

# SPEISEN & GETRÄNKEKARTE

*Eddy's*  
Restaurant

# VORSPEISEN

# HAUPTGERICHTE

## Suppen

- 5 Tomatencremesuppe**  
mit Sahnehaube u. buntem Pfeffer u. Brot 6,50 Euro
- 6 Knoblauchsuppe** tomatisiert  
mit buntem Pfeffer u. Brot 6,50 Euro

## Salate

- 7 Kleiner gemischter Salat**  
mit Jogurtdressing (2) 6,50 Euro
- 8 Großer gemischter Salat**  
mit Jogurtdressing (2) 9,80 Euro
- 11 Sommersalat**  
mit Hähnchenbruststreifen 13,50 Euro
- 14 Mozzarella auf Tomatenbett**  
mit frischen Basilikum 9,80 Euro

Alle Salate können auch mit Balsamico Essig und Olivenöl serviert werden.

## Futtern wie bei Müttern

- 30 Bauernfrühstück mit Gewürzgurke** 12,90 Euro
- 31 Currywurst (2) 160 g**  
mit hausgemachter Soße u. Pommes 8,90 Euro
- 32 Sülze (2)**  
mit hausgemachter Remoulade  
u. Bratkartoffeln 13,50 Euro

## Kleine Gaumenfreuden

- 20 Feines Würzfleisch**  
mit Käse überbacken u. Brot 6,80 Euro
- 23 Folienkartoffel**  
mit Zaziki 6,50 Euro

# HAUPTGERICHTE

## Kindergerichte

- 52 Fischstäbchen**  
mit Pommes Frites u. Ketchup 7,80 Euro
- 55 Mini- Schnitzel**  
mit Pommes Frites u. Ketchup 8,80 Euro

## Eddy's Schnitzel Spezialitäten

- 69 Schweineschnitzel mit Pommes** 15,50 Euro
- 70 Schweineschnitzel mit frischen  
Rahmchampignons (2) u. Kroketten** 18,50 Euro
- 71 Schweineschnitzel „Hamburger Art,,  
mit 2 Spiegeleier und Bratkartoffeln** 18,50 Euro
- 72 Schweineschnitzel „Zigeuner Art,,  
mit Letscho und Bratkartoffeln** 18,50 Euro
- 65 Wiener Schnitzel**  
Paniertes Kalbsschnitzel mit Zitrone  
u. Pommes Frites 23,20 Euro
- 66 Wiener Schnitzel**  
Paniertes Kalbsschnitzel mit frischen  
Rahmchampignons (2) u. Kroketten 24,80 Euro

## Spezialitäten aus Topf, Pfanne & Grill

- 80 Gebratene Hähnchenbrust**  
mit Tomate u. Mozzarella überbacken  
dazu Pommes Frites 19,90 Euro
- 84 Schweinerückensteak „au four“**  
mit Würzfleisch überbacken, Champignons,  
Sc. Hollandaise (2) u. Kroketten 21,50 Euro
- 88 Hausgemachte BBQ – Rippchen**  
mit einer Ofenkartoffel mit Zaziki (2) 22,50 Euro
- 89 Rinderfilet 250g**  
mit Champignons u. Kroketten 28,50 Euro
- 90 Rinderfilet Kräuterbutter**  
mit einer Ofenkartoffel mit Zaziki (2) 28,50 Euro

Bei einer Änderung der Beilage (auf Bratkartoffel oder Folienkartoffel)  
berechnen wir einen Aufschlag von 2,00 Euro.

## Aus Neptuns Reich

- 112 Zanderfilet gebraten**  
mit gebutterten Mandeln,  
Sc. Hollandaise (2) u. Kroketten 23,50 Euro
- 33 Matjeshappen**  
mit hausgemachter Remoulade  
u. Kartoffeln 15,80 Euro

# DESSERT & EIS

## Dessert

- 181 Brownie**  
mit Vanilleeis u. Sahne 6,80 Euro
- 140 Pancake**  
mit Schokosoße u. Sahne 7,50 Euro
- 143 Warmer Apfelstrudel**  
in Vanillesoße mit Vanilleeis u. Sahne 7,50 Euro
- 144 Pancake**  
mit Apfelmus 7,50 Euro

## Eisspezialitäten

- 145 Gemischtes Eis**  
mit Sahne 6,50 Euro  
ohne Sahne 5,70 Euro
- 151 Schwedeneisbecher**  
Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör,  
Schokosoße u. Sahne 8,50 Euro
- Unsere Eissorten: Vanille, Erdbeere und Schokolade
- Eiskaffee** Glas 5,50 Euro
- Eisschokolade** Glas 5,50 Euro

# GETRÄNKE

## Warme Getränke

Tasse Kaffee	3,00 Euro
Pott Kaffee	4,00 Euro
Tasse Cappuccino	3,80 Euro
Espresso einfach	2,50 Euro
Espresso doppelt	4,50 Euro
Tasse Milchkaffee	4,80 Euro
Latte Macchiato	4,80 Euro
Baileys Latte	7,50 Euro
Heiße Schokolade	5,00 Euro
Heiße Schokolade mit Baileys	7,50 Euro
Glas Tee	
Fragen Sie nach unseren Sorten	3,00 Euro
Grog mit 4cl Rum (saisonal)	4,50 Euro
Glas Glühwein (saisonal)	4,00 Euro

## Alkoholfreie Getränke

Pepsi (1,7)	0,2 l   3,00 Euro
	0,4 l   5,00 Euro
Pepsi Zero	0,33 l   4,20 Euro
Schwip Schwap	
Cola küsst Orange	0,2 l   3,00 Euro
	0,4 l   5,00 Euro

## Alkoholfreie Getränke

Mirinda	0,2 l   3,00 Euro
	0,4 l   5,00 Euro
7up	0,2 l   3,00 Euro
	0,4 l   5,00 Euro
Bad Liebenwerder mit Sprudel o. still	0,25 l   2,80 Euro
	0,75 l   7,00 Euro
Bitter Lemon (10)	0,2 l   3,00 Euro
	0,4 l   5,50 Euro
Tonic Water (10)	0,2 l   3,00 Euro
	0,4 l   5,50 Euro
Ginger Ale (1, 10)	0,2 l   3,00 Euro
	0,4 l   5,50 Euro
Malztrunk	0,33 l   4,50 Euro
Apfelschorle	0,2 l   3,00 Euro
	0,4 l   5,00 Euro
Eistee	
Pfirsich o. Zitrone	0,33 l   4,50 Euro
Bio Schwarze Johannisbeer Schorle	0,33 l   4,80 Euro
Himbeerbrause	0,2 l   3,00 Euro
	0,4 l   5,00 Euro

# GETRÄNKE

## Säfte

Orangensaft	0,2 l	3,00 Euro
	0,4 l	5,00 Euro
Bananennektar	0,2 l	3,00 Euro
	0,4 l	5,00 Euro
Apfelsaft	0,2 l	3,00 Euro
	0,4 l	5,00 Euro
Tomatensaft	0,2 l	3,00 Euro
	0,4 l	5,00 Euro
Rhabarbersaft	0,2 l	3,00 Euro
	0,4 l	5,00 Euro
Kirschnektar	0,2 l	3,00 Euro
	0,4 l	5,00 Euro
Pfirsichnektar	0,2 l	3,00 Euro
	0,4 l	5,00 Euro
Kiba	0,2 l	3,00 Euro
	0,4 l	5,00 Euro

Alle Säfte auch als Schorle!

## Biere

Krombacher Pils	0,3 l	3,90 Euro
	0,4 l	4,50 Euro
	0,5 l	5,50 Euro
Erdinger Kristall	0,5 l	5,50 Euro
Starnberger Weizen	0,5 l	5,50 Euro
Krombacher Weizen alkoholfrei	0,5 l	5,50 Euro

## Biere

Berliner Weiße rot o. grün	0,33 l	4,00 Euro
Krombacher alkoholfrei	0,33 l	4,00 Euro
Krombacher Schwarzbier dunkel	0,3 l	3,50 Euro
	0,5 l	5,50 Euro

## Longdrinks

Campari <sup>(1)</sup> mit Orangensaft	4c l	8,50 Euro
Gin Tonic <sup>(10)</sup>	4c l	8,50 Euro
Cola Rum	4c l	8,50 Euro
Wodka Lemon	4c l	8,50 Euro
Cola Whiskey	4c l	8,50 Euro
Aperol Spritz		8,50 Euro
Hugo		7,50 Euro

## Sekt

Prosecco Mionetto	0,2 l	7,50 Euro
Henkel trocken Rosé	Piccolo 0,2 l	8,00 Euro
	Flasche 0,75 l	28,00 Euro

# SPIRITUOSEN

## Spirituosen

Nordhäuser Korn	2 cl	3,00 Euro
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	3,00 Euro
Linie Aquavit	2 cl	3,00 Euro
Absolut Vodca	2 cl	3,00 Euro
Obstbrand Kirsch	2 cl	3,00 Euro
Obstbrand Birne	2 cl	3,00 Euro
Obstbrand Himbeere	2 cl	3,00 Euro

## Liköre

Amaretto	2 cl	3,00 Euro
Sambuca	2 cl	3,00 Euro
Bailey's Irish crème	4 cl	6,00 Euro

## Kräuter

Fernet Branca	2 cl	3,00 Euro
Underberg	2 cl	3,00 Euro
Jägermeister	2 cl	3,00 Euro
Kümmerling	2 cl	3,00 Euro
Ramazotti	2 cl	3,00 Euro

## Weinbrand & Cognac

Goldkrone	2 cl	3,00 Euro
Remmy Martin	4 cl	8,00 Euro

## Whiskey

Johnnie Walker	4 cl	7,50 Euro
Jim Beam	4 cl	7,50 Euro

# WEINE

## Weißweine

Rhein Hessen, <b>Müller Thurgau</b>	0,2 l	5,90 Euro
Wöllenstein Rheingrafenstein	0,5 l	10,00 Euro
<b>lieblich</b> , blumiges Aroma, fruchtig im Geschmack	1,0 l	24,00 Euro
Rhein Hessen, <b>Riesling Kabinett</b>	0,2 l	5,00 Euro
Weingut Dorwagen <b>halbtrocken</b>	0,5 l	10,00 Euro
fruchtig, frisch	1,0 l	24,00 Euro
Saale Unstrut, <b>Müller Thurgau</b>	0,2 l	6,50 Euro
Weingut Stefan Seeliger <b>trocken</b>	0,75 l	25,00 Euro
leicht blumig mit zarten Muskatton		
Italien, <b>Pinot Grigio Veneto</b>	0,2 l	6,00 Euro
Villa Rocca <b>trocken</b> , anregende u. frische Art mit sanften Körper	0,5 l	10,00 Euro
	1,0 l	24,00 Euro
Mosel Saar Ruwer, <b>Riesling</b>	0,2 l	6,50 Euro
Weingut Dr. Loosen <b>trocken</b>	0,5 l	13,50 Euro
satte elegante Frucht, feine Säure, gute Länge	1,0 l	26,00 Euro
Kiefer Grauburgunder	0,2 l	6,50 Euro
<b>Baden Kaiserstuhl trocken</b>	0,5 l	13,50 Euro
Holunder- u. Akazienduft	1,0 l	26,00 Euro
Rhein Hessen, <b>Weißer Burgunder</b>	0,2 l	6,50 Euro
Vinision <b>trocken</b>	0,5 l	13,50 Euro
	1,0 l	26,00 Euro
Rhein Hessen, <b>Grauburgunder</b>	0,2 l	6,50 Euro
Vinision <b>trocken</b>	0,5 l	13,50 Euro
	1,0 l	26,00 Euro
Grohsartig, Rhein Hessen	0,75 l	27,00 Euro
<b>Weissburgunder</b> Chardonay <b>trocken</b> , saftig, harmonisch		

## Rot - und Roseweine

Pfalz, <b>Portugieser Weißherbst</b>	0,2 l	5,50 Euro
(Rose), Wachtenburger Winzer,	0,5 l	10,00 Euro
<b>lieblich</b> , feinfruchtiges Aroma von roten Beeren	1,0 l	19,50 Euro
Italien, <b>Bardolino Chiaretto</b>	0,2 l	6,50 Euro
(Rose), Villa Rocca, <b>trocken</b>	0,5 l	13,00 Euro
würzig, fruchtbetont, erfrischend	1,0 l	26,00 Euro
Rhein Hessen, Portugieser	0,2 l	5,00 Euro
<b>Ingelheimer Kaiserpfalz, lieblich</b>	0,5 l	10,00 Euro
Ausgeprägte Aromen von roten Beeren	1,0 l	19,50 Euro
Pfalz, Portugieser	0,2 l	5,50 Euro
<b>Dürkheimer Feuerberg,</b>	0,5 l	10,00 Euro
<b>halbtrocken</b> , samtig, fruchtig, mit leichten Kirsch Aromen	1,0 l	19,50 Euro
Rhein Hessen, <b>Spätburgunder</b>	0,2 l	5,50 Euro
Ingelheimer Kaiserpfalz, <b>trocken</b> ,	0,5 l	10,00 Euro
beerige Aromen, saftig würziger Nachhall	1,0 l	19,50 Euro
<b>Merlot</b> -Villa Rocca-Italia, <b>trocken</b>	0,2 l	5,50 Euro
Venetien, runder Duft mit Noten von reifen roten Früchten u.	0,5 l	10,00 Euro
Kräuteraromen	1,0 l	19,50 Euro
<b>Rose</b> Strehn, Blaufränkisch Rose	0,2 l	6,50 Euro
Burgenland <b>trocken</b>	0,75 l	25,00 Euro

## Die untergegangene Stadt bei Schwarzhorn

Stelle des von Waldungen umrahmten Scharmützelsees breitete sich in uralten Zeiten ein großer Busch aus, in dem nur ein kleiner Pfuhl lag. Als an demselben einstmal zwei Fischer angelten, zogen sie an ihrer Schnur eine große Glocke herauf, nur mit Mühe gelang es ihnen, sie bis an die Oberfläche zu bringen. Da fing die Glocke plötzlich an zu sprechen und fragte die ganz erstaunten Fischer: "Wasser oder Land?" Sie antworteten natürlich Wasser. Darauf ging die Glocke wieder unter, aber das immer mächtiger hervorquellende Wasser bildete allmählich an Stelle des Busches den großen See. Dabei ist dann wohl manches Dorf und manche Stadt untergegangen. Wenigstens am schwarzen Horn einer Halbinsel bei Wendisch Rietz, gegenüber Diensdorf, haben manchmal Fischer am Johannistag schon die Dächer der Häuser und die Spitze des Kirchturms gesehen und haben auch die Glocken aus der Tiefe klingen hören.

P. Graffunder „Nachträge zu den Sagen der Mark“ Blh. 1912

## Wie der Scharmützel See verkauft wurde

Um die Zeit als die Franzosen im Lande waren, gehörte der Scharmützelsee dem Fiskus. Damals wurde er um die Summe von 2000 Talern an einen Meistbietenden verkauft. Der Meistbietende war ein Herr von Löschbrand aus Saarow, ein pffiffiger alter Junker. Der machte sich auch einen richtigen Junkerspaß und zahlte die ganzen 2000 Taler in lauter im selber aufgezwungenen Bons und Lieferungsscheinen aus. Natürlich wurden die Scheine von den Beamten untersucht und nachgezahlt. Als sich bei der Gelegenheit ergab, dass es nur 1998 Taler waren, hat der alte Saarowsche mit einem Gesicht, als ob es ihm nicht darauf ankomme, noch zwei blanke Taler zugelegt und dabei herzlich gelacht. Und so ist dann der ganze See damals für zwei Taler verkauft worden.....

Theodor Fontane

# ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

## Allergene

- a glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere u. daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier u. daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische u. daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse u. daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) u. daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch u. daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie u. daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf u. daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen u. daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid u. Sulphite
- m Lupinen u. daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere u. daraus gewonnene Erzeugnisse

## Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 13 gewachst