



Ihr Gastgeber: Dirk Janutta

Anschrift

Triftweg 1
16567 Mühlenbeck

Inhaber/in

Dirk Janutta

Spezialität des Hauses

Regionale und saisonale Gerichte sowie alte Klassiker (Steak mit Würzfleisch, Currysuppe, Carpaccio, Kalbsleder, Nudel- und Risottogerichte).

Vegetarische Angebote

ja

Lage

inmitten des Mühlenbecker Landes, am beschaulichen Wohngebiet Feldheim

Verkehrsanbindung

nahe AB-Ausfahrt Mühlenbeck

Ambiente

ruhig, im Grünen, gutbürgerliches Ambiente

Biergarten/Terrasse

ja (45 Plätze)

Sitzplätze innen

40

Veranstaltungsräume

1 (bis 60 Personen)

Übernachtungen

nein

Lieferservice

Catering und außer Haus

Barrierefreiheit

nein

Parkplätze

vorhanden, direkt am Haus

Öffnungszeiten

ab 17:00 Uhr

Sa, So, Feiertag ab 12:00 Uhr

Ruhetage

Donnerstag

Fon

033056 74594

Mail

restaurant@cafe-feldheim.de

Homepage

www.cafe-feldheim.de



Zu Gast im **Café Feldheim**

Mitten im Grünen köstlich speisen - bodenständig und exquisit

Wer den Tim Mälzer im Mühlenbecker Land sucht, ist bei Dirk Janutta und seinem Team vom Restaurant "Café Feldheim" im nördlichen Mühlenbeck goldrichtig. Janutta, der einst als Koch im Palast der Republik ausgebildet wurde (siehe Mühlenpiegel Nr. 17, S. 16 ff.) kann beides: bodenständige Gerichte und gehobene Küche - ersteres bevorzugt er, genau wie der TV-Koch Mälzer.

Die Karte im Café Feldheim wird von den Jahreszeiten geprägt: Spargel im Frühjahr, Pilze im Herbst und die Gans ab St. Martin veredeln das Konzert der Gerichte. Ständig verfügbar und sehr beliebt bei den Gästen ist das Steak au four, ein

marmoriertes Stück Schweinerücken- oder Kamm, dass von einem Würzfleisch bedeckt ist. Janutta hat das Rezept aus dem Palast der Republik mitgebracht. Ebenfalls angesagt ist die Kalbsleber.

Janutta weiß, dass seine Gäste bei ihm letztlich neben diesen Gerichten auch die Salate, die einzigartige Currysuppe und das Schnitzel lieben. Alles ist frisch zubereitet, inklusive der Dressings, Soßen und dem Kartoffelstampf. Unter dem Strich bekommt der Gast hier im Mühlenbecker Land ein kulinarisches Angebot, dass lecker und bezahlbar ist.

Auf der Getränkekarte treffen sich im hochprozentigen Bereich ein guter Rum und ein

feiner Obstler. Gezapft werden können ein Pils, ein Weißbier und ein Dunkles. Hinzu kommen alkoholfreie Getränke bis hin zu verschiedenen Wässern. Desserts - wie eine Creme Brûlée runden die Karte ab.

Wer das komplette Lokal mieten möchte, zahlt eine feste Pauschale bei maximal 90 Gästen. Denkbar ist auch ein Arrangement, wo einzelne Bausteine, wie etwa der Kuchen von den Gästen gestellt werden. Der Restaurantchef stellt auf Wunsch auch einen DJ bereit. Ob Büffet oder individuelles Menü - ein Catering bietet das Café Feldheim ebenfalls an.

Text: Sara Friedrich

Fotos: Fotogruppe SichtWeisen



Meisterkoch und Inhaber: Dirk Janutta



Gastraum mit Blick auf den Biergarten



Zuweilen mit Kulturbeiträge