



Vorspeisen

Berliner Kartoffelsuppe mit Majoran ^{vegan, l}	5,80
Berliner Kartoffelsuppe mit Speck und Würstchen ^l	6,50
Matjesfilet mit Apfelremoulade und Salatgarnitur ^{c, d, g, k}	12,50

Flammkuchen

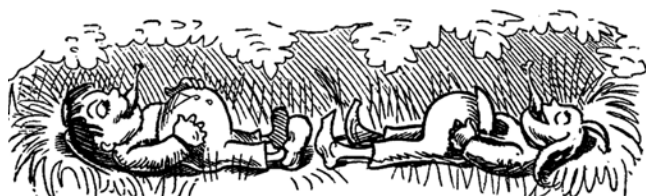
Flammkuchen mit Käse, Lauch und Zwiebeln ^{a, g}	11,80
Flammkuchen mit Käse, Speck und Zwiebeln ^{a, g}	13,50
Flammkuchen mit Ziegenfrischkäse, Walnusshonig getrockneten Tomaten und Zwiebeln ^{a, g}	16,80

Vegan und Vegetarisch

Salat Max und Moritz mit Hausdressing eingelegten Kirschtomaten und gerösteten Nüssen ^{vegan, h, k}	15,50
Maultaschen mit geschmorten Zwiebeln dazu Salatgarnitur mit Hausdressing ^{vegan, a, k}	15,80
Kräuterquark mit Leinöl und Salzkartoffeln	16,50
Käsespätzle mit geschmolzenen Zwiebeln und Beilagensalat ^{a, c, g, k}	18,20

Altberliner Spezialitäten

Berliner Bierhähnchen Um das Jahr 1900 galt Berlin mit seinen fast 100 Brauereien als die Bierhauptstadt Europas. Wir servieren das Bierhähnchen mit Kartoffelstampf und Salatgarnitur ^{a, g, k}	19,80
Kasseler Rippenspeer mit Sauerkraut, Salzkartoffeln und Bratensoße, dazu Senf ^{a, i, k}	21,80
Berliner Eisbein mit Erbspüree, Sauerkraut und Salzkartoffeln, dazu Senf ^{l, k}	23,50
Unsere Spezialität für zwei Personen: Schlachteplatte mit Eisbein, Kasseler und Rauchenden an Grünkohl, Sauerkraut und Salzkartoffeln, dazu Senf ^{a, k, l}	44,80



Unsere Schlager

Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat ^{a, c, d, g, k}	19,90
Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel ^{a, l, k}	25,80
Rheinischer Sauerbraten Hausgemachter Sauerbraten vom Rind nach Kölner Art in Rosinensoße mit Apfelkompott, Rotkohl und Kartoffelknödel ^{a, g, l, m}	23,50
Zweierlei Mettenden vom Wiehenland mit Grünkohl und Salzkartoffeln ^a	19,90
Westfälisches Kutschergulasch Kesselfleisch vom Rind, geschmort mit Bier und Champignons und gebunden mit westfälischem Pumpernickel, dazu Salzkartoffeln und Salatgarnitur ^{a, k}	24,20

Beilagensalate mit Hausdressing ^k

Blattsalat	je 4,50
Kartoffelsalat	
Gurkensalat	
Krautsalat	
Gemischter Beilagensalat	5,80

Extra Beilagen

Salzkartoffeln	je 4,50
Kartoffelklöße ^{a, g, m}	
Rotkohl	
Sauerkraut mit Speck	
Grünkohl mit Speck	
Soße	2,50

Desserts

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{a, c, g, h}	9,80
Rote Grütze mit Vanillesoße oder Sahne ^g	6,50

Liebe Gäste, wir akzeptieren keine EC- und Kreditkarten.
Alle Preise in Euro inkl. 19% MwSt für Speisen und Getränke.



Fassbiere

Unser Max und Moritz Bier:	0,3l	0,5l
„Kreuzberger Molle“ natürlich und ungefiltert ^a (Gerste)	4,00	5,50
Barre Bräu Pilsener (westfälische Bierspezialität) ^a (Gerste)	4,00	5,50
Berliner Pilsner ^a (Gerste)	4,00	5,50
Kapuziner helles Hefeweizen ^a (Weizen, Gerste)	4,00	5,50
Mönchshof Schwarzbier ^a (Gerste)	4,00	5,50
Alster oder Alster alkoholfrei ^a (Gerste)	4,00	5,50

Flaschenbiere

Barre Bräu Pilsener alkoholfrei ^a (Gerste)	0,33l	0,5l
Kapuziner Kristallweizen ^a (Weizen, Gerste)	4,20	5,50
Barre Bräu helles Hefeweizen alkoholfrei ^a (Weizen, Gerste)	4,50	5,50
Berliner Weiße rot/grün ^a (Weizen)	4,50	

Kaltgetränke

Tafelwasser mit Kohlensäure (Flasche 0,75l 6,80 Euro)	0,2l	0,4l
Coca Cola, Coca Cola light	2,60	4,00
Orangelimonade	3,10	5,60
Zitronenlimonade	3,10	5,60
Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	3,10	5,60
Orangensaft, Pfirsichsaft, Grapefruitsaft, Traubensaft	3,10	5,60
Apfelsaft naturtrüb, Tomatensaft	3,10	5,60
Saftschorle (Apfel, Orange...)	2,80	4,60
Kirschnektar, Bananenektar, Rhabarbernektar	3,10	5,60
Fassbrause ^a (Gerste)	3,10	5,60
Malzbier ^a (Gerste)	0,33l	3,60

Prosecco, Sekt, Spezialitäten

Prosecco Le Contesse ^m	0,1l	0,7l
Crémant Weissburgunder, Weingut Meier, Pfalz ^m	4,60	25,80
	6,20	39,00
Secco rosé, Weingut Meier, Pfalz ^m	0,2l	0,75l
	7,90	24,60

Allergene:

- a glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und Eiererzeugnisse
- d Fisch und Fischerzeugnisse
- e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse,
- g Milch und Milcherzeugnisse,
- h Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse (Mandeln, Macadamia- und Pecanüsse, Queenslandnüsse, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Paranüsse, Pistazien)
- i Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- k Senf und Senferzeugnisse
- l Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- m Schwefeldioxid und Sulphite
- n Lupinen und Lupinerzeugnisse,
- o Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Heissgetränke

Espresso	2,80
Espresso Macchiato ^g	3,00
Doppio	4,40
Kaffee	3,00
Großer Kaffee	4,40
Cappuccino ^g	3,40
Milchkaffee ^g	4,00
Entcoffeinierter Kaffee	3,00
Heiße Schokolade ^g	3,70
auch laktosefrei mit Sojamilch ^f oder Mandelmilch	plus 1,20
Pfefferminz-, Kamillen-, Hagebutten- und Früchtetee	je 2,80
Schwarzer Tee, Grüner Tee	je 2,80
Grog 4 cl Rum	6,60
Tee mit 4 cl Rum	7,10

Schankweine weiß

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

Schankweine rot

Ruelas, Lisboa, V.r., Portugal ^m	0,2l	0,5l
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

Longdrinks

alle Longdrinks mit	4 cl	9,50
Gin Tonic, Rum Cola, Whiskey Cola		
Campari Orange, Wodka Orange...		

