

Max und Moritz

Wirtshaus depuis 1902

Menu Plats et Boissons

Chers clients,

L'expression « Berliner Küche » (« cuisine de Berlinois ») est en fait inexacte. « Berlinisch » (« berlinoise »), c'est cette façon particulière de prendre les choses, ce « Pfiff » (sifflet), ces paysans sans terre, ces ouvriers arrivés en gare de Silesie et Görlitz depuis la Basse-Lusace, la Silesie et l'Oderbruch, prêts à affronter la frénésie de la grande ville en pleine expansion, qui emportèrent avec eux leurs habitudes alimentaires. C'est dans le melting-pot de ces faubourgs de travailleurs qu'est née la « cuisine berlinoise », et qui y règne encore en maître aujourd'hui.

Si vous êtes friands de cuisine berlinoise, nous vous recommandons la carte de notre restaurant, dont les plats traditionnels, préparés chaque jour à partir de produits frais, rigoureusement sélectionnés, feront de vous un vrai Berlinois.

Veuillez ainsi nous excuser pour l'éventuel temps d'attente sur les plats.

Horaires d'ouverture : Ouvert du mercredi au dimanche à partir de 18h.

Oranienstrasse 162, 10 969 Berlin 36 (Kreuzberg)

Contact : +49 (0)30-695 15 911

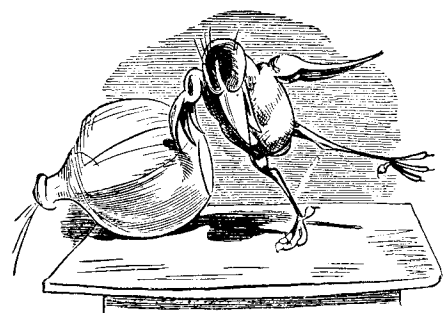
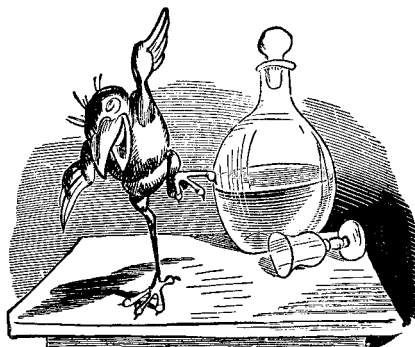
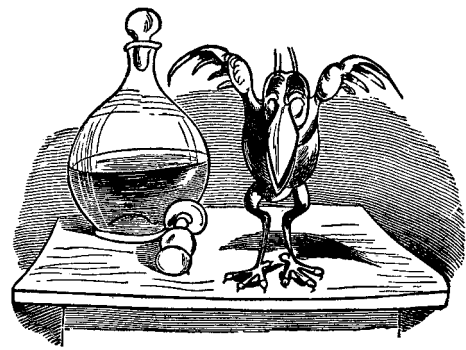
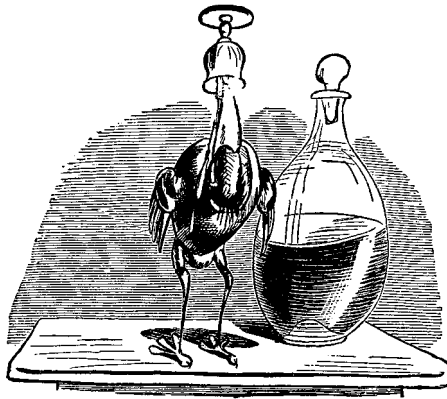
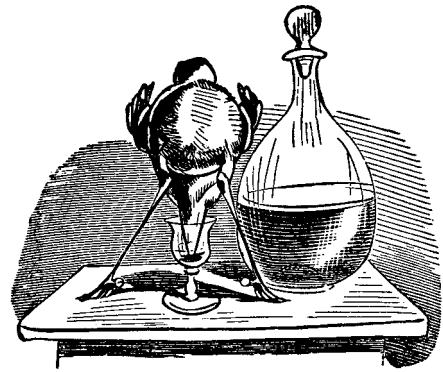
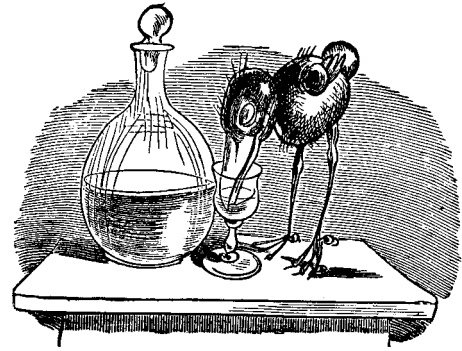
info@maxundmoritzberlin.de, www.maxundmoritzberlin.de

Chers clients,

nous n'acceptons ni les cartes EC, ni les cartes de crédit.

Toutes taxes incluses.

Boissons



Boissons fraîches

	0,2 l	0,4 l	0,75 l
Eau minérale Grüneberger plate ou gazeuse	2,20	3,40	5,50
Coca Cola ^{1,9} , Coca Cola light ^{1,9,11,12}	2,50	4,30	
Orangeade ^{3,16}	2,50	4,30	
Limonade ¹¹	2,50	4,30	
Schweppes (Tonic Water ¹⁰ , Bitter Lemon ^{3,10} , Ginger Ale ¹)	2,80	4,80	
Jus d'orange, Jus de pêche, Jus de pamplemousse	2,50	4,40	
Jus de pomme	2,50	4,40	
Saftschorle (jus coupé à l'eau gazeuse)	2,30	3,80	
Nectar de cerise	2,50	4,40	
Nectar de banane	2,50	4,40	
Jus de tomate	2,50	4,40	
Fassbrause ^{11,12,a (orge)}	2,50	4,40	
			0,33l
Bière de malt ^{1,a (orge)}			3,00

Boissons chaudes

Espresso ⁹	2,00
Espresso Macchiato ^{9,g}	2,20
Doppio ⁹	3,40
Café ⁹	2,20
Grande tasse de café ⁹	3,40
Cappuccino ^{9,g}	2,50
Café au lait ^{9,g}	3,00
Café décaféiné ⁹	2,20
Chocolat chaud ^g	2,80
Tisane camomille, menthe poivrée, cynorrhodon	à 2,00
Thé noir, vert ⁹	à 2,00
Grog 4 cl de rhum	5,00
Thé 4 cl de rhum	5,40

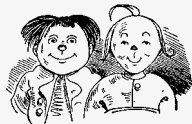




Barre

PRIVATBRAUEREI

*Barre Bräu
Dein Herz erfreu!*



Max und Moritz recommande
la Barre – une bière brassée
avec passion !



Barre Pilsener

Une Pils qui a son caractère : nerveuse, élégante – notre grand classique est unique! Claire, lumineuse, son amertume allie force et finesse, séduisant les amateurs bien au-delà de sa région.



Barre Pilsener sans alcool

Pour ceux qui aspirent au goût inimitable, mais sans l'alcool, de la Barre Pilsener. Cette variante sans alcool séduit par l'âpreté du houblon. Tout simplement rafraîchissante.



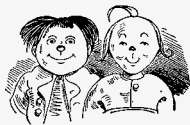
Barre Weizen sans alcool

Désaltérant par excellence. Un parfum agréable pour un goût fruité, prononcé, qui profite pleinement de l'absence d'alcool. Cette bière blanche sans alcool, peu calorique et riche en vitamine, révèle, dès la première gorgée, sa fraîcheur et son éclat.



Kreuzberger Molle, naturelle et non filtrée

Pour un moment unique. Cette spécialité aux arômes de malt est moins marquée par le houblon qu'une Pils, et se démarque par sa belle couleur ambrée. Un parfum aux notes florales et aux doux arômes de malt qui assure à cette bière un délicat équilibre.



Nos autres bières – Santé!



Kapuziner Kristallweizen

Cette bière blanche pétillante possède la finesse et le goût fruité typique de la sur-fermentation. Sa fraîcheur mêle l'amertume au parfum délicat du levain. L'intense processus de filtration donne à cette spécialité sur-fermentée un aspect cristallin qui vient s'ajouter au charme des inimitables bières blanches Kapuziner.



Kapuziner belles Hefeweizen pression

Toute la finesse du levain...
Pétillante, fruitée, marquée par le goût typique de la sur-fermentation. Non filtrée.



Dunkles Kapuziner

Cette Kapuziner brune est notre spécialité la plus onctueuse et la plus forte en goût. Elle mêle le caractère typique de la bière blanche à des arômes de fleurs et de malt. C'est le malt torréfié qui donne à cette bière brune sa couleur sombre et son goût.



Mönchshof Schwarzbier

Cette bière brune naturelle et non filtrée possède un caractère généreux raisonnablement houblonné. C'est la noirceur du malt qui lui donne cette couleur profonde.



Kulmbacher Edelherb

Une Pils claire, empreinte de l'âpreté du houblon.
Pour tous ceux qui aiment l'amertume typique des Pils.



Berliner Pilsner

Une couleur dorée éclatante, un pétilllement amer,
des arômes de houblon parfaitement équilibrés...
Made in Berlin.



Bières pression

	0,3 l	0,5 l
Notre bière Max und Moritz:		
La „Kreuzberger Molle“, naturelle et non filtrée ^{a (orge)}	3,10	4,30
Barre Bräu Pilsener (spécialité de Westphalie) ^{a (orge)}	3,10	4,30
Berliner Pilsner ^{a (orge)}	3,10	4,30
Kapuziner helles Hefeweizen ^{a (blé, orge)}	3,10	4,30
Mönchshof Schwarzbier ^{a (orge)}	3,10	4,30
Alster ou Alster sans alcool ^{a (orge)}	3,10	4,30

Bières en bouteille

	0,33 l	0,5 l
Barre Bräu Pilsener sans alcool ^{a (orge)}	3,30	
Kapuziner Kristallweizen ^{a (blé, orge)}		4,30
Kapuziner dunkles Hefeweizen ^{a (blé, orge)}		4,30
Barre Bräu helles Hefeweizen sans alcool ^{a (blé, orge)}		4,30
Berliner Weiße rouge/verte ^{1,11,12,a (blé)}	3,50	



Vin blanc au verre ou en pichet

	0,2 l	0,5 l
Vinho Verde, Santo Adriaio, d.o.c., Portugal ^m	4,40	9,50
Añoranza, Sauvignon, Bodega Lozano, d.o., Spanien ^m	4,40	9,50
Riesling, Weingut Sonnendorfer, Gerhard Hochdörffer, QbA Pfalz ^m	4,90	11,00
Grauburgunder, Glottertal, QbA Baden ^m	4,90	11,00

Vin rouge au verre ou en pichet

	0,2 l	0,5 l
Ruelas, Lisboa, V.r., Portugal ^m	4,40	9,50
Tunante, Tempranillo, d.o.C.a. Spanien ^m	4,90	11,00
Rotwein Cuvée, Weingut Meier, QbA Pfalz ^m	4,90	11,00
Dornfelder, Weingut Ellermann & Spiegel, QbA Pfalz ^m	4,90	11,00

Spécialités, Prosecco, Sekt

	0,1 l	0,7 l
Prosecco frizzante, Le Contesse, Treviso ^m	3,60	18,50
Se distingue par sa finesse et ses arômes de pomme et de poire. Un aller simple pour l'Italie.		

Crémant Weissburgunder, Weingut Meier, Pfalz ^m	4,80	28,50
Il picote et perle très finement, affiné en bouteille pendant neuf mois. Ce crémant allemand a un goût agréablement léger de poire, de pomme jaune et de brioche.		

	0,2 l	0,75 l
Secco Rosé, Weingut Meier, Pfalz ^m	4,90	18,00
Les perles Secco si joliment dans le verre. Cela a plus de goût. Sec, frais et fruité, avec un goût de fraise, de framboise et de fleur de sureau.		

**Tous ces vins sont disponibles en verre de 0,1l au prix de 3,00
ou panaché en verre de 0,2l 4,00**

Tous les vins de notre menu proviennent de régions viticoles bien connues et répondent aux exigences de standards de qualité élevés, marqués comme QbA.

Le vin est naturel et donc la quantité est limitée. Si un vin de notre menu est épuisé, nous vous offrons à coup sûr une alternative de qualité et de goût égaux.



Vin blanc en bouteille

0,75 l

Riesling, Weingut Meier, QbA Pfalz^m

25,50

Un riesling frais, onctueux, vieilli en fût et légèrement amer.

On distinguera de légers arômes de pomme verte, d'agrumes et de pêche.

Grauburgunder, Weingut Ellermann & Spiegel, QbA Pfalz^m

25,50

Ce pinot gris du Palatinat se démarque par ses typiques arômes de poire et de groseille liés aux délicats parfums d'une prairie d'été. Fondant en bouche, il reste néanmoins puissant. Un très beau moment.

Sauvignon blanc, Weingut Ellermann & Spiegel, QbA Pfalz^m

26,00

Ce Sauvignon blanc pétille très légèrement en bouche, libérant de délicieux arômes d'abricot et de groseille. Tout en finesse.

Chardonnay, Weingut Ellermann & Spiegel, QbA Pfalz^m

25,50

Ce Sauvignon blanc pétille très légèrement en bouche, libérant de délicieux arômes d'abricot et de groseille. Tout en finesse.



Wer als Wein- und Weiberhasser
jedermann im Wege steht,
der esse Brot und trinke Wasser
bis er daran zugrunde geht.
Wilhelm Busch, 1832-1908

Vin rosé en bouteille

0,75l

Rosé, Weingut Meier, Pfalz^m

22,50

Un beau jeu de couleurs roses dans le verre et un parfum merveilleux vous mettent immédiatement de bonne humeur - pas seulement en été. La fine acidité rafraîchit et équilibre le fruit intense des fraises et des framboises.

Blanc de noir, Weingut Meier, QbA Pfalz^m

23,50

Un grand vin juteux, un ami pour le soir ou plus longtemps. Il a un goût de mangue, de coing, un peu de groseille et une acidité fraîche et acidulée.

Vin rouge en bouteille

0,75 l

Tempranillo Cabernet, Oristan Reserva, La Mancha, d.o., Spanien^m

25,50

Un Reserva bien équilibré, marqué par de puissantes notes épicées et des arômes de tabac et de vanille.

Spätburgunder, Weingut Ellermann & Spiegel, Pfalz^m

27,50

Un Pinot Noir avec une bonne structure, vous pouvez goûter les tanins et apprécier l'arôme des cerises et des groseilles.

Pinot Noir Goldkapsel, Weingut Ellermann & Spiegel, Pfalz^m

32,50

Un assemblage de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et de Merlot. On est séduit par ses arômes de cassis, de chocolat noir et de poivre.

Longdrinks

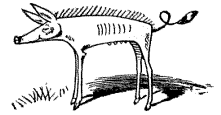
Longdrinks 4cl d'alcool

7,50

Aperol Spritz, Gin Tonic, Rum Cola,

Whiskey Cola, Campari Orange, Wodka Orange...





Apéritifs et digestifs

Martini Bianco/Extra Dry/Rosso ^m	5 cl	4,40
Campari ^{1,16}	4 cl	5,00
Aperol ^{1,m}	4 cl	5,00
Ramazotti	4 cl	5,00
Averna	4 cl	5,00
Jägermeister	2 cl	3,00
Becherovka	2 cl	3,20
Fernet Branca ^m	2 cl	3,20
Branca Menta ^m	2 cl	3,20
Tunel hierbas mallorquinas	2 cl	3,20
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	2,50
Aquavit	2 cl	3,20
Portwein	5 cl	3,70
Westfälischer Wacholder	2 cl	2,50
Mampe halb und halb	2 cl	2,70

Whisky

Jim Beam	2 cl	4,00
Jack Daniel's	2 cl	4,00
Glenfiddich ¹	2 cl	4,50
Jameson ^m	2 cl	4,00
Johnnie Walker ^m	2 cl	4,00
Glenlivet ^m	2 cl	4,50
Lagavulin ¹	2 cl	6,00

Brandy et Cognac

103er ^{1,m}	2 cl	4,50
Hennessy	2 cl	5,00
Vecchia Romagna ¹	2 cl	5,00
Cardenal Mendoza ^m	2 cl	5,50
Osborne Veterano ^m	2 cl	4,50

Les anisés

Sambuca ¹	2 cl	3,50
Ricard ¹	2 cl	3,50
Absinth Serpis	2 cl	4,00
Ouzo ^m	2 cl	3,00

Liqueurs

Amaretto ¹	2 cl	3,00
Batida de Coco ^g	2 cl	3,00
Baileys Irish Cream ^{g,m}	2 cl	3,00
Danziger Goldwasser ^m	2 cl	3,00
Persico ¹	2 cl	2,50
Southern Comfort ¹	2 cl	3,50

Vodka, Gin, Tequila, Rhum

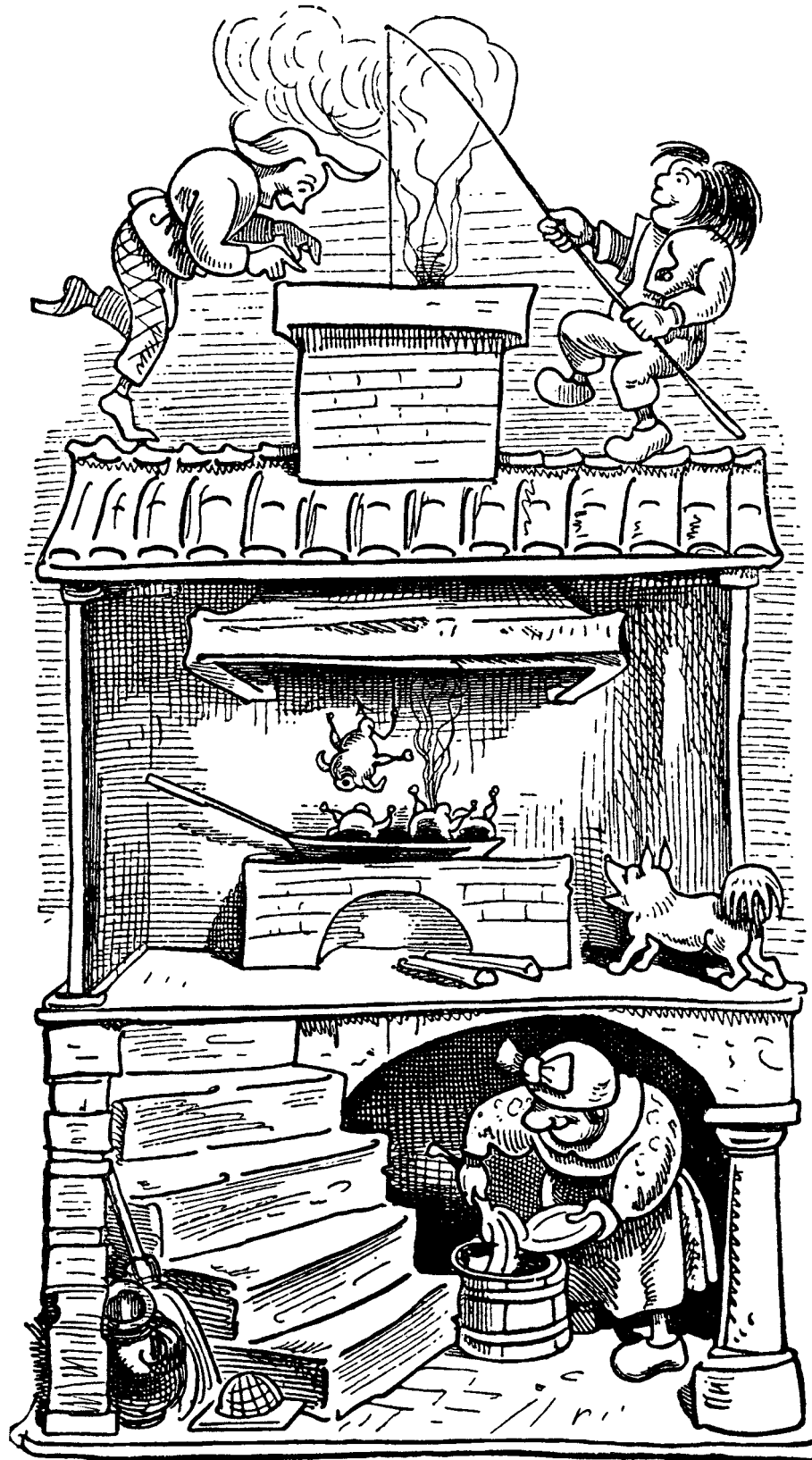
Moskovskaya	2 cl	3,00
Absolut	2 cl	3,00
Held Vodka	2 cl	3,00
Gordon's Dry Gin	2 cl	3,00
Mampe Gin	2 cl	3,00
Tequila Sauza weiß	2 cl	3,00
Tequila Sauza braun ^m	2 cl	3,00
Havana Club (3 Jahre)	2 cl	3,00
Appleton Estate ^m	2 cl	4,00
Bacardi weiß	2 cl	3,20



Eaux de vie

Obstler (mélange de fruits)	2 cl	3,80
Mirabelle	2 cl	3,80
Poire	2 cl	3,80
Framboise	2 cl	3,80
Prune	2 cl	3,80
Cerise	2 cl	3,80
Calvados ^m	2 cl	3,80
Grappa	2 cl	3,80

Plats



Les Soupes de la Veuve Bolte

Tasse Terrine

Kürbis-Pastinaken-Cremesuppe Velouté de potiron et panais aux herbes, végétalien ^{3,f}	4,20	5,20
Kartoffelsuppe Soupe de pomme de terre végétalien ⁱ	4,20	5,20
Kartoffelsuppe Soupe de pomme de terre avec lardons et saucisses ^{i,2,3,7,14}	4,80	6,20
Gulaschsuppe Soupe de Gulasch	5,20	7,80

Spécialités du Vieux-Berlin

petit grande

Hoppel Poppel Variation berlinoise du petit déjeuner paysan. Omelette paysanne de pommes de terre, oignons et jambon fumé, servie avec salade ^{c,k,11,14}		14,50
Kutschergulasch Le Gulasch du cocher, recette de la maison Ragoût de bœuf mijoté, paprika, Accompagnés de spätzles au beurre maison et d'une salade ^{a,c,g,k}	14,90	17,90
Rippenspeer Le plat de côte de porc salé du Boucher Cassel Le Boucher Cassel, de la Potsdamer Straße, réputé dans l'Allemagne entière pour sa manière de préparer son plat de côte de porc, serait l'inventeur du „Kasseler“. Servi dans son jus, accompagné de choucroute et pommes de terre vapeur ^{a,i,k,1,3,14}	13,80	16,80
Berliner Eisbein Un plat qui apparaît au 19ème siècle, aux alentours de la Görlitzer Bahnhof tout d'abord. „Eisbein“ („jambe de glace“), car les enfants des pauvres utilisaient les longs os des pieds de cochons pour en faire des patins à glace. Servi avec choucroute et chou vert, purée de pois, moutarde et pommes de terre vapeur ^{k,3,14}		16,50
Schlachteplatte Le Plat de Boucher de la Veuve Bolte Eisbein, plat de côte de porc et saucisse fumée, accompagnés de chou vert, choucroute, pommes de terre vapeur et salade. Jus de viande et moutarde ^{a,i,k,1,2,3,14}	p. P.	18,90



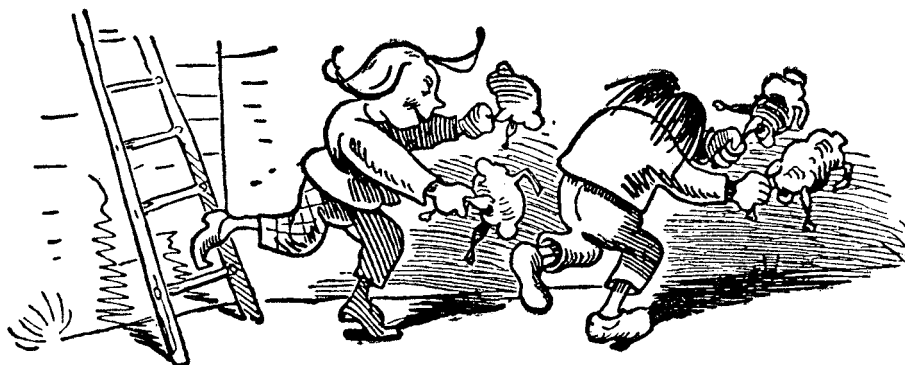
Sur le Grill et à la Poêle

pétit grande

Schweinefilet Filets de porc, sauce champignons à la crème Accompagnés de spätzles au beurre maison et d'une salade d'accompagnement ^{a,c,g,i,k}	16,80
Wiener Schnitzel – Escalope Viennoise Escalope de veau panée, pommes de terre sautées et salade ^{a,c,k}	16,50 21,50
Hähnchen Max und Moritz Le Poulet Max und Moritz Blancs de poulet marinés et cuits au four, ragoût de poivrons, pommes de terre rôties et salade ^{a,d,f,i,k,1,2}	15,90

Nos Classiques

Königsberger Klopse Boulettes de veau aux câpres, pommes de terre vapeur et salade d'accompagnement ^{a,c,d,g,k}	15,50
Westfälische Mettenden Saucisses de Westphalie, sauce sucrée-salée aux haricots verts, pommes de terre vapeur ^{a,i,2,3,14}	15,90
Max und Moritz Steak Romsteak accompagné au choix d'une sauce vin rouge échalotes ou d'un beurre aux herbes. Poêlée de légumes et pommes de terre sautées ^{a,g,i,1,2}	22,50
Rinderroulade Paupiettes de bœuf farcies de lardons, oignons et cornichons, servies avec du chou rouge et pommes de terre où spécialité de pommes de terre (Knödel) ^{a,i,k,1,2,3,11}	19,80
Schollenfilets Filets de carrelet panés Sauce rémoulade, pommes de terre sautées et salade d'accompa- gnement ^{a,c,d,k,3,11}	17,80



Plats végétariens et végétaliens

Kräuterquark Fromage blanc l'huile de lin (Quark) avec oignons rouges, pommes de terre saz et salade d'accompagnement ^{k,g}	11,80
Schwäbische Gemüseaultaschen servis sur un lit d'épinards, tomates cerise, sauce gorgonzola ^{a,c,g,i,3}	12,80
Käsespätzle accompagnés d'une salade et d'oignons frits ^{a,c,g,k,1}	13,90
Soja-Gemüse-Bolognese aux herbes fraîches, aux nouilles en ruban, vegan ^{a,i}	13,90

Salades

Salade Max und Moritz Salade variée, carottes, noix, œuf au plat, fromage et jambon cuit, vinaigrette maison ^{c,g,h,k,1,3,7,14}	11,80
Salade Variée vinaigrette maison et crudités marinées ^k	8,90
Salade Variée vinaigrette au yaourt et à l'orange, pignons de pin et champignons sautés	9,50
Accompagnée au choix de Raviolis de légumes sautés ^{a,c,g,i,3}	11,50
Blancs de poulet rôtis ^{a,f,i,1,2}	12,80

Salades d'accompagnement

Salades d'accompagnement vinaigrette maison ^k	3,50
Salade de laitue vinaigrette maison ^k	3,50
Salade de concombres vinaigrette maison ^k	3,50
Salade de tomates vinaigrette maison ^k	3,50
Salade de pommes de terre vinaigrette maison ^k	3,50
Salade de betterave vinaigrette maison ^k	3,50
Salade de chou blanc vinaigrette maison ^k	3,50
Salade de chou rouge vinaigrette maison ^k	3,50

Les Extras

Pommes de terre sautées, spätzles ^{a,c,g} , pommes de terre vapeur, Klöße ^{a,g,m,2,5} , Serviettenknödel ^{a,c,g} , chou rouge ³ , choucroute avec bacon ^{2,3,14} ou chou vert avec bacon ^{2,3,14}	à 3,80
Sauce ^{a,c,g}	1,50



Tartes Flambées Alsaciennes

1. Fromage, poireaux, oignons ^{a,g,1}	8,80
2. Champignons frais et oignons ^{a,g}	8,80
3. Allumettes de jambon, lardons, oignons ^{a,g,2,3,7,14}	10,50
4. Fromage, jambon, poireaux, oignons et lardons ^{a,g,1,2,3,7,14}	10,50
5. Fromage de brebis, piments doux, poivrons, olives ^{a,g,2,6}	10,50
6. Epinards, fromage de brebis, ail et oignons ^{a,g}	10,50

Desserts

Rote Grütze	5,50
Gelée de fruits des bois, sauce vanille ^{c,g}	
Apfelstrudel maison	6,80
Strudel aux pommes, cannelle et raisins secs, sauce vanille ^{a,c,g,h}	

Additif

1 colorants, 2 conservateurs, 3 anti-oxydants, 4 exhausteurs de goût, 5 sulfuré, 6 noirci, 7 phosphate, 8 protéine de lait, 9 contient de la caféine, 10 contient de la quinine, 11 agents sucrants, 12 contient un élément source de phénylalanine, 13 contient de la cire, 14 nitrate de potassium, 15 taurine, 16 tartrazine (Peut affecter l'activité et l'attention des enfants)

Allergènes

a contient du gluten (céréale concernée donnée entre parenthèses), b crustacés, c œuf, d poisson, e arachides, f soja, g lait ou lactose, h fruits à coque, i céleri, k moutarde, l sésame, m sulfites, n lupin, o mollusques

