

ZUM GRÜNAU

Regional. Mit Liebe gekocht.

Vorwort

EIN STARKES FUNDAMENT

Das ZUM GRÜNAU ist Teil der Stiftungsgruppe Bürgermeister Reuter. Seit mehr als sieben Jahrzehnten setzen wir uns in Berlin dafür ein, Menschen Perspektiven zu eröffnen – mit Wohnraum, Bildung, Kinder-, Jugend- und Familienhilfe sowie vielfältigen Angeboten für Studierende und Menschen aus aller Welt. Unser Handeln ist geprägt von Offenheit, Verantwortung und dem Glauben an eine starke Gemeinschaft.

EIN BESONDERER ORT

Mit dem Hotel Waldzeit in Berlin-Grünau ist ein Ort entstanden, der genau diese Werte spürbar macht. Zwischen Wald und Wasser bietet das Haus Raum für Erholung, Begegnung und neue Gedanken. Eine Auszeit vom Alltag – mitten in der Natur und doch in Berlin. Hier verbinden sich Gastfreundschaft, Bildung und gelebte Nachhaltigkeit.

ZUM GRÜNAU – MEHR ALS EIN NAME

Der Name ist für uns mehr als eine Adresse. Das kleine Wort „ZUM“ steht in der Tradition alter Gasthäuser: für einen Ort, zu dem man geht, um einzukehren, zusammenzukommen und eine gute Zeit miteinander zu verbringen. Genau diese Idee möchten wir nach Grünau holen – modern, herzlich und tief mit unserer Umgebung verbunden.

EIN LIEBLINGSPLATZ FÜR GRÜNAU

ZUM GRÜNAU soll ein solcher Ort sein: ein Lieblingsplatz für Grünau und seine Gäste. Ein Ort für gutes Essen, ehrliche Gastfreundschaft und gemeinsame Zeit.

Was wir Ihnen servieren, ist geprägt von den Jahreszeiten, unserer Region und guten Produkten, die wir mit Sorgfalt auswählen. Dabei möchten wir Ihnen vor allem eines schenken: eine gute Zeit an einem besonderen Ort.

Nehmen Sie sich Zeit.

Genießen Sie den Moment.

Und fühlen Sie sich bei uns willkommen.

Herzlich willkommen im ZUM GRÜNAU.



Ihr Hoteldirektor Michael Meyer
und das Team vom ZUM GRÜNAU



Vorspeisen

Geräucherte Forelle aus Brandenburg

Apfel-Meerrettich | Gurkensalat |

geröstetes Sauerteigbrot

(B, C, H, I, J)

16,90 €

Grünauer Brotzeit

Sauerteigbrot | Kalbsfiletstreifen |

Radieschen | Wildkräutersalat

(B, C)

18,90 €

Tomatensuppe

Basilikum-Öl | Croutons

(B, C, E, H)

7,90 €



*Änderungen möglich

Galate

Brandenburger Büffelmozzarella

Kirschtomaten | Rucola | Basilikumpesto |
geröstetes Landbrot | Pinienkerne

(B, C, E)

11,90 €

Caesar Salat

9,90 €

+ Hähnchenbruststreifen 5,90 €

Romana-Salat | Caesar-Dressing | Parmesan

(B, C, I, J, 1)

Grünauer Wildkräutersalat

mit Ziegenkäse aus der Region | Waldhonig |
eingelegte Karotten | Kartoffelchips

(B, E, I, N)

12,90 €



*Änderungen möglich

Heischgerichte

Berliner Currywurst

Hausgemachte Currysauce | Krautsalat | Pommes

(H, I, 1, 3, 5, 7)

12,90 €

Kalbsleber Berliner Art

Apfel-Zwiebel-Confit | Kartoffelpüree | Portweinjus

(B, C, H)

24,90 €

Rinderschmorbraten

Würzrotkohl | Serviettenknödel mit Haferflocken

(A, B, C, H)

23,90 €

Schnitzel vom Brandenburger Wiesenkalb

Preiselbeer-Kartoffel-Gurkensalat

(A, B, C, H, I)

28,90 €

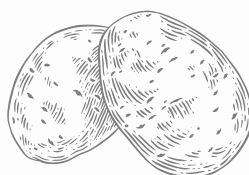
Fläminger Kalbsfilet unter der Kräuterkruste

Buntes Ofenkarottengemüse |

getrübtes Pecannuss Kartoffelpüree

(B, C, E)

29,90 €



*Änderungen möglich

Fischgerichte

Barschfilet

Radieschengemüse | Maxim Kartoffeln | Gartenkräuter-Rahm

(B, H, J)

24,90€

Vegetarisches

Kartoffelgnocchi

Spinat | Zitronenbutter | Bergkäse

(A, B, C, 1)

16,90€

Farfalle in Tomatensauce

Kirschtomaten | Oliven | Rucola | Parmesan

(A, B, C, E, H)

14,90 €



*Änderungen möglich

Dessert

Grünauer Apfeldessert

Apfelkompott | Butterstreusel | Vanillesahne

(B, C)

8,90 €

Schokoladenkuchen

mit flüssigem Kern | Vanilleeis | Beerenragout

(A, B, C, E)

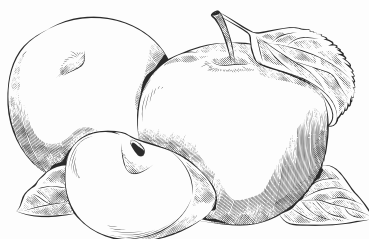
9,90 €

Crème Brûlée

mit Tonkabohne

(A, B)

8,90 €



*Änderungen möglich

Grünauer Menü

Vorspeise

Geräucherte Forelle aus Brandenburg

Apfel-Meerrettich | Gurkensalat | geröstetes Sauerteigbrot

(B, C, H, I, J)

Hauptspeise

Fläminger Kalbsfilet unter der Kräuterkruste

Buntes Ofenkarottengemüse | getrüffelt Pecannuss Kartoffelpüree

(B, C, E)

Dessert

Crème Brûlée

mit Tonkabohne

(A, B)

44,90 €



*Änderungen möglich

Grünauer Menü



VEGETARISCH

Vorspeise

Brandenburger Büffelmozzarella

Kirschtomaten | Rucola | Basilikumpesto |

geröstetes Sauerteigbrot | Pinienkerne

(B, C, E)

Hauptspeise

Kartoffelgnocchi

Spinat | Zitronenbutter | Bergkäse

(A, B, C, 1)

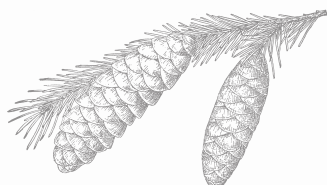
Dessert

Crème Brûlée

mit Tonkabohne

(A, B)

36,90 €



*Änderungen möglich

Kindermenü

Chicken Nuggets

Pommes I kleiner Salat

(A, B, C, E, 1)

8,50 €

Schmetterlingsnudeln

Tomaten-Sahne-Sauce

(A, B, C)

6,90 €

Kartoffelpuffer

mit Apfelmus

(A, C)

7,90 €

Pückler Eisbecher

Vanilleeis I Schokoeis I Erdbeereis I

Sahne I bunte Streusel

(A, B, C, E, 1, 2, 7)

7,90 €



*Änderungen möglich

Allergene & Inhaltsstoffe

Bitte beachten Sie, dass in den angebotenen Produkten Spuren von Allergenen Inhaltsstoffen enthalten sein können und trotz aller Sorgfalt Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen sind.

A= Eier / B= Milch (Lactose) / C=glutenhaltige

Getreide(C1=Weizen,C2=Gerste,C3=Hafer,C4=Roggen,C5=Dinkel,C6=Grünkern,C7=Einkorn,C8=Emmer,C9=Kamut,C10=Triticale) / D= Erdnüsse / E=

Schalenfrüchte(E1=Mandeln,E2=Walnüsse,E3=Haselnüssen,E4=Cashewnüssen,E5=Pecannüssen,E6=Paranüsse,E7=Pistazien, E8=Macadamianüsse) / F= Sesam / G= Soja /

H= Sellerie I= Senf / J= Fisch / K= Krebstiere / L= Weichtiere, Weichtiererzeugnisse 1

Konservierungsstoffe / 3 Antioxidationsmittel / 5 Phosphate / 12 Gewachst / 25

Sesamsamen

Please notice, that all products could contain parts of allergen ingredients and cannot be excluded in cause of eventual cross-contamination.

A= eggs / B= milk (lactose) / C=containing gluten cereals(C1=Wheat ,C2=Barley

,C3=Oat,C4=Rye,C5=Spelt,C6=Spelt

grain,C7=Einkorn,C8=Emmer,C9=Kamut,C10=Triticale)/ D= peanuts / E= edible

nuts(E1=Almonds,E2=Walnut,E3=Hazelnut,E4=Cashew nut,E5=Pecan nut,E6=Para

nut,E7=Pistachio, E8=Macadamia nut) / F= sesame / G= soy / H= celery I= mustard/

J= fish / K= crustaceans/ L= mollusks 1 preservatives / 3 antioxidant / 5 phosphates /

12 waxed / 25 sesame seeds