

# **Max und Moritz**

**Wirtshaus seit 1902**

**Speise- und Getränkekarte**

# Liebe Gäste,

Der Ausdruck Berliner Küche ist irreführend. Der Ursprungsort der wenigsten Berliner Gerichte ist Berlin. Berlinisch ist die spezielle Art die Dinge zu nehmen, der Pfiff, so wie die landlosen Bauern und Handwerker, die aus der Niederlausitz, aus Schlesien und dem Oderbruch am Görlitzer- oder am Schlesischen Bahnhof ankamen und mit der in rasender Eile entstehenden Großstadt fertig werden mußten. Aus Ihrer Heimat brachten Sie auch Ihre Essgewohnheiten mit und im Schmelztiegel der Arbeitervorstädte entstand dieses speziell „Berlinische“. Dort ist es auch heute noch zu Hause.

Unsere Speisen werden täglich aus frischen Produkten für Sie von unserem Küchenteam hergestellt.

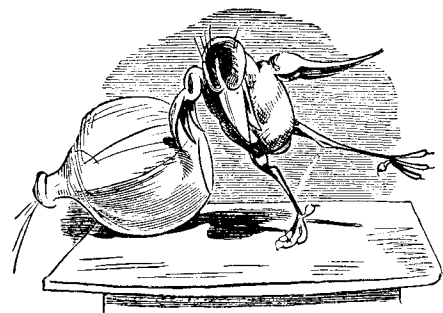
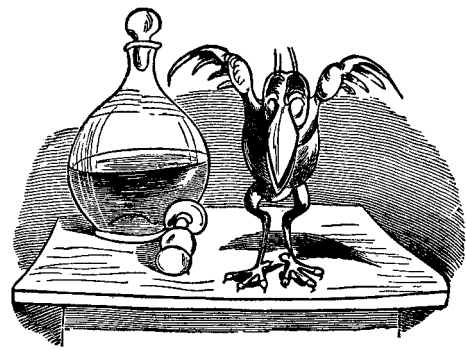
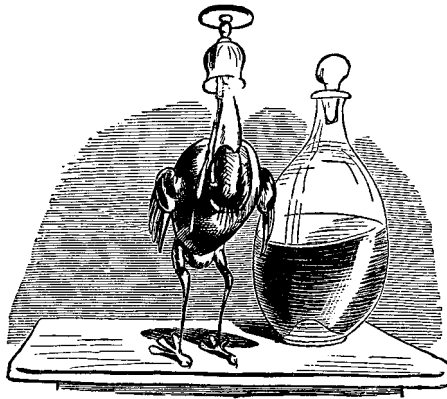
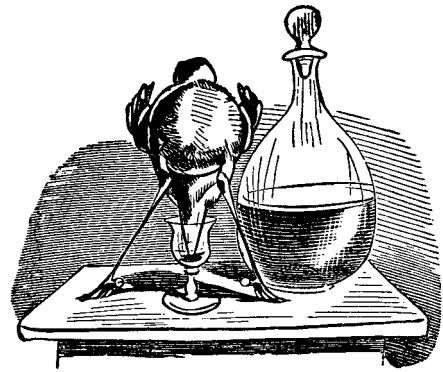
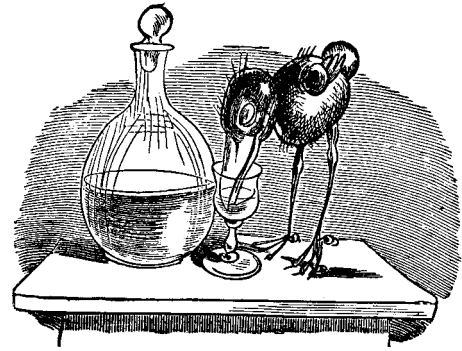
Oranienstrasse 162, 10969 Berlin 36 (Kreuzberg)

Fernruf +49 (0)30 695 15 911  
info@maxundmoritzberlin.de  
www.maxundmoritzberlin.de

Alle Preise in Euro inklusive 19% MwSt für Speisen und Getränke.

Trinkgeld liegt in Ihrem Ermessen.

# Getränkekarte



## Kaltgetränke

|  | 0,2 l | 0,4 l | 0,75 l |
|--|-------|-------|--------|
| Tafelwasser mit/ohne Kohlensäure aus der Flasche       | 2,80  | 4,20  |        |
| Mineralwasser Bad Liebenwerda mit und ohne Kohlensäure |       |       | 6,90   |
| Coca Cola, Coca Cola light                             | 3,10  | 5,60  |        |
| Orangenlimonade  | 3,10  | 5,60  |        |
| Zitronenlimonade                                       | 3,10  | 5,60  |        |
| Schweppes (Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale)      | 3,30  | 5,60  |        |
| Orangensaft, Pfirsichsaft, Grapefruitsaft, Traubensaft | 3,10  | 5,60  |        |
| Apfelsaft naturtrüb, Tomatensaft                       | 3,10  | 5,60  |        |
| Saftschorle (Apfel, Orange...)                         | 2,90  | 4,80  |        |
| Kirschnektar, Bananennektar, Rhabarbernektar           | 3,10  | 5,60  |        |
| Fassbrause <sup>a</sup> (Gerste)                       | 3,10  | 5,60  |        |
|  |       |       | 0,33 l |
| Malzbier <sup>a</sup> (Gerste)                         |       |       | 4,00   |

## Heissgetränke

|  |      |      |
|--|------|------|
| Espresso   |      | 2,90 |
| Espresso Macchiato <sup>g</sup>                              |      | 3,10 |
| Doppio   |      | 4,60 |
| Kaffee   |      | 3,20 |
| Großer Kaffee  |      | 4,60 |
| Cappuccino <sup>g</sup>                                      |      | 4,00 |
| Milchkaffee <sup>g</sup>                                     |      | 4,80 |
| Entcoffeinierter Kaffee                                      |      | 3,20 |
| Heiße Schokolade <sup>g</sup>                                |      | 4,50 |
| auch laktosefrei mit Sojamilch <sup>f</sup> oder Mandelmilch | plus | 1,40 |
| Pfefferminz-, Kamillen-, Hagebutten- und Früchtetee          | je   | 3,00 |
| Schwarzer Tee, Grüner Tee                                    | je   | 3,00 |
| Grog 4 cl Rum  |      | 7,50 |
| Tee mit 4 cl Rum   |      | 7,80 |

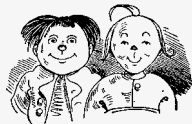




# Barre

PRIVATBRAUEREI

*Barre Bräu  
Dein Herz erfreut!*



## Max und Moritz empfehlen Barre – eine Privatbrauerei aus Leidenschaft!



### Barre Pilsener

Ein Pils mit eigenem Charakter: Spritzig, elegant und schlank – unser Klassiker ist einzigartig! Das leuchtend helle Pils mit einer kräftigen, fein-herben Hopfenbittere, wird weit über die Region hinaus sehr geschätzt.



### Barre Pilsener alkoholfrei

Die alkoholfreie Alternative. Für alle, die ohne Alkohol den würzigen Geschmack eines Barre Pilsener genießen möchten. Erfrischend spritzig überzeugt die alkoholfreie Variante durch eine vollmundige und fein-herbe Hopfennote.



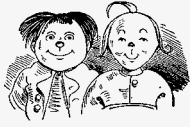
### Barre Weizen alkoholfrei

Der isotonische Durstlöscher. Ein angenehmer Duft, der dank schonender Entalkoholisierung in einen vollmundigen und fruchtigen Geschmack übergeht. Nach einer leichten Süße im Antrunk zeigt sich dieses Weizenbier sehr frisch und spritzig. Es hat durch den entzogenen Alkohol weniger Kalorien und ist vitaminhaltig.



### Kreuzberger Molle, naturtrübes Festbier

Gebraut für besondere Momente. Die malzaromatische Spezialität ist weniger hopfenbetont als ein Pils und hebt sich farblich durch satte Bernsteinöne ab. Feine florale Hopfennoten mit weichen Malzaromen geben diesem Bier einen runden und ausgewogenen Körper.



## Max und Moritz erklären Biere – Prost!



### Kapuziner Kristallweizen

Das spritzige Weissbier mit dem feinperligen Charakter ist typisch obergärig fruchtig und versprüht einen feinherben, frischen Duft mit einer leichten hefeblumigen Nuance. Der besonders intensive und gründliche Filtrationsprozess verleiht dieser obergärigen Spezialität ein kristallklares Äußeres, gepaart mit dem geschmacklichen Charme eines echten Kapuziner Weissbiers.



### Kapuziner helles Hefeweizen vom Fass

mit feiner Hefe ...spritzig, fruchtig, mit der typischen obergärigen Note. Naturtrüb belassen.



### Mönchshof Schwarzbier

Dieses naturbelassene, unfiltrierte Schwarzbier ist mäßig gehopft mit einem vollmundigen Charakter. Feinste, dunkle Malze verleihen ihm seine tiefdunkle Farbe.



### Berliner Pilsner

Hell goldgelb glänzend, feinherb-spritzig, mit ausbalancierten Hopfenaromen und trockenem Abschluss. Die Metropolenmarke made in Berlin.



## Fassbiere

0,3 l 0,5 l

Unser Max und Moritz Bier:

|  |      |      |
|--|------|------|
| „Kreuzberger Molle“ natürlich und ungefiltert <sup>a</sup> (Gerste)      | 4,00 | 5,50 |
| Barre Bräu Pilsener (westfälische Bierspezialität) <sup>a</sup> (Gerste) | 4,00 | 5,50 |
| Berliner Pilsner <sup>a</sup> (Gerste)                                   | 4,00 | 5,50 |
| Kapuziner helles Hefeweizen <sup>a</sup> (Weizen, Gerste)                | 4,00 | 5,50 |
| Mönchshof Schwarzbier <sup>a</sup> (Gerste)                              | 4,00 | 5,50 |
| Alster oder Alster alkoholfrei <sup>a</sup> (Gerste)                     | 4,00 | 5,50 |

## Flaschenbiere

0,33 l 0,5 l

|  |      |      |
|--|------|------|
| Barre Bräu Pilsener alkoholfrei <sup>a</sup> (Gerste)                                      | 4,50 |      |
| Kapuziner Kristallweizen <sup>a</sup> (Weizen, Gerste)                                     |      | 5,50 |
| Barre Bräu helles Hefeweizen alkoholfrei <sup>a</sup> (Weizen, Gerste)                     |      | 5,50 |
| Berliner Weisse klassisch rot/grün <sup>a</sup> (Weizen)                                   | 4,50 |      |
| Berliner Berg Weissbier naturtrüb <sup>a</sup> (Weizen, Gerste)                            | 4,50 |      |
| „Berliner Strippe“ Berliner Berg Weissbier mit Kümmelschnaps <sup>a</sup> (Weizen, Gerste) | 7,50 |      |



## Schankweine weiß

|   | 0,2 l | 0,5 l |
|---|-------|-------|
| Vinho Verde, Santo Adriaio, d.o.c., Portugal <sup>m</sup>                   | 6,90  | 15,50 |
| Añoranza, Sauvignon, Bodega Lozano, d.o., Spanien <sup>m</sup>              | 6,90  | 15,50 |
| Riesling, Weingut Sonnendorfer, Gerhard Hochdörffer, QbA Pfalz <sup>m</sup> | 6,90  | 15,50 |
| Grauburgunder, Weingut Frey, QbA Baden <sup>m</sup>                         | 6,90  | 15,50 |

## Schankweine rot

|   | 0,2 l | 0,5 l |
|---|-------|-------|
| Ruelas, Lisboa, V.r., Portugal <sup>m</sup>                     | 6,90  | 15,50 |
| Tunante, Tempranillo, d.o.C.a. Spanien <sup>m</sup>             | 6,90  | 15,50 |
| Rotwein Cuvée, Weingut Meier, QbA Pfalz <sup>m</sup>            | 6,90  | 15,50 |
| Dornfelder, Weingut Ellermann & Spiegel, QbA Pfalz <sup>m</sup> | 6,90  | 15,50 |

## Schankweine rosé

|   | 0,2 l | 0,75 l |
|---|-------|--------|
| Secco Rosé, Weingut Meier, QbA Pfalz <sup>m</sup> | 7,90  | 29,40  |
| Rosé, Weingut Meier, QbA Pfalz <sup>m</sup>       | 7,90  | 29,40  |

## Perl- und Schaumwein

|   | 0,1 l | 0,7 l |
|---|-------|-------|
| <b>Prosecco frizzante, Le Contesse, Treviso<sup>m</sup></b>   | 4,60  | 26,80 |
| Er ist aromatisch und sehr fein. Sie schmecken Äpfel und Birnen und plötzlich ist Italien ganz nah.   |       |       |
| <b>Crémant Weissburgunder, Weingut Meier, Pfalz<sup>m</sup></b>   | 6,20  | 39,00 |
| Er prickelt und perlt ganz fein, reife neun Monate in der Flasche. Dieser deutsche Crémant schmeckt angenehm leicht nach Birne, gelbem Apfel und Brioche. |       |       |

Schankweine (weiß oder rot) auch als 0,1l Glas 4,00 Euro oder Weinschorle 0,2l Glas 5,50 Euro.



## Flaschenweine weiß

0,75 l

### **Riesling trocken, Weingut Meier, QbA Pfalz<sup>m</sup>** 37,50

Frischer Riesling mit einer angenehmen Säure und guter Struktur, da im Holzfaß gereift. Sie genießen leichte Aromen von grünem Apfel, Zitrus und reifem Pfirsich.

### **Grauburgunder, Weingut Ellermann & Spiegel, QbA Pfalz<sup>m</sup>** 35,50

Die typischen Aromen von Birne, Johannisbeere und einer Wiese frisch geschnittener Blumen bestimmen diesen Grauburgunder. Es ist ein Genuss zu trinken, sehr saftig, kraftvoll und rein.

### **Sauvignon blanc, Weingut Ellermann & Spiegel, QbA Pfalz<sup>m</sup>** 33,60

Der Sauvignon blanc prickelt auf der Zunge, er ist saftig und schmeckt nach Johannisbeere und Aprikose, er hat einen feinen Geschmack.

### **Chardonnay, Weingut Ellermann & Spiegel, QbA Pfalz<sup>m</sup>** 34,50

Dieser liebliche Chardonnay schmeckt nach reifen Birnen, Maracuja und Mandeln, dabei ist er frisch, fein, würzig und elegant.

Alle unsere Weine sind Qualitätsweine aus bestimmten Anbaugebieten (QbA). Die meisten Weine haben inzwischen Schraubverschluss, welches der Umwelt geschuldet ist, da der Kork ein zunehmend rarer Rohstoff ist. Dies lässt jedoch keine Rückschlüsse auf eine geringere Qualität zu.

Wein ist ein Naturprodukt und es ist immer nur eine begrenzte Menge von einem Jahrgang verfügbar. Sollte ein Wein von unserer Karte ausgetrunken sein, haben wir mit Sicherheit eine qualitativ gleichwertige Alternative für unsere Gäste.

Die Auswahl unserer Weine ist immer auch eine sehr persönliche Angelegenheit, so wie unsere Topwinzer die Leidenschaft für ihr Handwerk erklären:

Frank Spiegel, vom Weingut Ellermann & Spiegel: „Es muss schmecken.“

Georg Meier, vom Weingut Meier: „Ich kenne jeden Rebstock persönlich.“



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

Wilhelm Busch, 1832–1908

## Flaschenweine rot

0,75 l

### **Tempranillo Oristan Reserva, La Mancha, d.o., Spanien <sup>m</sup>**

35,50

Ein ausgewogener Reserva mit kraftvoller Gewürznote und Aromen von Tabak und Vanille.

### **Spätburgunder, Weingut Ellermann & Spiegel, Pfalz <sup>m</sup>**

38,50

Ein sehr eleganter Spätburgunder. rote Früchte in der Nase, man schmeckt Marzipan und ein bisschen Veilchen. Er ist saftig, fruchtig und hat ein weiches Tannin.

### **Pinot Noir Goldkapsel, Weingut Ellermann & Spiegel, Pfalz <sup>m</sup>**

43,50

Dieser Pinot duftet intensiv nach Kirschen, man schmeckt die rote Frucht, zusammen mit Gewürzen und Kakao. Er ist saftig, vielschichtig mit einem samtigen Tannin und einer kraftvollen Eleganz.

### **Mar de Lisboa tinto, Quinta de Chocapalha, Lisboa <sup>m</sup>**

29,50

Cuvée aus Touriga Nacional, Syrah & Tinta Roriz. Erfrischende Fruchtaromen reifer roter Früchte, sehr feine Struktur, weich und elegant.

### **Nero D'Avola Khora, Di Camilio, Abbruzzen <sup>m</sup>**

28,50

Sortenreiner Nero d'Avola. Reife Aromen von Pflaumen und Kirschen, dazu feine Gewürz- und Schokoladennoten. Der Ausbau im Holzfass bringt ein wohl dosiertes Tannin.

## Longdrinks

alle Longdrinks mit 4 cl

9,50

Aperol Spritz, Gin Tonic, Rum Cola,  
Whiskey Cola, Campari Orange, Wodka Orange ...

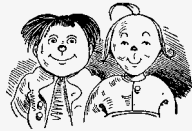




# Barre

PRIVATBRAUEREI

*Barre Bräu  
Dein Herz erfreut!*



Max und Moritz empfehlen Barre –  
eine Privatbrauerei aus Leidenschaft!

## Barre Bierbrand

KRÄFTIG. AROMATISCH. INTENSIV.

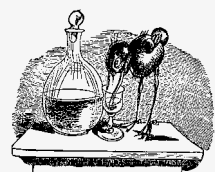
Das Ergebnis leidenschaftlichen Handwerks ist diese hochprozentige Genusskreation der Privatbrauerei Barre, natürlich aus original Barre-Bierdestillat. Schonend gebrannt und über mehrere Monate fassgereift, ist ein Bierbrand mit intensivem Malzcharakter und sanfter Holzfass-Aromatik entstanden.

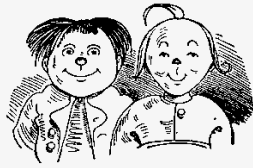
## Barre Bierlikör

MILD. AROMATISCH. SANFT.

Basis für diese charakterstarke Genusskreation der Privatbrauerei Barre ist original Barre-Bierdestillat. Gepaart mit feiner Bourbonvanille und einer leichten Karamellnote besticht dieser Bierlikör geschmacklich durch einen mild-aromatischen Malzcharakter sowie seinen sanft-wärmenden Ausklang.

Nicht nur für Bierliebhaber ein Genuss!





## Altberliner Spezialitäten seit 1920

**BERLINER  
BRANDSTIFTER**

### **Berliner Brandstifter Premium Kornbrand**

Ein besonders milder und aromatischer Kornbrand, fünfmal destilliert und in kleinen Chargen gefertigt. Aus regionalem Weizen gewonnen, überzeugt er mit feinen Noten von Vanille und Getreide – ein wahrer Genuss.



### **Gilka Kaiserkummel**

Ein edler Kümmel-Likör mit feiner Würze und sanfter Süße. Seit Generationen nach traditioneller Rezeptur hergestellt, besticht er durch sein intensives Kümmelaroma und einen harmonisch milden Abgang – pur oder auf Eis ein besonderer Genuss.



### **Berliner Strippe**

Vor mehr als 300 Jahren durch einen Zufall entstanden, wurde die Berliner Weisse zum beliebtesten Schankbier der Berliner.

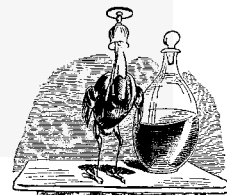
Napoleon Bonaparte nannte es „den Champagner des Nordens“ und bis 1870 war es der Hit der Stadt mit unzähligen Braustätten und einer eigenen, aufregenden Schank- und Barkultur rund um das besondere Sauerbier.

In den 1920er Jahren war die Berliner Weisse mit einem Schuss Kümmelschnaps (die sogenannte Strippe) DAS Kultgetränk.

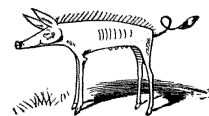


### **Mampe halb und halb**

Feiner Bitterlikör. Mit Tradition aus Kräutern und Bitterorangen gemacht. Halb herb, halb süß, ganz besonders, bereits seit 1831.



## Aperitiv, Digestiv



|   |      |      |
|---|------|------|
| Martini Bianco/Extra Dry/Rosso <sup>m</sup> | 5 cl | 6,00 |
| Campari                                     | 4 cl | 6,50 |
| Aperol <sup>m</sup>                         | 4 cl | 6,50 |
| Ramazotti                                   | 4 cl | 6,50 |
| Averna                                      | 4 cl | 6,50 |
| Jägermeister                                | 2 cl | 4,00 |
| Becherovka                                  | 2 cl | 4,00 |
| Fernet Branca <sup>m</sup>                  | 2 cl | 4,00 |
| Branca Menta <sup>m</sup>                   | 2 cl | 4,00 |
| Tunel hierbas mallorquinas                  | 2 cl | 4,00 |
| Nordhäuser Doppelkorn                       | 2 cl | 3,50 |
| Aquavit                                     | 2 cl | 4,00 |
| Portwein                                    | 5 cl | 5,50 |
| Westfälischer Wacholder                     | 2 cl | 4,00 |
| Mampe halb und halb                         | 2 cl | 4,00 |
| Kaiserkümmel                                | 2 cl | 4,00 |
| Kornbrand                                   | 2 cl | 4,00 |
| Blasheimer                                  | 2 cl | 4,00 |

## Whiskey

|                             |      |      |
|-----------------------------|------|------|
| Jim Beam                    | 2 cl | 5,50 |
| Jack Daniel's               | 2 cl | 5,50 |
| Glenfiddich                 | 2 cl | 5,50 |
| Jameson <sup>m</sup>        | 2 cl | 5,50 |
| Johnnie Walker <sup>m</sup> | 2 cl | 5,50 |
| Glenlivet <sup>m</sup>      | 2 cl | 6,00 |

## Brandy und Cognac

|                               |      |      |
|-------------------------------|------|------|
| 103er <sup>m</sup>            | 2 cl | 6,00 |
| Hennessy                      | 2 cl | 6,80 |
| Vecchia Romagna               | 2 cl | 6,00 |
| Cardenal Mendoza <sup>m</sup> | 2 cl | 6,80 |
| Osborne Veterano <sup>m</sup> | 2 cl | 6,00 |

## Anis

|                   |      |      |
|-------------------|------|------|
| Sambuca           | 2 cl | 4,20 |
| Ricard            | 2 cl | 4,20 |
| Absinth Serpis    | 2 cl | 4,80 |
| Ouzo <sup>m</sup> | 2 cl | 3,80 |

## Liköre

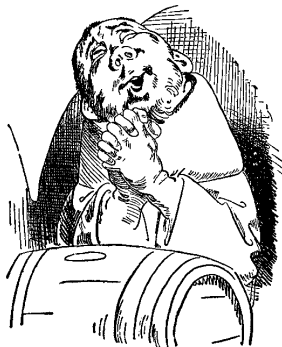
|                                    |      |      |
|------------------------------------|------|------|
| Amaretto                           | 2 cl | 4,00 |
| Batida de Coco <sup>g</sup>        | 2 cl | 4,00 |
| Baileys Irish Cream <sup>g,m</sup> | 2 cl | 4,00 |
| Danziger Goldwasser <sup>m</sup>   | 2 cl | 4,00 |
| Persico                            | 2 cl | 3,50 |
| Southern Comfort                   | 2 cl | 5,50 |
| Barre Bierlikör                    | 2 cl | 4,60 |

## Vodka, Gin, Tequila, Rum

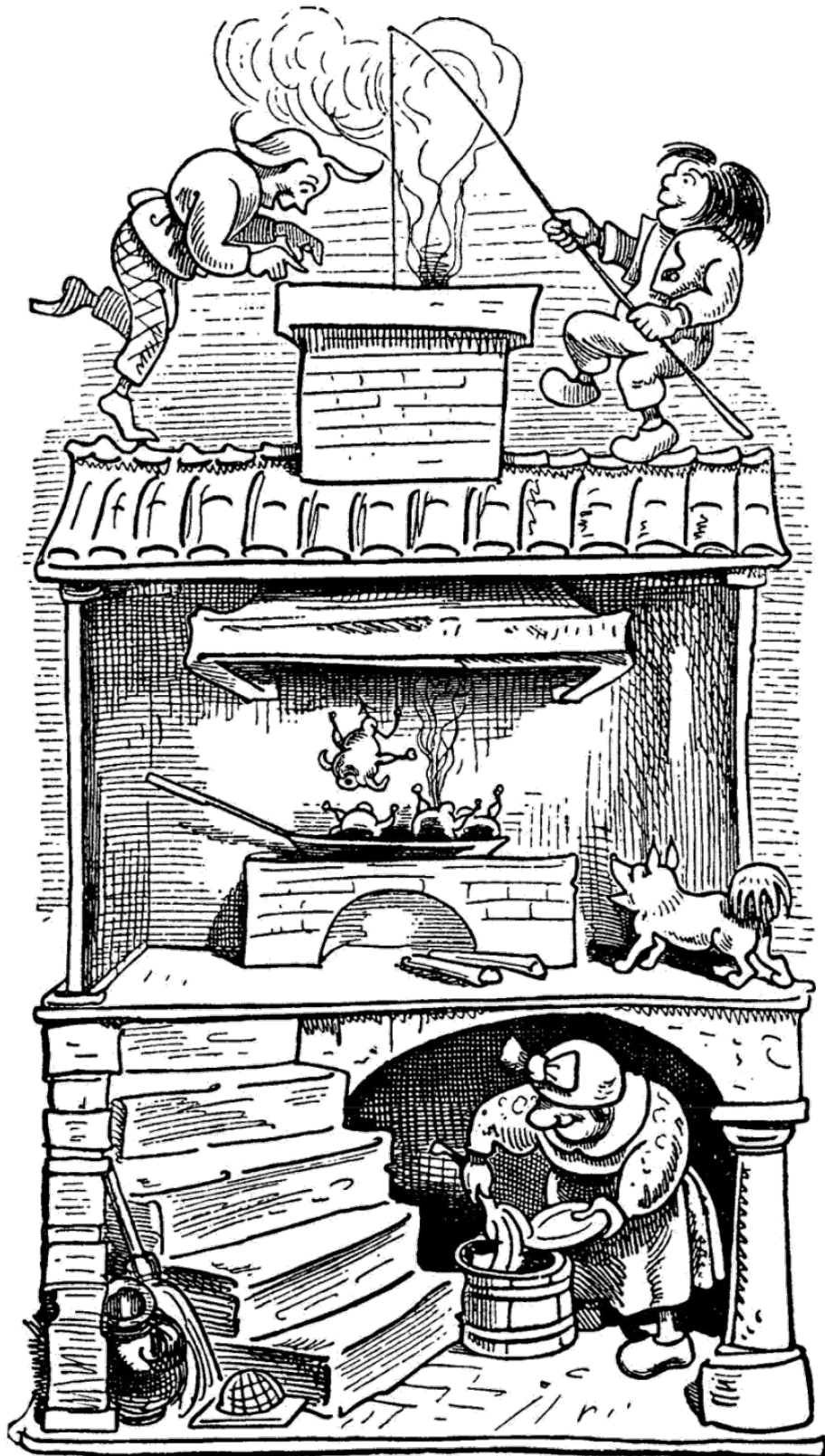
|                              |      |      |
|------------------------------|------|------|
| Moskovskaya                  | 2 cl | 4,00 |
| Absolut                      | 2 cl | 4,00 |
| Held Vodka                   | 2 cl | 4,00 |
| Gordon's Dry Gin             | 2 cl | 4,00 |
| Mampe Gin                    | 2 cl | 4,60 |
| Tequila weiß                 | 2 cl | 4,00 |
| Tequila braun <sup>m</sup>   | 2 cl | 4,00 |
| Havana Club (3 Jahre)        | 2 cl | 4,00 |
| Appleton Estate <sup>m</sup> | 2 cl | 5,50 |
| Bacardi weiß                 | 2 cl | 4,00 |

## Obstbrände, Grappa

|                       |      |      |
|-----------------------|------|------|
| Obstler               | 2 cl | 4,60 |
| Mirabelle             | 2 cl | 4,60 |
| Birne                 | 2 cl | 4,60 |
| Himbeere              | 2 cl | 4,60 |
| Pflaume               | 2 cl | 4,60 |
| Kirsche               | 2 cl | 4,60 |
| Calvados <sup>m</sup> | 2 cl | 4,60 |
| Grappa                | 2 cl | 4,60 |
| Berliner Bierbrand    | 2 cl | 4,60 |



# Speisekarte





## Vorspeisen

Euro

Berliner Kartoffelsuppe mit Majoran <sup>vegan, i, m</sup>

5,80

Berliner Kartoffelsuppe mit Speck und Würstchen <sup>i</sup>

6,50

## Flammkuchen

Flammkuchen mit Käse, Lauch und Zwiebeln <sup>a, g</sup>

11,80

Flammkuchen mit Käse, Speck und Zwiebeln <sup>a, g</sup>

13,50

Flammkuchen mit Ziegenfrischkäse, Walnusshonig  
getrockneten Tomaten und Zwiebeln <sup>a, g, h</sup>

16,80

## Vegan und Vegetarisch

Maultaschen mit geschmorten Zwiebeln,  
dazu Salatgarnitur mit Hausdressing <sup>vegan, a, k, m</sup>

16,80

Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln  
und Beilagensalat <sup>a, c, g, k</sup>

18,20

# Altberliner Spezialitäten

Euro

## Hoppel Poppel

17,80

Eine echt berlinische Abwandlung des Bauernfrühstücks mit in Würfel geschnittenem Kasseler Braten, dazu Salatgarnitur <sup>c, k, i, m</sup>

## Berliner Bierhähnchen

23,80

Um das Jahr 1900 galt Berlin mit seinen fast 100 Brauereien als die Bierhauptstadt Europas. Wir servieren das Bierhähnchen als sous vide, kurz gegrillte Hähnchenbrust mit Kartoffelstampf und Salatgarnitur <sup>a, g, k, m</sup>

## Kasseler Rippenspeer

23,80

Der Fleischer Cassel aus der Potsdamer Straße gilt als der Erfinder des „Kasseler“. Seine spezielle Art einen Braten aus dem Rippenspeer des Schweins zuzubereiten, wurde überall in Deutschland gerühmt. Zum Kasseler wird Sauerkraut, Salzkartoffeln und Bratensoße gereicht <sup>a, i, k</sup>

## Berliner Eisbein

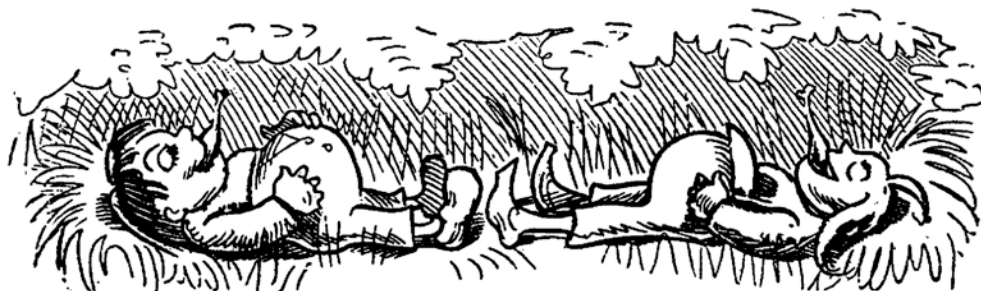
24,50

Wie viele Berliner Gerichte tauchte es in Kreuzberg im 19. Jahrhundert zum ersten Mal in der Umgebung des Görlitzer Bahnhofs auf. Eisbein heißt es, weil aus dem Röhrenknochen des Schweinefußes armer Leute Kinder Schlittschuhkufen machten. Dazu wird natürlich Erbspüree, Sauerkraut, Salzkartoffeln und Senf gereicht. <sup>i, k</sup>

## Unsere Spezialität für zwei Personen:

47,80

Schlachteplatte mit Eisbein, Kasseler und Rauchenden an Grünkohl, Sauerkraut und Salzkartoffeln, dazu Senf <sup>a, k, i</sup>



# Unsere Schlager

Euro

## Königsberger Klopse

22,50

mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat <sup>a, c, d, g, k, m</sup>

## Rinderroulade

26,80

Hausgemachte, saftige Rinderroulade mit einer Füllung aus

Gürkchen, Senf und Speck, mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel <sup>a, i, k, m</sup>

## Rheinischer Sauerbraten

25,50

Hausgemachter Sauerbraten vom Rind nach Kölner Art

in Rosinensoße mit Apfelkompott, Rotkohl und Kartoffelknödel <sup>a, g, i, m</sup>

## Zweierlei Mettenden

19,90

vom Wiehenland mit Grünkohl und Salzkartoffeln <sup>a, i</sup>

## Wiener Schnitzel

26,80

Kalbsschnitzel aus der Oberschale auf lauwarmem Kartoffelsalat <sup>a, c, k</sup>

## Westfälisches Kutschergulasch

26,20

Kesselfleisch vom Rind, geschmort mit Bier und Champignons

und gebunden mit westfälischem Pumpernickel,

dazu Salzkartoffeln und Salatgarnitur <sup>a, k, m</sup>



## Beilagensalate mit Hausdressing

Euro

|  |         |
|--|---------|
| Blattsalat <sup>k, m</sup>               | je 4,50 |
| Kartoffelsalat <sup>k, m</sup>           |         |
| Gurkensalat <sup>m</sup>                 |         |
| Krautsalat <sup>m</sup>                  |         |
| Gemischter Beilagensalat <sup>k, m</sup> | 6,80    |

## Extra Beilagen

|                                |         |
|--------------------------------|---------|
| Salzkartoffeln                 | je 4,50 |
| Kartoffelklöße <sup>a, g</sup> |         |
| Rotkohl                        |         |
| Sauerkraut mit Speck           |         |
| Grünkohl mit Speck             |         |
| Soße                           | 2,50    |

## Desserts

|   |      |
|---|------|
| Hausgemachter Apfelstrudel<br>mit Vanillesoße <sup>a, c, g, h</sup> | 9,80 |
| Rote Grütze<br>mit Vanillesoße <sup>g</sup>                         | 6,50 |

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

