkarte mit ausgewählten Flaschenweinen.

Allergene:

- A - Glutenhaltig
- A1 - Weizen
- A2 - Roggen
- A3 - Gerste
- A4 - Hafer
- A5 - Dinkel
- A6 - Kamut
- B - Krebstiere
- C - Eier
- D - Fisch
- E - Erdnüsse
- F - Soja
- G - Milch
- H - Schalenfrüchte
- I - Sellerie
- J - Senf
- K - Sesamsamen
- L - Lupinien
- N - Weichtiere

Zusatzstoffe:

- 1 - Konservierungsstoffe
- 2 - Koffein
- 3 - Antioxidationsmittel
- 4 - Sulfite
- 5 - Farbstoffe
- 6 - chininhaltig
- 7 - Süßungsmittel
- 8 - Phosphat
- 9 - Geschmacksverstärker
- 10 - enthält eine Phenylalaninquelle

Aperitif & Longdrinks

Sandeman Sherry Medium Dry ⁴	5cl 4,00 €
Martini Bianco ⁴	4,00 €
Campari Orange ⁵ Campari mit Orangensaft	0,2l 6,00 €
Aperol Spritz ^{4,5,6,7} Aperol mit Sekt alkoholfrei mit Bitterorangensirup und alkoholfreiem Sekt	6,00 € 6,00 €
Hugo ^{4,7} , Holunderblütensirup mit Sekt, alkoholfrei mit alkoholfreiem Sekt	6,00 € 6,00 €
Grüne Wiese ^{4,5,7} Blue Curacao, Sekt und Orangensaft alkoholfrei Blue Curacao Sirup mit alkoholfreiem Sekt und Orangensaft	6,00 € 6,00 €
Batida Kirsch ^{F,6,3,4} Batida de Coco mit Kirschnektar alkoholfrei Kokossirup mit Kirschnektar	6,00 € 6,00 €
Batida Orange ^{F,6,4} Batida de Coco mit Orangensaft alkoholfrei Kokossirup mit Orangensaft	6,00 € 6,00 €
Jim Beam Cola ^{1,2,5}	0,3l 6,00 €
Jack Daniels Cola ^{1,2,5}	6,00 €
Weinbrand Cola ^{1,2,5}	6,00 €
Bacardi Cola ^{1,2,5}	6,00 €
Havana Cola ^{1,2,5}	6,00 €
Wodka Lemon ^{3,6,7}	6,00 €
Gin Tonic ^{6,7}	6,00 €

Sekt, Champagner & Prosecco

Rotkäppchen Sekt ⁴	0,75l
Riesling Sekt, weiß, trocken	26,50 €
Sekt, weiß, trocken	21,50 €
Sekt, weiß, halbtrocken	21,50 €
Sekt, weiß, alkoholfrei	21,50 €
Glas Sekt ⁴ , 0,1l trocken, halbtrocken, alkoholfrei	3,00 €
Prosecco ⁴ „Villa Sandi“ Frizzante DOC	24,00 €
Moet & Chandon ⁴ , Brut Imperial	95,00 €

Spirituosen

Absolut	Wodka	2cl	2,70 €
Grappa	Grappa	2cl	2,50 €
Hennessy	Cognac	2cl	3,90 €
Remy Martin ⁴		2cl	3,70 €
Asbach Uralt	Weinbrände	2cl	2,90 €
Chantré		2cl	2,90 €
Jim Beam	Whisky ^A	4cl	3,70 €
Ballantine's Finest ⁵		4cl	3,90 €
Jack Daniels		4cl	4,10 €
Tullamore Dew ⁵		4cl	4,10 €
Nordhäuser Doppelkorn ^A	Korn & Doppelkorn ^A	2cl	2,50 €
Himbeergeist	Obstbrände	2cl	2,90 €
Kirschwasser		2cl	2,90 €
Williamsbirne		2cl	2,90 €
Ouzo ⁴	Anis- Likör	2cl	2,50 €
Molinari Sambuca		2cl	2,80 €
Bacardi White	Rum	2cl	2,50 €
Havana Club		2cl	2,50 €
Malteserkreuz	Aquavit	2cl	2,50 €
Jubiläums Aquavit		2cl	2,80 €
Linie Aquavit		2cl	2,90 €
Berliner Kräuterfix	Kräuter	2cl	2,30 €
Karlsbader Becherovka		2cl	2,30 €
Jägermeister		2cl	2,10 €
Kümmerring		2cl	2,30 €
Fernet Branca		2cl	2,30 €
Ramazzotti mit Eis und Zitrone		4cl	4,10 €
Amaretto ^{E,H,4}	Liköre	2cl	2,30 €
Berliner Luft Pfefferminzlikör		2cl	2,30 €
Berliner Luft Schoko ^{F,G,5}		2cl	2,30 €
Berliner Luft Persico Kirschlikör		2cl	2,30 €
Baileys Cream on Ice ^{G,5,2}		4cl	3,90 €

**Endlich ist sie wieder da,
die Spargelzeit!**

Spargelcremesuppe ^G	5,95 €
Spargelsalat mariniert in einer hausgemachten Vinaigrette dazu ofenfrisches Baguette ^A	9,95 €
Portion Spargel (200g)	9,90 €
mit Kartoffeln	14,00 €
mit Kochschinken ³ und Kartoffeln	18,50 €
mit Schnitzel ^{A,C} und Kartoffeln	23,50 €
mit Zander ^{D,A} und Kartoffeln	24,50 €
mit Rumpsteak ^G und Kartoffeln	26,50 €

Zu allen Spargelgerichten servieren wir
Sauce Hollandaise ^{A,C,F,I,J,G}

Vorspeisen & Salate

Soljanka ^I mit Zitronen-Schmand ^G	6,50 €
Bohnensalat	4,95 €
Rote Beete Salat	4,95 €
Gurkensalat mit Dill	7,20 €
Würzfleisch ^{A1,D,F,G,I,O} mit Baguette ^{A1}	9,20 €
Gebackener Camembert ^{A,C,G} mit Preiselbeer-Sauce und Baguette ^A	10,50 €
Kürbiströstis ^A mit hausgebeiztem Lachs, Rucola und einem Senf-Honig-Dill-Dressing ^J	13,80 €
Tomate-Büffelmozzarella ^G mit Pesto ^H , Basilikum und Baguette ^A	9,90 €
Caesar Salat ^{G,D,J} nach Art des Hauses Romanasalat, Tomaten, Radieschen, Croutons ^{A1-5} und Parmesan	12,70 €
* mit Hirtenkäse ^G	14,90 €
* mit Thunfisch ^D	15,90 €
* mit Hähnchenbrustfilet ^G	17,60 €

Aus Topf und Pfanne

Königsberger Klopse ^{A,C,J} mit Kapernsoße ^G , Kartoffeln und Krautsalat	18,50 €
Hähnchenbrust ^A mit Pommes frites und Champignonrahmsauce	19,50 €
Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen ^{A,O}	21,50 €
Kalbsleber ^{A1} mit Rotkohl, gebratenen Zwiebeln, Apfelingeln und Kartoffelstampf ^G	21,80 €
Hirschgulasch ^I mit Rotkohl und Klößen ^{A,O}	22,50 €
Gepökelttes Eisbein dazu Sauerkraut, Erbspüree ^H und Kartoffeln	19,90 €
Rumpsteak mit Pommes frites, gebratenen Zwiebeln, Kräuterbutter ^G , Speckbohnen	24,50 €

Vegetarisch

Kartoffeln mit Kräuterquark ^G und Salatbouquet	8,20 €
Spaghetti ^F „Neu-Helgoländer Art“ Gemüsebolognese	14,50 €
Genfer Schnitzel ^{A1-5,C} (panierter Sellerie) mit Kräuterquark ^G & Kartoffeln	16,50 €

Für unsere kleinen Gäste

bis 12 Jahre

Milchreis ^G mit Apfelmus, Zimt und Zucker	4,50 €
Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise ^{G,L,J}	5,50 €
Fischstäbchen ^{A1,D} mit Pommes frites	7,80 €
Nudeln ^E mit Tomaten-Jagdwurstsauce ^{I,J,1}	7,80 €
Räuberteller Pro Beilagen Änderung berechnen wir	2,00 € 1,00 €

Fisch

Matjesfilet ^D „Hausfrauenart“ ^G mit Bratkartoffeln	17,90 €
Forelle „Müllerin Art“ ^{A,D} mit Sahnemeerrettich ^G , Kartoffeln, Kräuterbutter ^G und einem kleinen Gurkensalat	20,50 €

Kuchen

Erdbeer-Rhabarber-Kuchen ^{A,CEFGHM}	3,80 €
Käse-Kirsch-Kuchen ^{A,CEFGHM}	3,80 €
Apfelkuchen ^{A,CEFGH}	3,80 €
Marzipantorte ^{A,CEFGHM}	3,90 €

Weitere Kuchen- und Tortenangebote erfragen Sie
bitte bei unseren Servicemitarbeitern.

Tee, Kaffee & Heißgetränke

Tasse Kaffee ²	2,20 €
Kännchen Kaffee ²	4,40 €
Pott Kaffee ²	3,80 €
Kännchen entkoffeinierter Kaffee	4,00 €
Milchkaffee ^{2,G}	4,00 €
Latte Macchiato ^{2,G}	4,00 €
Latte Macchiato ^{2,G} mit Aroma	4,50 €
Karamell-, Haselnuss- oder Vanille Espresso ²	1,90 €
Doppelter Espresso ²	3,50 €
Espresso Macchiato ^{2,G}	3,00 €
Cappuccino ^{2,G}	3,50 €
Glas Trinkschokolade ^G mit Sahne	4,00 €
Glas Trinkschokolade ^G ohne Sahne	3,00 €
Irish Coffee ^{2,4,G} (4cl Whiskey)	6,00 €
Grog ⁴ (4cl Rum)	4,50 €
Glas Tee	2,50 €

Folgende Teesorten halten wir für Sie bereit:
Schwarzen-, Hagebutten-, Pfefferminz-,
Ingwer-, Kräuter-, Kamillen-, Grünen Tee

Hafermilch statt Kaffeesahne	0,30 €
Honig, 20g	0,50 €

alkoholfreie Getränke

Spreequell	0,25l	0,75l
Naturell	2,30€	6,00€
Medium	2,30€	6,00€
	0,2l	0,4l
Tafelwasser	1,80€	3,20€
Tonic ^{3,6,7}	2,80€	5,10€
Bitter Lemon ^{3,6,7}	2,80€	5,10€
Ginger Ale ⁵	2,80€	5,10€
Pepsi Zero ^{1,2,5,8}	2,80€	5,10€
Pepsi Cola ^{1,2,5}	2,80€	5,10€
Mirinda ^{1,3,5}	2,80€	5,10€
Seven Up ¹	2,80€	5,10€
Apfelschorle ³	2,80€	5,10€
Rixdorfer Fassbrause ^{1,7}	2,80€	5,10€
Jänschwalder Rote Fassbrause ^{5,8}	2,80€	5,10€
Dietz		
Apfelsaft	2,50€	4,60€
Orangensaft	2,80€	5,10€
Tomatensaft ³	2,80€	5,10€
Grapefruitsaft ³	2,80€	5,10€
Rhabarber-Nektar ³	2,80€	5,10€
Kirsch-Nektar ³	2,80€	5,10€
Bananen-Nektar ³	2,80€	5,10€
Johannisbeer-Nektar ³	2,80€	5,10€
Saftschorle ³	2,50€	5,10€

Biere

	0,3l	0,4l	0,5l
Pilsator	3,20€	4,10€	4,70€
Berliner Pilsner	3,40€	4,30€	4,90€
Radeberger Pilsner	3,70€	4,60€	5,10€
Märkischer Landmann, Schwarz	3,70€	4,60€	5,10€
Feldschlösschen Radler ⁷ naturtrüb	3,40€	4,30€	4,90€
Potsdamer, Brause/Bier ^{1,5,7}	3,40€	4,30€	4,90€
Diesel, Cola/Bier ^{2,5}	3,40€	4,30€	4,90€
Erdinger ^{A1,A3}			
Hefeweizenbier hell	3,50€		4,90€
Hefeweizenbier dunkel			4,90€
Kristallweizenbier			4,90€
Weizen (alkoholfrei)			4,90€
Kirschweizen ^{A1,A3} (Kirschnektar-Hefeweizenbier)			4,95€
Bananenweizen ^{A1,A3} (Bananennektar-Hefeweizenbier)			4,95€
Berliner Weiße mit Schuss		0,33l	4,20€
Himbeere, Holunderblüte oder Waldmeister ²			
Radeberger (alkoholfrei)		0,33l	3,90€
Malzbier (alkoholfrei)		0,33l	3,90€