



*Since June 2002*

**Sunday Brunch**

**Tuesday through Friday Lunch**

**Dinner served Tuesday through Sunday**

Owners: Peter & Cindy Kahl  
Head Chef: Michele Cavaleri

2424 Lincoln Avenue  
Alameda  
(510) 522-1300  
[www.speisekammer.com](http://www.speisekammer.com)



# *Speisekarte*

## ***Appetizers***

Kleine Nürnberger Bratwurst auf Sauerkraut \$7.5  
(Small Nürnberger Sausage with Sauerkraut)

Käsebrett mit Brot und Früchten \$9.5  
(Assorted Imported and Domestic Cheeses with Seasonal Fruit)

Roher Schinken mit Kleinen Gürkchen \$8.5  
(Smoked and air dried Ham with Cornichons)

Hering nach Hausfrauenart mit Schmand, Zwiebeln, Gurken \$8.5  
(Pickled Herring with Sour Cream, Onions, Pickles)

Semmelknödel mit Pilzrahmsoße \$9.5  
(Poached Bread Dumplings with Mushroom Sauce)

Reibekuchen mit hausgemachtem Apfelmus \$8.5  
(Potato Pancakes with house made Apple Sauce)

Gebratene Garnele in Tomaten-Kapernsosse \$8.5  
(Sauteed Shrimp in Tomato Caper Sauce)

Maultaschen mit Brotkrume und Hühnerfond \$9.5  
(Ravioli stuffed with beef, mushroom, Spinach and Garlic served with buttered Bread Crumbs and chicken broth)

## ***Salads***

Gurkensalat (Cucumber Salad)  
Rote Beete Salat (Red Beet Salad)  
Karottensalat (Carrot Salad)  
Grüner Salat (Green Salad)

Side Salad \$2.5  
Small Salad (each or combo) \$4.5  
Large Combination \$7.5

## ***Vegetarian Entree's***

Gemüsestrudel gefüllt mit Paprika, Spinat und Schafskäse mit Karottensoße \$13.5  
(Vegetable Strudel stuffed with Roasted Red Pepper, Spinach and Goat Cheese served with a Carrot Sauce)

Gratinierte Käsespätzle mit Zwiebeln und gemischtem Salat \$12  
(Baked Spätzle with Emmentaler Cheese and Caramelized Onions served with a mixed Salad)

## ***Dinner Entree's***

Gegrillte frische Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelbrei \$13.5  
(Grilled Fresh Pork Sausage with Sauerkraut and Mashed Potatoes)

Sauerbraten mit Preiselbeerkonfitüre, serviert mit Rotkohl und Spätzle \$18.5  
(Braised Beef Tri Tip marinated and aged in Red Wine served with Red Cabbage & Spätzle)

Gebratene Rehmedaillons mit Kartoffelpfannkuchen und Rotkohl \$21.5  
(Sautéed Venison Medallions served with Potato and Red Cabbage)

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln \$23.5  
(Grilled Rib Eye Steak in Onion Sauce served with Roasted Potatoes)

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat \$16.5  
(Breaded and Sautéed Pork loin with Roasted Potatoes and Mixed Salad  
Mit Kalbfleisch - with Veal add \$1.5)

Jägerschnitzel in Champignonsoße mit Spätzle und gemischtem Salat \$17.5  
(Sautéed Pork loin in Mushroom Sauce served with Spätzle and mixed Salad)  
Mit Kalbfleisch - with Veal add \$1.5)

Kassler vom Grill mit Sauerkraut und Kartoffelbrei \$16  
(Grilled Smoked Pork Chop with Sauerkraut and Mashed Potatoes)

Falscher Hase mit Zwiebelsoße und Kartoffelbrei \$13.5  
(Meatloaf with Bacon and Egg served with Onion Sauce and Mashed Potatoes)

Gebratenes Halbes Hühnchen serviert mit Grünen Bohnen und Kartoffelbrei \$16.5  
(Roasted Half Chicken served with Green Beans and Mashed Potatoes)

Tagesfisch  
(Fish of the Day)



17% gratuity may be added to parties of 6 or more  
Substitutions are limited