

# **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.

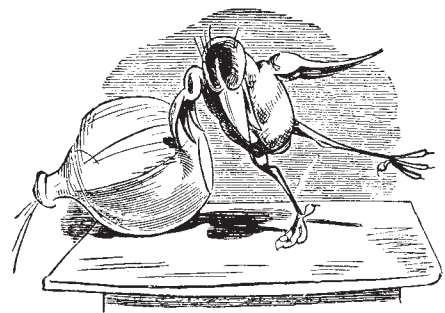
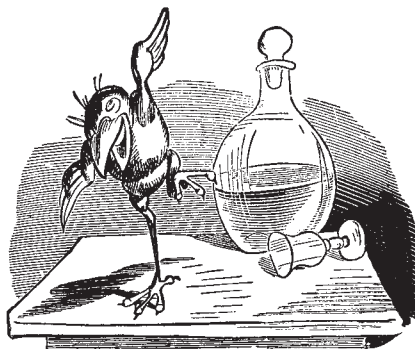
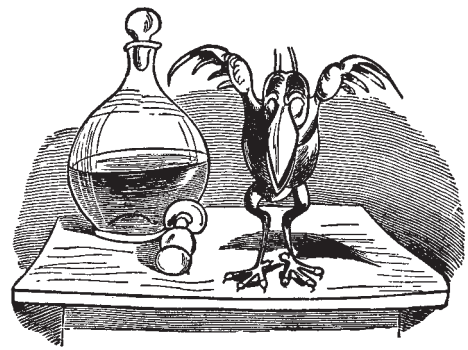
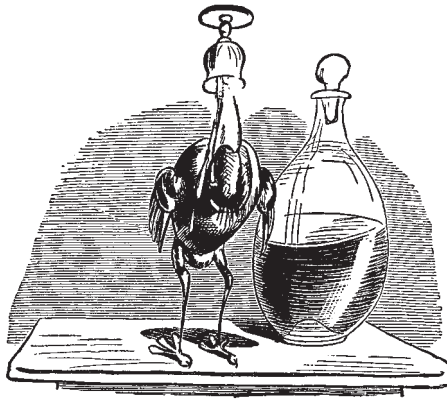
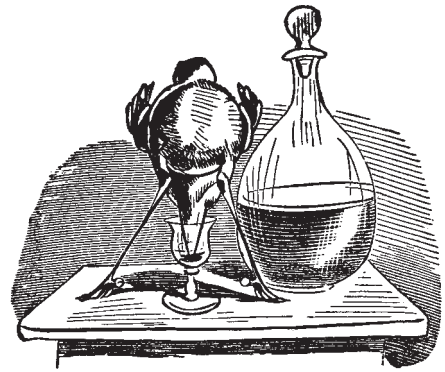
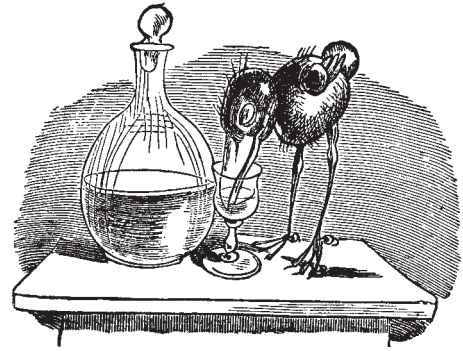
Oranienstrasse 162, 10969 Berlin 36 (Kreuzberg)

Contact : +49 (0)30 695 15 911  
info@maxundmoritzberlin.de w  
ww.maxundmoritzberlin.de

Toutes taxes incluses.

Le pourboire est à votre discrétion.

# Boissons

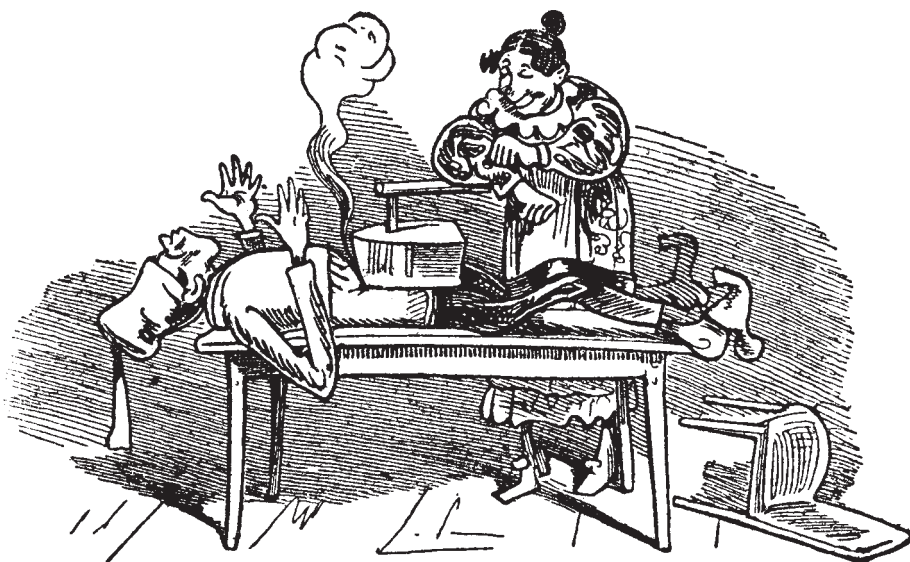


## Boissons fraîches

	0,2 l	0,4 l	0,75 l
Eau minérale Bad Liebenwerda plate ou gazeuse	2,80	4,20	6,90
Coca Cola, Coca Cola light	3,10	5,60	
Orangeade	3,10	5,60	
Limonade	3,10	5,60	
Schweppes (Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale)	3,30	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)	2,90	4,80	
Nectar de cerise, Nectar de banane, Nectar de rhubarbe	3,10	5,60	
Fassbrause <sup>a</sup> (orge)	3,10	5,60	
			0,33 l
Bière de malt <sup>a</sup> (orge)			4,00

## Boissons chaudes

Espresso		2,90
Espresso Macchiato <sup>g</sup>		3,10
Doppio		4,60
Café		3,20
Grande tasse de café		4,60
Cappuccino <sup>g</sup>		4,00
Café au lait <sup>g</sup>		4,80
Café décaféiné		3,20
Chocolat chaud <sup>g</sup>		4,50
sans lactose avec soja <sup>f</sup> ou lait d'amonde	plus	1,40
Tisane camomille, menthe poivrée, cynorrhodon	à	3,00
Thé noir, vert	à	3,00
Grog 4 cl de rhum		7,50
Thé 4 cl de rhum		7,80

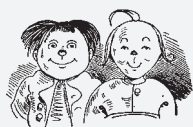




# Barre

PRIVATBRAUEREI

*Barre Bräu  
Dein Herz erfreut!*



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.



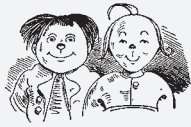
Barre Weizen sans alcool

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 pre-  
mière 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 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 <sup>a (orge)</sup>	4,00	5,50
Barre Bräu Pilsener (spécialité de Westphalie) <sup>a (orge)</sup>	4,00	5,50
Berliner Pilsner <sup>a (orge)</sup>	4,00	5,50
Kapuziner helles Hefeweizen <sup>a (blé, orge)</sup>	4,00	5,50
Mönchshof Schwarzbier <sup>a (orge)</sup>	4,00	5,50
Alster ou Alster sans alcool <sup>a (orge)</sup>	4,00	5,50

## Bières en bouteille

	0,33 l	0,5 l
Barre Bräu Pilsener sans alcool <sup>a (orge)</sup>	4,50	
Kapuziner Kristallweizen <sup>a (blé, orge)</sup>		5,50
Barre Bräu helles Hefeweizen sans alcool <sup>a (blé, orge)</sup>		5,50
Berliner Weisse rouge/verte <sup>a (blé)</sup>	4,50	
Berliner Berg Weissbier naturtrüb <sup>a (blé, orge)</sup>	4,50	
„Berliner Strippe“ Berliner Berg Weissbier avec de l'eau de vie de cumin <sup>a (blé, orge)</sup>	7,50	



## Vin blanc au verre ou en pichet

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

## Vin rouge au verre ou en pichet

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

## Vin rosé au verre ou en pichet

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

## Spécialités, Prosecco, Sekt

0,1 l 0,7 l

<b>Prosecco frizzante, Le Contesse, Treviso<sup>m</sup></b>	4,60	26,80
---	------	-------

Se distingue par sa finesse et ses arômes de pomme et de poire. Un aller simple pour l'Italie.

<b>Crémant Weissburgunder, Weingut Meier, Pfalz<sup>m</sup></b>	6,20	39,00
---	------	-------

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.

Tous ces vins sont disponibles en verre de 0,1l au prix de 4,00 Euro ou panaché en verre de 0,2l 5,50 Euro.



## Vin blanc en bouteille

0,75 l

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

37,50

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<sup>m</sup>**

35,50

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<sup>m</sup>**

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<sup>m</sup>**

34,50

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.

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.»



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 rouge en bouteille

0,75l

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

35,50

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

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

38,50

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 <sup>m</sup>**

43,50

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

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

29,50

Cuvée de Touriga Nacional, Syrah & Tinta Roriz. Arômes fruités rafraîchissants de fruits rouges mûrs, structure très fine, souple et élégante.

### **Nero d'Avola Khora, Di Camillo, Abruzzes <sup>m</sup>**

28,50

Nero d'Avola monocépage. Arômes mûrs de prunes et de cerises, avec de fines notes d'épices et de chocolat. L'élevage en fûts de bois apporte un tanin bien dosé.

## Longdrinks

Longdrinks 4cl d'alcool

9,50

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



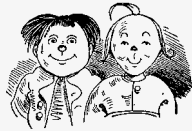


# Barre

PRIVATBRAUEREI

*Barre Bräu  
Dein Herz erfreut!*

Max und Moritz empfehlen Barre –  
eine Privatbrauerei aus Leidenschaft!



## Barre Bierbrand

FRAIS. AROMATIQUE. INTENSIVE.

Le résultat d'un artisanat passionné est cette création de plaisir hautement alcoolisée de la brasserie privée Barre, naturellement à partir du distillat de bière original Barre -Distillée avec ménagement et vieillie en fût pendant plusieurs mois, est une eau-de-vie de bière au caractère malté intense et à l'arôme doux de fût de bois.

## Barre Bierlikör (Liqueur de bière Barre)

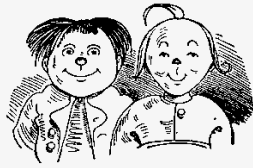
DOUX. AROMATIQUE. DOUX.

La base de cette création de la brasserie privée Barre est le distillat de bière original de Barre. Associée à une fine vanille de Bourbon et à une légère note de caramel, cette liqueur de bière séduit par son goût grâce à son caractère de malt doux et aromatique ainsi qu'à sa finalité qui réchauffe doucement.

Un plaisir qui n'est pas réservé aux amateurs de bière !

Un plaisir qui n'est pas réservé aux amateurs de bière !





## Spécialités de l'ancien Berlin depuis 1920

**BERLINER  
BRANDSTIFTER**

### **Berliner Brandstifter Premium Kornbrand**

Une eau-de-vie de blé particulièrement douce et aromatique, distillée cinq fois et fabriquée en petits lots. Obtenue à partir de blé régional, elle convainc par ses notes délicates de vanille et de céréales - un vrai plaisir.



### **Gilka Kaiserkümmel**

Une liqueur de cumin noble, finement épicée et délicatement sucrée. Fabriquée depuis générations selon une recette traditionnelle, elle séduit par son arôme intense de cumin et sa finale harmonieusement douce - un plaisir particulier, pure ou sur glace.



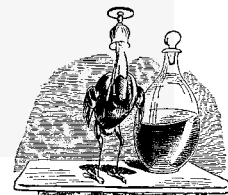
### **Berliner Strippe**

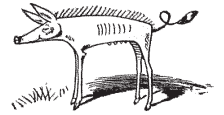
Née d'un hasard il y a plus de 300 ans, la Berliner Weisse est devenue la bière de débit préférée des Berlinoises. Napoléon Bonaparte l'appelait « le champagne du Nord et jusqu'en 1870, elle était le hit de la St. et jusqu'en 1870, elle était le hit de la ville avec d'innombrables brasseries et une culture propre et passionnante des bars et des pubs autour de la bière acidulée particulière. Dans les années 1920, la Berliner Weisse avec une pointe de Kümmelschnaps (la fameuse Strippe) était LA boisson culte.



### **Mampe halb und halb**

Liqueur amère raffinée. Fabriquée avec tradition à partir d'herbes et d'oranges amères. Mi-amère, mi-sucrée, très spéciale, déjà depuis 1831.





## Apéritifs et digestifs

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 (Genévrier)	2 cl	4,00
Mampe halb und halb (eau-de-vie amère)	2 cl	4,00
Kaiserkümmel (Liqueur de cumin)	2 cl	4,00
Kornbrand (Eau-de-vie de céréales)	2 cl	4,00
Blasheimer (Amèr aux herbes)	2 cl	4,00

## Whisky

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 et 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

## Les anisés

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

## Liqueurs

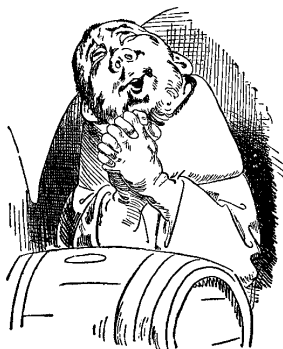
Amaretto	2 cl	4,00
Batida de Coco <sup>g</sup>	2 cl	4,00
Baileys Irish Cream <sup>g,m</sup>	2 cl	4,00
Danziger Goldwasser <sup>m</sup>	2 cl	4,00
Persico	2 cl	3,50
Southern Comfort	2 cl	5,50
Barre Liqueur de bière	2 cl	4,60

## Vodka, Gin, Tequila, Rhum

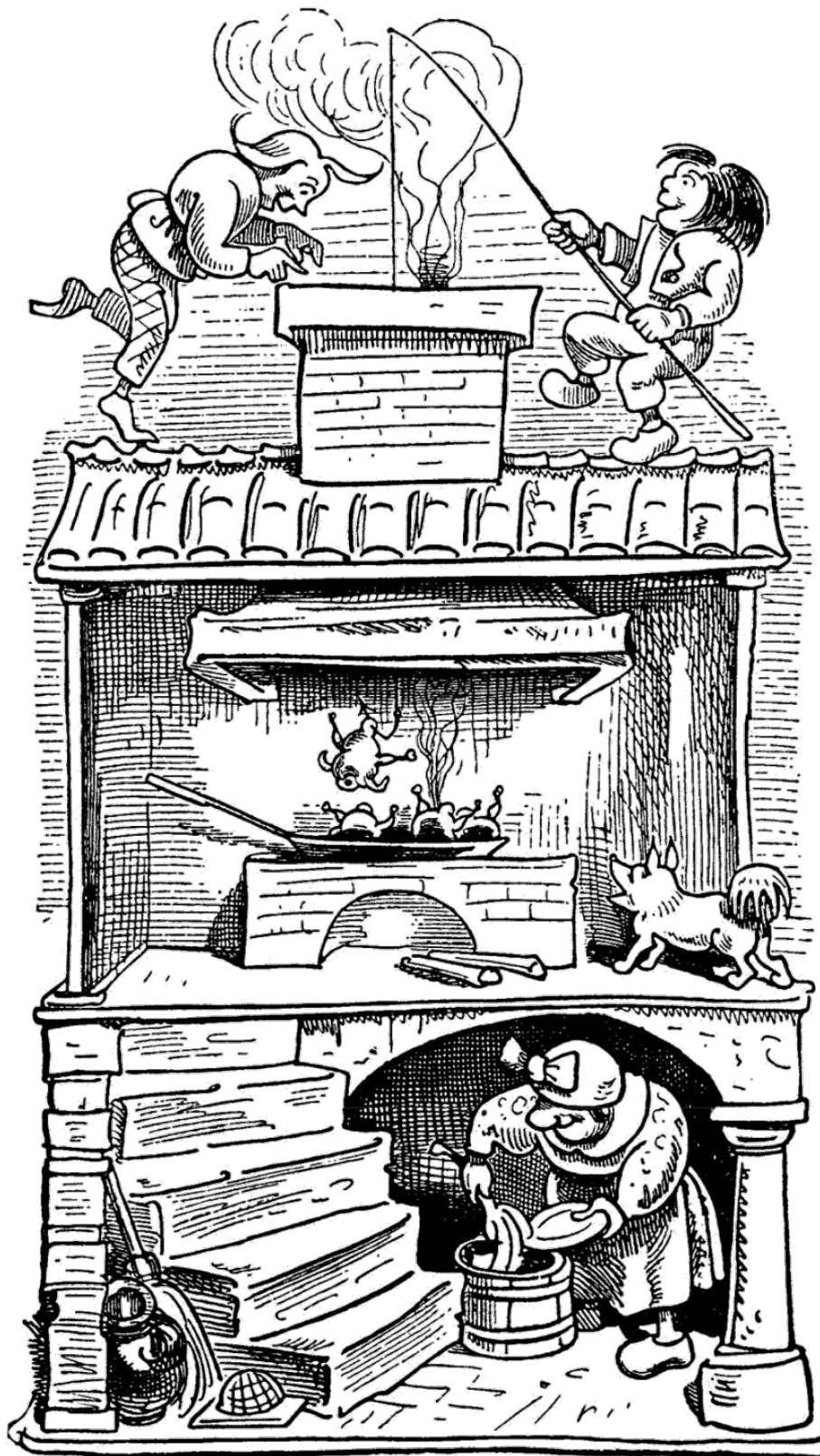
Moskovskaya	2 cl	4,00
Absolut	2 cl	4,00
Held Vodka	2 cl	4,00
Gordon's Dry Gin	2 cl	4,00
Mampe Gin	2 cl	4,60
Tequila weiß	2 cl	4,00
Tequila braun <sup>m</sup>	2 cl	4,00
Havana Club (3 Jahre)	2 cl	4,00
Appleton Estate <sup>m</sup>	2 cl	5,50
Bacardi weiß	2 cl	4,00

## 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 <sup>m</sup>	2 cl	4,60
Grappa	2 cl	4,60
Berliner Eau-de-vie de bière	2 cl	4,60



# Menu





## Entrées

Euro

Soupe de pommes de terre berlinoise à la marjolaine <sup>vegan, i, m</sup>

5,80

Soupe de pommes de terre berlinoise et aux saucisses <sup>i</sup>

6,50

## Tarte flambées

Tarte flambée au fromage, poireaux et oignons <sup>a, g</sup>

11,80

Tarte flambée au fromage, au lard et aux oignons <sup>a, g</sup>

13,50

Tarte flambée au fromage de chèvre frais, miel de noix,  
tomates séchées et oignons <sup>a, g, h</sup>

16,80

## Vegan et végétarien

Maultaschen avec oignons braisés,  
avec une garniture de salade et une vinaigrette maison <sup>vegan, a, k, m</sup>

16,80

Spätzle au fromage avec oignons frits  
et salade d'accompagnement <sup>a, c, g, k</sup>

18,20

## Spécialités du vieux Berlin

Euro

### Hoppel Poppel

17,80

Une variation authentiquement berlinoise du petit déjeuner paysan avec du rôti de Kasseler coupé en dés, accompagné d'une garniture de salade <sup>c, k, l, m</sup>

### Berliner Bierhähnchen

23,80

Vers 1900, Berlin était considérée comme la capitale européenne de la bière, avec près de 100 brasseries. Nous servons le poulet à la bière sous vide, grillé brièvement accompagné de purée de pommes de terre et garniture de salade <sup>a, g, k, m</sup>

### Kasseler Rippenspeer

23,80

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 <sup>a, l, k</sup>

### Berliner Eisbein

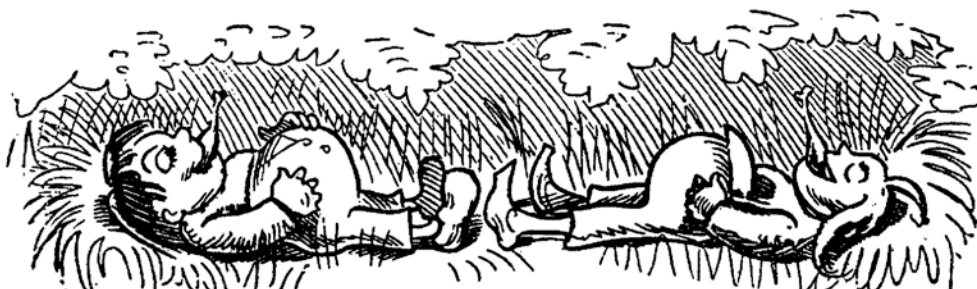
24,50

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 <sup>l, k</sup>

### Schlachteplatte, notre spécialité pour deux personnes:

47,80

Plat de boucherie avec du jarret de porc, du kassler et du fumé à chou vert, choucroute et pommes de terre vapeur, avec moutarde <sup>a, k, l</sup>



## Nos Classiques Euro

### Königsberger Klopse 22,50

Boulettes de Königsberg avec pommes de terre vapeur  
et salade de betteraves rouges <sup>a, c, d, g, k, m</sup>

### Rinderroulade 26,80

Roulade de bœuf maison juteuse farcie de cornichons, moutarde et lard  
avec chou rouge aux pommes et quenelles de pommes de terre <sup>a, i, k, m</sup>

### Rheinischer Sauerbraten 25,50

Rôti acide de bœuf fait maison à la mode de Cologne  
dans une sauce aux raisins secs avec compote de pommes, chou rouge  
et quenelles de pommes de terre <sup>a, g, i, m</sup>

### Zweierlei Mettenden 19,90

Deux sortes de saucisses du Wiehenland avec du chou vert  
et des pommes de terre vapeur <sup>a, i</sup>

### Wiener Schnitzel 26,80

Escalope de veau de la cuisse sur salade de pommes de terre tiède <sup>a, c, k</sup>

### Westfälisches Kutschergulasch 26,20

Kesselfleisch de bœuf, braisé à la bière et aux champignons  
et liée avec du pumpernickel westphalien, avec pommes de terre vapeur  
et garniture de salade <sup>a, k, m</sup>



## Salades d'accompagnement

Euro

Salade verte <sup>k, m</sup>	par 4,50
Salade de pommes de terre <sup>k, m</sup>	
Salade de concombre <sup>m</sup>	
Salade de chou <sup>m</sup>	
Salade d'accompagnement mixte <sup>k, m</sup>	6,80

## Les Extras

Pommes de terre vapeur	par 4,50
Boulettes de pommes de terre <sup>a, g</sup>	
Chou rouge	
Choucroute au lard	
Chou vert au lard	
Sauce	2,50

## Desserts

Strudel aux pommes fait maison avec sauce à la vanille <sup>a, c, g, h</sup>	9,80
Gruau rouge avec sauce vanille <sup>g</sup>	6,50

### Allergènes

a = contient du gluten (céréale concernée donnée entre parenthèses), b = crustacés, c = oeuf, 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

