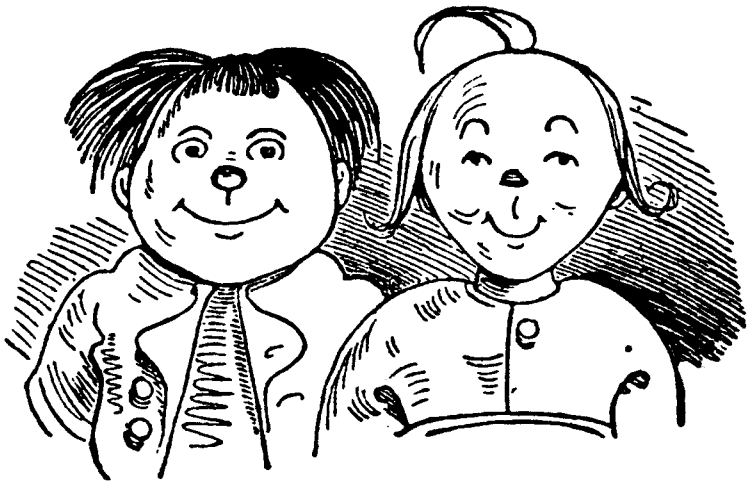


Max und Moritz

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.

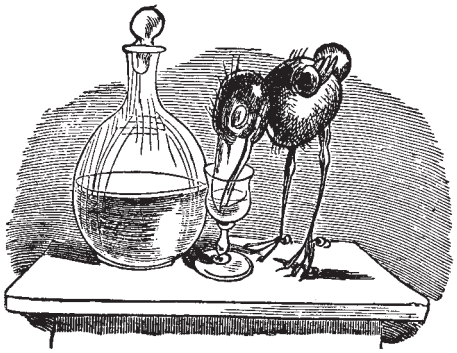
Si vous êtes friands de cuisine berlinoise, nous vous recommandons la carte de notre restaurant, dont les plats traditionnels, préparés chaque jour à partir de produits frais, rigoureusement sélectionnés, feront de vous un vrai Berlinois.

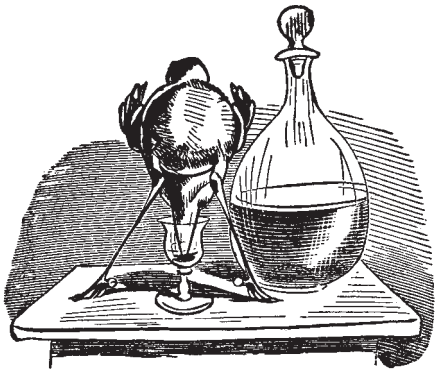
Veuillez ainsi nous excuser pour l'éventuel temps d'attente sur les plats.

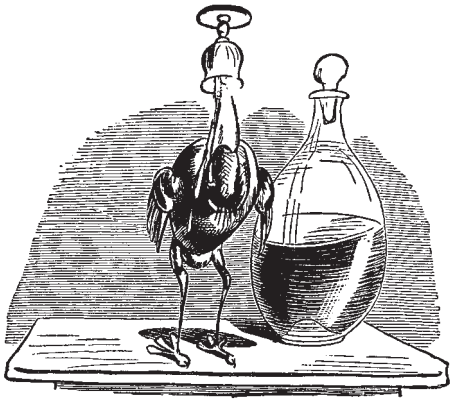
Oranienstrasse 162, 10969 Berlin 36 (Kreuzberg)
Contact : +49 (0)30 695 15 911
info@maxundmoritzberlin.de, www.maxundmoritzberlin.de

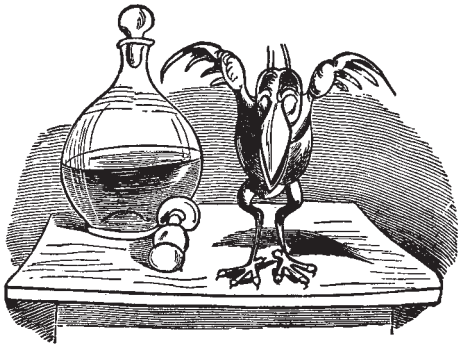
Chers clients,
nous n'acceptons ni les cartes EC, ni les cartes de crédit.
Toutes taxes incluses.

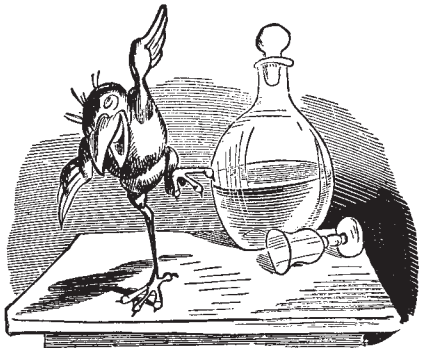
Boissons

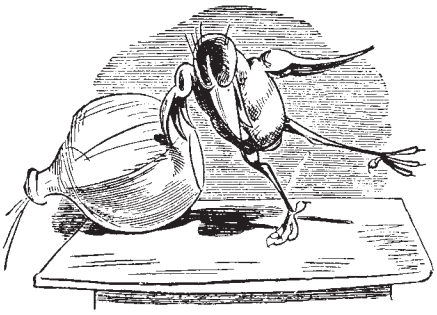












Boissons fraîches

	0,2 l	0,4 l	0,75 l
Eau minérale Bad Liebenwerda plate ou gazeuse	2,60	4,00	6,80
Coca Cola [1,9], Coca Cola light [1,9,11,12]	3,10	5,60	
Orangeade [3,16]	3,10	5,60	
Limonade [11]	3,10	5,60	
Schweppes (Tonic Water [10], Bitter Lemon [3,10], Ginger Ale [1])	3,10	5,60	
Jus d'orange, Jus de pêche, Jus de pamplemousse, Jus de raisin	3,10	5,60	
Jus de pomme, Jus de tomate	3,10	5,60	
Saftschorle (jus coupé à l'eau gazeuse)	2,80	4,60	
Nectar de cerise, Nectar de banane, Nectar de rhubarbe	3,10	5,60	
Fassbrause [11,12,a (orge)]	3,10	5,60	
			0,33 l
Bière de malt [1,a (orge)]			3,60

Boissons chaudes

Espresso [9]		2,80
Espresso Macchiato [9,g]		3,00
Doppio [9]		4,40
Café [9]		3,00
Grande tasse de café [9]		4,40
Cappuccino [9,g]		3,40
Café au lait [9,g]		4,00
Café décaféiné [9]		3,00
Chocolat chaud [g]		3,70
sans lactose avec soja [f] où lait d'amonde	plus	1,20
Tisane camomille, menthe poivrée, cynorrhodon	à	2,80
Thé noir, vert [9]	à	2,80
Grog 4 cl de rhum		6,60
Thé 4 cl de rhum		7,10

SEIT 1842

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

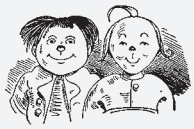
Pour ceux qui aspirent au goût inimitable, mais sans l'alcool, de la Barre Pilsener. Cette variante sans alcool séduit par l'âpreté du houblon. Tout simplement rafraîchissante.

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.

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.

Berliner Pilsner

Une couleur dorée éclatante, un pétillement 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)]	4,00	5,50
Barre Bräu Pilsener (spécialité de Westphalie) [a (orge)]	4,00	5,50
Berliner Pilsner [a (orge)]	4,00	5,50
Kapuziner helles Hefeweizen [a (blé, orge)]	4,00	5,50
Mönchshof Schwarzbier [a (orge)]	4,00	5,50
Alster ou Alster sans alcool [a (orge)]	4,00	5,50

Bières en bouteille

	0,33 l	0,5 l
Barre Bräu Pilsener sans alcool [a (orge)]	4,20	
Kapuziner Kristallweizen [a (blé, orge)]		5,50
Barre Bräu helles Hefeweizen sans alcool [a (blé, orge)]		5,50
Berliner Weiße rouge/verte [1,11,12,a (blé)]	4,50	

Vin blanc au verre ou en pichet

	0,2 l	0,5 l
Vinho Verde, Santo Adriao, d.o.c., Portugal m	6,20	15,00
Añoranza, Sauvignon, Bodega Lozano, d.o., Spanien m	6,20	15,00
Riesling, Weingut Sonnendorfer, Gerhard Hochdörffer, QbA Pfalz m	6,20	15,00
Grauburgunder, Weingut Frey, QbA Baden m	6,20	15,00

Vin rouge au verre ou en pichet

	0,2 l	0,5 l
Ruelas, Lisboa, V.r., Portugal m	6,20	15,00
Tunante, Tempranillo, d.o.C.a. Spanien m	6,20	15,00
Rotwein Cuvée, Weingut Meier, QbA Pfalz m	6,20	15,00
Dornfelder, Weingut Ellermann & Spiegel, QbA Pfalz m	6,20	15,00

Spécialités, Prosecco, Sekt

	0,1 l	0,7 l
Prosecco frizzante, Le Contesse, Treviso m Se distingue par sa finesse et ses arômes de pomme et de poire. Un aller simple pour l'Italie.	4,60	25,80
Crémant Weissburgunder, Weingut Meier, Pfalz m 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.	6,20	39,00

	0,2 l	0,75 l
Secco Rosé, Weingut Meier, Pfalz m 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.	7,90	24,60

Tous ces vins sont disponibles en verre de 0,1l au prix de 3,60 ou panaché en verre de 0,2l 4,80

Tous nos vins sont des vins de qualité issus de terroirs spécifiques (QbA). La plupart des vins ont désormais une capsule à vis, ce qui est dû à l'environnement, le liège étant une matière première de plus en plus rare et ne permettant pas de conclure à une baisse de qualité. Le vin est un produit naturel et seule une quantité limitée de chaque millésime est disponible. Si un vin de notre carte a été bu, nous sommes sûrs d'avoir une alternative de même qualité pour nos invités. La sélection de nos vins est toujours une affaire très personnelle, tout comme nos meilleurs vignerons vous expliquent leur passion pour leur métier.
Frank Spiegel, de la cave Ellermann & Spiegel : «Il faut que ça ait bon goût.»
Georg Meier, de la cave Meier : «Je connais personnellement chaque vigne.»

Vin blanc en bouteille

0,75 l

Riesling, Weingut Meier, QbA Pfalz [m] 33,00
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] 33,00
Les arômes typiques de poire, de groseille et de prairie de fleurs
fraîchement coupées déterminent ce Pinot Gris. C'est un plaisir à
boire, très juteux, puissant et pur.

Sauvignon blanc, Weingut Ellermann & Spiegel, QbA Pfalz [m] 33,60
Le Sauvignon blanc pique sur la langue, il est juteux et a un goût de
groseille et d'abricot, il a un goût délicat.

Chardonnay, Weingut Ellermann & Spiegel, QbA Pfalz [m] 33,00
Ce joli Chardonnay a un goût de poire mûre, de fruit de la passion
et d'amande, tout en étant frais, fin, épicé et élégant.

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] 29,40
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] 30,60
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] 33,00
Un Reserva bien équilibré, marqué par de puissantes notes épicées et des arômes de tabac et de vanille.

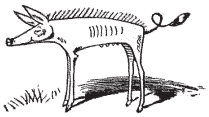
Spätburgunder, Weingut Ellermann & Spiegel, Pfalz [m] 35,40
Un Pinot Noir avec une bonne structure, vous pouvez goûter les tanins et apprécier l'arôme des cerises et des groseilles.

Pinot Noir Goldkapsel, Weingut Ellermann & Spiegel, Pfalz [m] 41,40
Un assemblage de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et de Merlot. On est séduit par ses arômes de cassis, de chocolat noir et de poivre.

Spätburgunder Hainfeld, Weingut Meier, Pfalz [m] 41,40
Un vin masculin, ce Pinot Noir de Georg Meier. Les vignes poussent sur le sol calcaire du Hainfeld Letten. Après la récolte, il est autorisé à mûrir en fûts de chêne français. Cela lui donne un corps solide, beaucoup de puissance, de beaux arômes de bois et une minéralité corsée.

Longdrinks

Longdrinks 4cl d'alcool 9,50
Aperol Spritz, Gin Tonic, Rum Cola,
Whiskey Cola, Campari Orange, Wodka Orange...



Apéritifs et digestifs

Martini Bianco/Extra Dry/Rosso [m]	5 cl	5,50
Campari [1,16]	4 cl	6,10
Aperol [1,m]	4 cl	6,10
Ramazzotti	4 cl	6,10
Averna	4 cl	6,10
Jägermeister	2 cl	3,90
Becherovka	2 cl	3,90
Fernet Branca [m]	2 cl	3,90
Branca Menta [m]	2 cl	3,90
Tunel hierbas mallorquinas	2 cl	3,90
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	3,30
Aquavit	2 cl	3,90
Portwein	5 cl	5,00
Westfälischer Wacholder	2 cl	3,30
Mampe halb und halb	2 cl	3,30

Whisky

Jim Beam	2 cl	5,00
Jack Daniel's	2 cl	5,00
Glenfiddich [1]	2 cl	5,00
Jameson [m]	2 cl	5,00
Johnnie Walker [m]	2 cl	5,00
Glenlivet [m]	2 cl	5,50

Brandy et Cognac

103er [1,m]	2 cl	5,50
Hennessy	2 cl	6,10
Vecchia Romagna [1]	2 cl	5,50
Cardenal Mendoza [m]	2 cl	6,10
Osborne Veterano [m]	2 cl	5,50

Les anisés

Sambuca [1]	2 cl	3,90
Ricard [1]	2 cl	3,90
Absinth Serpis	2 cl	4,40
Ouzo [m]	2 cl	3,30

Liqueurs

Amaretto [1]	2 cl	3,90
Batida de Coco [g]	2 cl	3,90
Baileys Irish Cream [g,m]	2 cl	3,90
Danziger Goldwasser [m]	2 cl	3,90
Persico [1]	2 cl	3,30
Southern Comfort [1]	2 cl	4,40

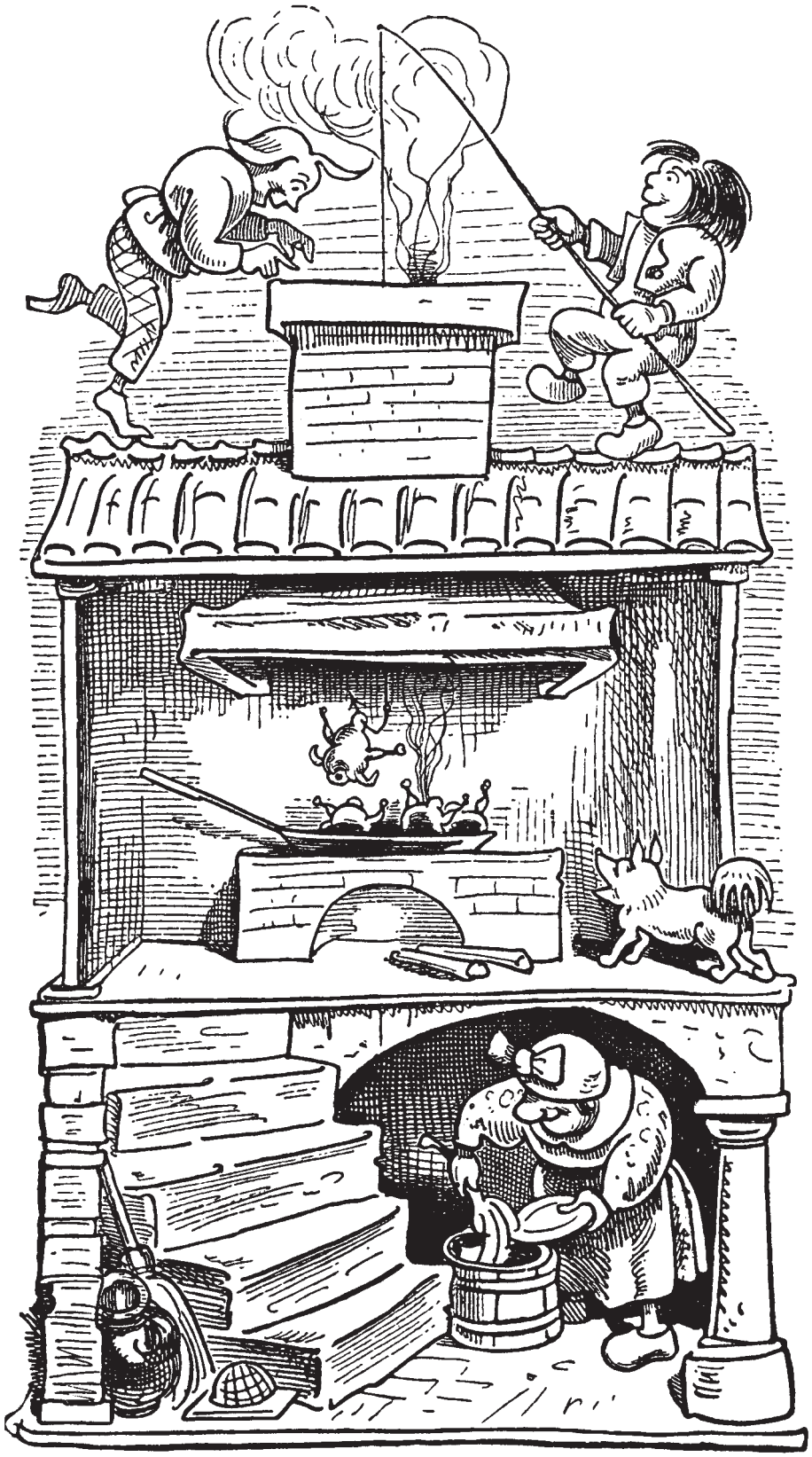
Vodka, Gin, Tequila, Rhum

Moskovskaya	2 cl	3,90
Absolut	2 cl	3,90
Held Vodka	2 cl	3,90
Gordon's Dry Gin	2 cl	3,90
Mampe Gin	2 cl	4,60
Tequila weiß	2 cl	3,90
Tequila braun [m]	2 cl	3,90
Havana Club (3 Jahre)	2 cl	3,90
Appleton Estate [m]	2 cl	5,00
Bacardi weiß	2 cl	3,90

Eaux de vie

Obstler (mélange de fruits)	2 cl	4,60
Mirabelle	2 cl	4,60
Poire	2 cl	4,60
Framboise	2 cl	4,60
Prune	2 cl	4,60
Cerise	2 cl	4,60
Calvados [m]	2 cl	4,60
Grappa	2 cl	4,60

Plats

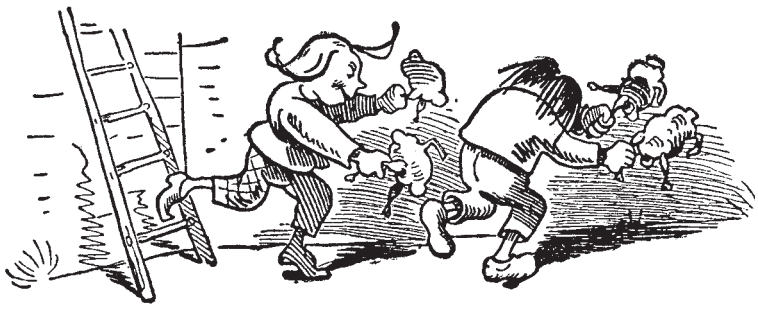


Les Soupes de la Veuve Bolte

	Tasse	Terrine
Kürbis-Pastinaken-Cremesuppe Velouté de potiron et panais aux herbes, végétalien [3,f]	5,20	6,20
Kartoffelsuppe Soupe de pomme de terre végétalien [i]	5,20	6,20
Kartoffelsuppe Soupe de pomme de terre avec lardons et saucisses [i,2,3,7,14]	5,80	7,20
Gulaschsuppe Soupe de Goulasch	6,20	8,80

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]		17,80
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]	18,50	23,20
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]	17,80	19,80
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 chau vert, purée de pois, moutarde et pommes de terre vapeur [k,3,14]		21,50
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.	24,90



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]		19,80
Schweinefilet Filets de porc, sauce vin rouge et prunes Accompagnés de „Semmelknödel" (boulette à base de pain) et d'une salade [a,c,g,i,k,1,2]		19,80
Wiener Schnitzel – Escalope Viennoise Escalope de veau panée, pommes de terre sautées et salade [a,c,k]	21,80	27,50
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]		19,80

Nos Classiques

Königsberger Klopse 19,50
Boulettes de veau aux câpres, pommes de terre vapeur et salade d'accompagnement [a,c,d,g,k]

Westfälische Mettenden 19,90
Saucisses de Westphalie, sauce sucrée-salée aux haricots verts, pommes de terre vapeur [a,i,2,3,14]

Max und Moritz Steak 28,50
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]

Rheinischer Sauerbraten 23,50
Spécialité de viande de boeuf mariné au vin rouge et vinaigre, servi avec choux rouge et pommes de terre où spécialité de pommes de terre (Knödel) [a,g,i,m,1,2,3,5]

Rinderroulade 25,80
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]

Schollenfilets Filets de carrelet panés 23,50
Sauce rémoulade, pommes de terre sautées et salade d'accompagnement [a,c,d,k,3,11]

Matjesfilet Filet de hareng (Friesenkrone) 18,90
Sauce aux yaourt, pommes et oignons. Servi avec des pommes de terre sautées et une salade [c,d,g,k,2,3,11]

Plats végétariens et végétaliens

Kräuterquark Fromage blanc l'huile de lin (Quark) 14,80
avec oignons rouges, pommes de terre saz et salade d'accompagnement [k g]

Schwäbische Gemüsemaultaschen 16,80
servis sur un lit d'épinards, tomates cerise, sauce gorgonzola [a,c,g,i,3]

Käsespätzle 18,20
accompagnés d'une salade et d'oignons frits [a,c,g,k,1]

Soja-Gemüse-Bolognese 17,90
aux herbes fraîches, aux nouilles en ruban, vegan [a,i]

Salades

Salade Max und Moritz 16,50
Salade variée, carottes, noix, œuf au plat, fromage et jambon cuit,
vinaigrette maison [c,g,h,k,1,3,7,14]

Salade Variée 11,40
vinaigrette maison et crudités marinées [k]

Salade Variée 13,50
vinaigrette au yaourt et à l'orange, pignons de pin et champignons sautés

Accompagnée au choix de
Raviolis de légumes sautés [a,c,g,i,3] 15,80
Blancs de poulet rôtis [a,f,i,1,2] 17,80
Fromage de chèvre au sésame et au miel [a,c,g,l] 19,90

Salades d'accompagnement

Salades d'accompagnement vinaigrette maison [k] 4,50
Salade de laitue vinaigrette maison [k] 4,50
Salade de concombres vinaigrette maison [k] 4,50
Salade de tomates vinaigrette maison [k] 4,50
Salade de pommes de terre vinaigrette maison [k] 4,50
Salade de betterave vinaigrette maison [k] 4,50
Salade de chou blanc vinaigrette maison [k] 4,50
Salade de chou rouge vinaigrette maison [k] 4,50

Les Extras

Pommes de terre sautées, spätzles [a,c,g], pommes de terre vapeur,
«Semmelknödel» boulette à base de pain [a,c,g], chou rouge [3],
choucroute avec bacon [2,3,14] ou chou vert avec bacon [2,3,14] à 4,50
Sauce [a,c,g] 2,50

Tartes Flambées Alsaciennes

1. Fromage, poireaux, oignons [a,g,1]	11,80
2. Champignons frais et oignons [a,g]	11,80
3. Allumettes de jambon, lardons, oignons [a,g,2,3,7,14]	13,80
4. Fromage, jambon, poireaux, oignons et lardons [a,g1,2,3,7,14]	14,80
5. Fromage de brebis, piments doux, poivrons, olives [a,g,2,6]	14,80
6. Fromage de chèvre, oignons rouges, tomates séchées, artichauts, roquette et miel d'acacia [a,g,2,3]	16,80
7. Epinards, fromage de brebis, ail et oignons [a,g]	14,80

Desserts

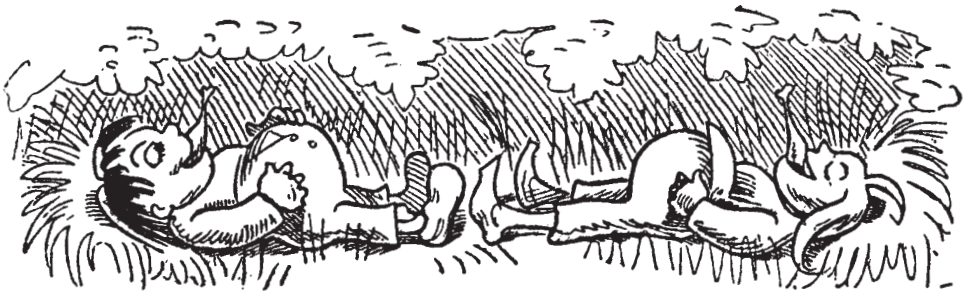
Süßer Flammkuchen	14,80
Aux pommes, raisins secs et cannelle, flambée au calvados [a,c,g]	
Rote Grütze	6,50
Gelée de fruits des bois, sauce vanille [c,g]	
Apfelstrudel maison	9,80
Strudel aux pommes, cannelle et raisins secs, sauce vanille [a,c,g,h]	
Max & Moritz Duett	9,80
pouding au chocolat et à la vanille avec coulis de fruits et crème	

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



Menu historique

Illustrierte Preisliste

über

Speisen und Getränke

Gesellschafts-Raum für 25 bis 30 Personen
mit Klavier.

Speisen à Couvert oder à la carte

Weine erster Häuser.

Erstklassige Liköre.

Hiesige und Echte Biere.

Kleine Preise.

60-

Grosses Bierbüfett in der Stehbierhalle.

Mit darunter liegendem Bierkühlraum.

Sämtliche Preise sind bis auf weiteres **ungültig.**

BIER-KARTE.

Biere der Schlossbrauerei Schöneberg.

Schlossbräu hell	1	gr. Glas	20 Pfg.,	1	kl. Glas	10 Pfg.
Kronenbräu	1	„	20 „	1	„	15 „
Cabinet	1	„	20 „	1	„	15 „

Pilsner Urquell (das erste Pilsner Bier).

1 grosses Glas 30 Pfg. ❁ 1 kleines Glas 15 Pfg.

Münchner Spatenbräu.

1 grosses Glas 30 Pfg. ❁ 1 kleines Glas 15 Pfg.

Culmbacher Sandlerbräu.

1 grosses Glas 30 Pfg. ❁ 1 kleines Glas 15 Pfg.

Echt Englisch Porter.

in der Schale 60 Pfg.

Imposanter Durchblick von der Stehbierhalle nach dem Hauptrestaurant.

Sämtliche Preise sind bis auf weiteres ungültig.

Likör-Karte.

	Glas Pf.	1/1 Fl. M.	1/2 Fl. M.
Deutscher Kognak Verschnitt	10	2,—	1,10
Spezial-Kognak do.	20	2,50	1,35
Alter Kognak (Ja's Hennessy & Co.) (in Deutschland auf Flaschen gefüllt)	30	6,—	3,10
Kognak *** do.	50	9,—	
Arrac de Goa	15	3,—	1,60
Feiner alter Jamaika-Rum	15	4,50	2,30
Alter Jamaika-Rum	10	2,50	1,30
Weisser Nordhäuser Korn (Herm. Schmidt vorm. M. Rühlmann, Nordhaus.)	10	1,50	
Sehr alter Nordhäuser Korn (Herm. Schmidt vorm. M. Rühlmann, Nordhaus.)	20	3,—	
Hobro (Dänischer Korn)	10	2,25	
Steinhäger Korn (J. W. Schlichte-Steinhagen)	10	2,50	
Schwarzwälder Kirschwasser (Baumgartner-Dossenbach, Säckingen a. Rhein)	15	4,—	
Getreidekümmel von J. A. Gilka, Berlin	10	2,—	
Allasch (Dr. Merker, Berlin)	10	2,50	
Ingber-Likör braun (Dr. Merker, Berlin)	10	2,—	
Crême de Vanille rosée (Dr. Merker, Berlin)	10	2,30	
Pfeffermünz (Dr. Merker, Berlin)	10	2,30	
Carmeliter (Dr. Merker, Berlin)	10	2,30	
Maraschino (Dr. Merker, Berlin)	10	2,30	
Pommeranzen (Dr. Merker, Berlin)	10	2,30	
Echt Stonsdorfer Bitter von W. Körner & Co., Cunnersdorf	10	2,—	
Kurfürstlicher Magenbitter (Lachs, Danzig)	25	2,40	
Goldwasser (Lachs, Danzig)	25	2,75	
Mampe (F. J. Mampe, Stargard)	10	2,50	
Halb und Halb, feinste Likör-Mischung	10	1,50	
Boonekamp (H. Underberg-Albrecht)	10	3,—	
Angostura-Bitter	10	1,—	
Cherry Brandy (Erven Lucas Bols)	35	7,50	
Curacao Orange triple sec do.	35	7,50	
Advokat (Eier-Kognak) von Adolf Kobs, Berlin	30	3,—	
Bénédictine Véritable l'abbaye de Fecamp	50	10,—	
Scotch-Whisky Mac-Donald Glasgow	40	6,50	
1 Knickebein	40		

Die Flaschenpreise gelten nur für den Verkauf ausser dem Hause.

Obige Liköre sind unter Garantie erstklassig daher Angabe der Bezugsfirmen.

Fassweinkellerei.

Grosse Abwaschküche, II. Etage.

Wein-Karte.

Schankweine in Karaffen.

Weisswein	1/4 Ltr. 40 Pf.	p. Glas 20 Pf.
Rotwein	1/4 „ 50 „	„ „ 25 „
Apfelwein 1/2 Fl. 40 Pf.	1/4 „ 20 „	„ „ 10 „
„ mit Kirsch oder Himbeer		„ „ 15 „

Rhein-Weine.

	1/1 Fl.	1/2 Fl.
Alsterweiler	2,—	1,—
Guntersblumer	2,50	1,25
Niersteiner	3,—	1,50
Rauenthaler	4,—	2,—
Rüdesheimer	4,—	2,—
Geisenheimer	5,—	2,50

Mosel-Weine.

Obermoseler	1,60	0 80
Edigerer	2,50	1,25
Winninger	3,—	1,50
Enkircher	3,—	1,50
Oberemmeler	4,—	2,—
Brauneberger	4,—	2,—
Berncastler	5,—	2,50

Rote Bordeaux-Weine.

Clos Carré	2,—	1,—
Margaux Medoc	2,50	1,25
Château Canissac Moulis	3,—	1,50
Dulamon Blanquefort	3,—	1,50
1904er Château Lestage	4,—	2,—
1905er Château Biscours	5,—	2,50
1904er Château Lafite II vin	6,—	3,—

Weisse Bordeaux-Weine.

Côtes Céron	3,—	1,50
Haut Preignac (herb)	4,—	2,—
Haut Sauternes	4,—	2,—

Burgunder-Weine.

Burgunder Volney	4,—	2,—
„ Nuits	5,—	2,50

Deutsche Schaumweine.

Kupferberg Gold	6,50	3,25
Mercier & Co.	7,—	3,75
Henckel trocken	6,50	3,50

Für den Verkauf ausser dem Hause bewillige ich 10% Rabatt.

Sämtliche Preise sind bis auf weiteres **ungültig.**

Buchhalterei, Hof I. Etage.

Sämtliche Preise sind bis auf weiteres ungültig.

Südweine.

	Glas	1/1 Fl.	1/2 Fl.
Portwein	0,20	2,50	1,25
Sherry	0,20	2,50	1,25
Madeira	0,20	2,50	1,25
Vermout di Torino	0,15	2,—	
Marsala	0,30	3,50	1,75
Malaga	0,30	3,50	1,75

Für den Verkauf ausser dem Hause bewillige ich 10% Rabatt.

Alkoholfreie Getränke.

Apfelchampagner	25 Pf.
Bilzbrause	25 „
Fürstenbrunn	25 „
Zitronenlimonade naturelle	25 „
Selterwasser	15 „
1 Glas Milch	15 „

Diverse Getränke.

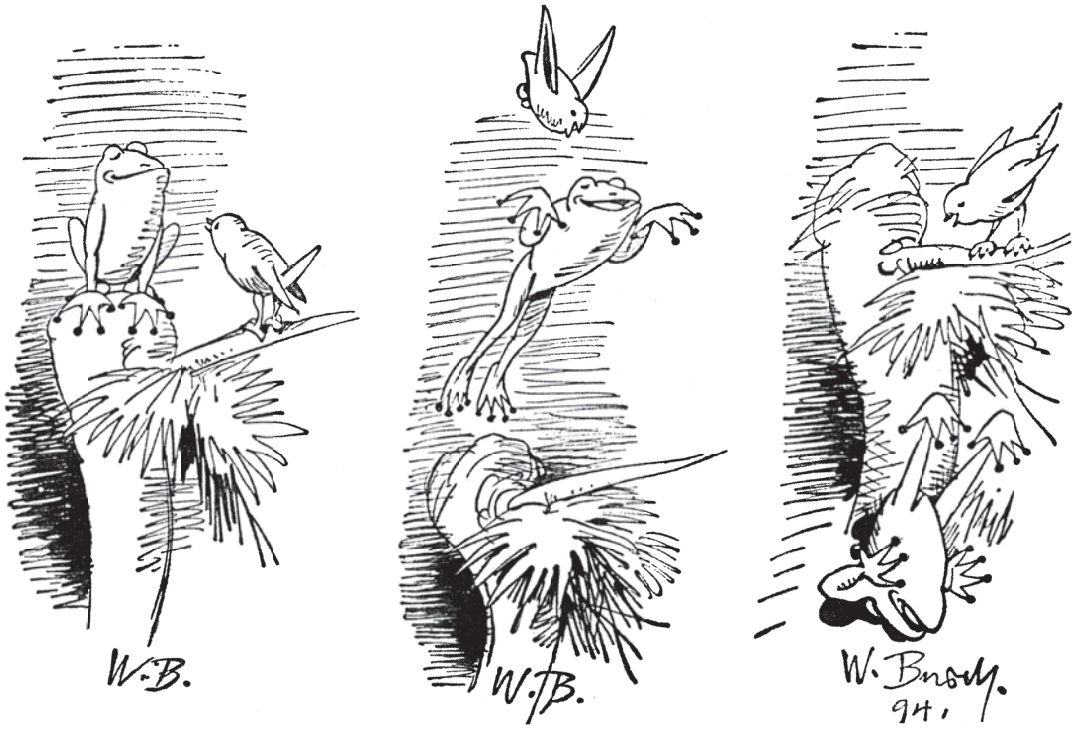
1 Kännchen Kaffe (2 Tassen Inhalt)	25 Pf.
do. (verkehrt)	25 „
1 Tasse Mocca	40 „
1 Tasse Schokolade	30 „
1 Tasse Cacao	30 „
1 Glas Tee	25 „
1 Glas Glühwein	40 „
Grog von Kognak	50 „
„ von Rum oder Arrac	25 „
„ von Jamaika-Rum	40 „
Whisky mit Soda	55 „
Schorle-Morle, weiss gespritzt	35 „
„ rot gespritzt	40 „
„ von Apfelwein 25 Pf., mit Himbeer oder Kirsch	30 „

Die grosse Küche, Hof II. Etage.

Konservenlager und Magazin.

Impressum
Editeur: Wirtshaus Max und Moritz
Correction : Anja Gloria Dullin
Traduction : Julie Tirard
Mise en page : Berno Buff
Illustrations : Wilhelm Busch

Der fliegende Frosch



Wenn einer mit Mühe kaum
Gekrochen auf einen Baum,
Schon meint, dass er ein Vogel wär,
So irrt sich der.