

Max und Moritz

Wirtshaus desde 1902

Menú

Estimados clientes,

La expresión «cocina berlinesa» no es, en realidad, muy exacta. El origen de la mayoría de los platos «berlineses» no es Berlín. Berlinesa es la manera peculiar de enfrentarse a la vida, con la cual tuvieron que adaptarse a la gran ciudad que surgía frenéticamente los campesinos sin tierras y los artesanos que iban llegando a Berlín desde la Baja Lusacia, Silesia y el Llano del Oder a la Estación e Gorlitz y a la de Silesia.

De sus lugares de origen trajeron sus costumbres culinarias y en el crisol de las barriadas obreras surgió lo especial «berlines» y en esas mismas barriadas es donde se halla hoy en día este tipo de cocina más arraigada.

Si es Usted una amiga o un amigo de la cocina berlinesa, le recomendamos nuestro restaurante con recetas que varían a diario, platos que los berlineses aún hoy les encantan.

Oranienstrasse 162, 10 969 Berlin 36 (Kreuzberg)

Contacto: +49 (0)30 695 15 911

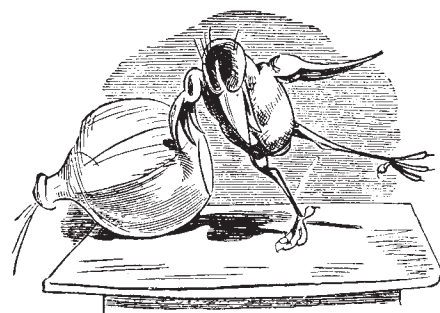
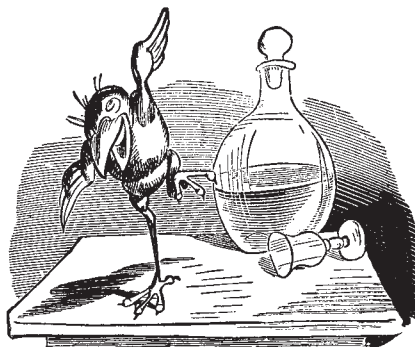
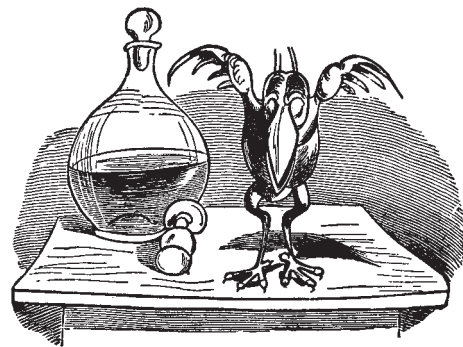
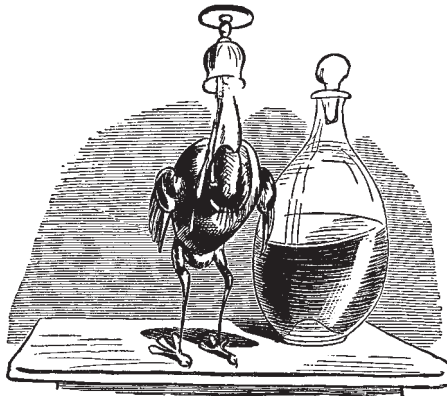
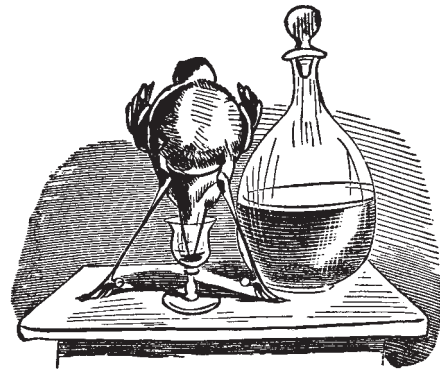
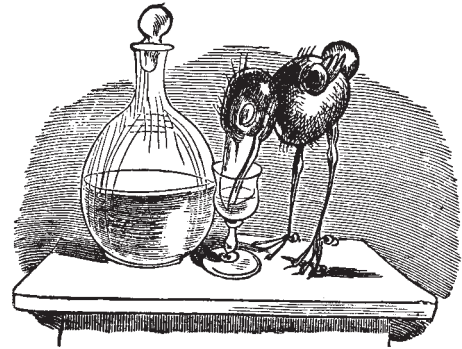
info@maxundmoritzberlin.de

www.maxundmoritzberlin.de

Todos los precios incluyen el impuesto sobre el valor añadido y el servicio.

La propina queda a su discreción.

Bebidas



Bebidas frescas

	0,2 l	0,4 l	0,75 l
Agua mineral Bad Liebenwerda con gas/sin gas	2,80	4,20	6,90
Coca Cola, Coca Cola light	3,10	5,60	
Limonada de naranja	3,10	5,60	
Limonada	3,10	5,60	
Schweppes (Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale)	3,30	5,60	
Jugo de naranja, Jugo de melocotón, Jugo de pomelo,	3,10	5,60	
Jugo de uva, Jugo de manzana, Jugo de tomate	3,10	5,60	
Jugo y agua con gas (manzana, naranja...)	2,90	4,80	
Nettare de banana, Nettare de rabarbaro, Nettare de cereza	3,10	5,60	
Fassbrause ^a (cebada)	3,10	5,60	
			0,33 l
Malzbier ^a (cebada)			4,00

Bebidas calientes

Espresso		2,90
Espresso Macchiato ^g		3,10
Doppio		4,60
Café		3,20
Café Grande		4,60
Cappuccino ^g		4,00
Latte Macchiato ^g		4,80
Café Descafeinado		3,20
Chocolate caliente ^g		4,50
senza lattosio con leche di soia ^f o almendras	plus	1,40
Infusión de manzanilla, de menta, de escaramjo		3,00
Té negro, verde		3,00
Grog con 4 cl Rum		7,50
Tee con 4 cl Rum		7,80

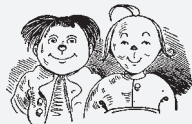




Barre

PRIVATBRAUEREI

*Barre Bräu
Dein Herz erfreut!*



Max und Moritz empfehlen Barre – El cuento de una fábrica de cerveza privada!



Barre Pilsener

Un Pils con su propio carácter: fuerte y picante, elegante y delgado - nuestro clásico es único! El pilsner luz brillante con un fuerte amargor del lúpulo, finamente amarga es muy apreciado más allá de la región.



Barre Pilsener sin alcohol

La alternativa no alcohólica. Para aquellos que quieran disfrutar del sabor picante de alcohol Barre Pilsener. Refrescante y picante convence a la variedad de lúpulo alcohólico con cuerpo y ligeramente amargo.



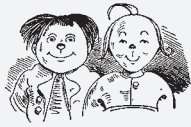
Barre Weizen sin alcohol

La sed isotónica extintor. Un aroma agradable, gracias desalcoholización más suave en un sabor fuerte y afrutado va. Después de un ligero dulzor en espectáculos Antrunk. Esta cerveza de trigo muy fresco y picante. Tiene menos calorías de alcohol ent zogenen y en vitaminas.



Kreuzberger Molle, naturtrübes Festbier

Elaborada para momentos especiales. La especialidad malzaromatise es menos de lúpulo que una Pilsner y difiere en el color de ámbar por los tonos ricos. Finas notas florales con aromas de lúpulo malta suaves dan una ronda y el cuerpo equilibrado esta cerveza.



Max und Moritz explicar Biere – Salud!



Kapuziner Kristallweizen

La cerveza de trigo fuerte y picante con el carácter afrutado feinperligen es de alta fermentación típica y se rocía un semi-dulce, fresco aroma fino con un ligero matiz fragancia levadura. El proceso de filtración más intensa y exhaustiva da esta especialidad de alta fermentación una apariencia cristalina, junto con el encanto de un auténtico sabor de la cerveza blanca capuchino.



Kapuziner helles Hefeweizen vom Fass

con levadura fina ... fuerte y picante, afrutado, con la nota de alta fermentación típica. Naturtrüb izquierda.



Mönchshof Schwarzbier

Esto, sin filtrar cerveza negra natural se saltó moderadamente con un carácter de cuerpo completo. Mejores maltas oscuras le dan su color oscuro.



Berliner Pilsner

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



Cerveza de barril

	0,3 l	0,5 l
Nostro cerveza del Max und Moritz:		
„Kreuzberger Molle“ natural y no filtrada ^a (cebada)	4,00	5,50
Barre Bräu Pilsener (especialidad de Westfalia) ^a (cebada)	4,00	5,50
Berliner Pilsner ^a (cebada)	4,00	5,50
Kapuziner cerveza de trigo ^a (trigo, cebada)	4,00	5,50
Mönchshof cerveza negra ^a (cebada)	4,00	5,50
Alster (cerveza con limonada) o Alster sin alcohol ^a (cebada)	4,00	5,50

Cervezas en botella

	0,33 l	0,5 l
Barre Bräu Pilsener sin alcohol ^a (cebada)	4,50	
Kapuziner Kristallweizen ^a (trigo, cebada)		5,50
Barre Bräu helles Hefeweizen sin alcohol ^a (trigo, cebada)		5,50
Berliner Weisseroja / verde ^a (trigo)	4,50	
Berliner Berg Weissbier naturtrüb ^a (trigo/cebada)	4,50	
„Berliner Strippe“ Berliner Berg Weissbier con aguardiente de alcaravea ^a (trigo/cebada)	7,50	



Vino blanco por copa

0,2 l 0,5 l

Vinho Verde, Santo Adriaio, d.o.c., Portugal ^m	6,90	15,50
Añoranza, Sauvignon, Bodega Lozano, d.o., Spanien ^m	6,90	15,50
Riesling, Weingut Sonnendorfer, Gerhard Hochdörffer, QbA Pfalz ^m	6,90	15,50
Grauburgunder, Weingut Frey, QbA Baden ^m	6,90	15,50

Vino tinto por copa

0,2 l 0,5 l

Ruelas, Lisboa, V.r., Portugal ^m	6,90	15,50
Tunante, Tempranillo, d.o.C.a. Spanien ^m	6,90	15,50
Rotwein Cuvée, Weingut Meier, QbA Pfalz ^m	6,90	15,50
Dornfelder, Weingut Ellermann & Spiegel, QbA Pfalz ^m	6,90	15,50

Vino rosé por copa

0,2 l 0,75 l

Secco Rosé, Weingut Meier, QbA Pfalz ^m	7,90	29,40
Rosé, Weingut Meier, QbA Pfalz ^m	7,90	29,40

Prosecco, cava y vino espumoso

0,1 l 0,7 l

Prosecco frizzante, Le Contesse, Treviso^m	4,60	26,80
---	------	-------

Es aromático y muy fino. Pruebas manzanas y peras y de repente Italia está muy cerca.

Crémant Weissburgunder, Weingut Meier, Pfalz^m	6,20	39,00
---	------	-------

Hormigueo y perlas muy finas, madurado en botella durante nueve meses. Este crémant alemán tiene un agradable y ligero sabor a pera, manzana amarilla y brioche.

Todos los vinos (blanco y rojo también disponibles como 0,1l 4,00 Euro vidrio o panaché 0,2l 5,50 Euro vidrio).



Vino blanco por botella

0,75 l

Riesling, Weingut Meier, QbA Pfalz ^m

37,50

Riesling fresco con una agradable acidez y buena estructura, ya madurado en barricas de madera. Disfruta de ligeros aromas a manzana verde, cítricos y durazno maduro.

Grauburgunder, Weingut Ellermann & Spiegel, QbA Pfalz ^m

35,50

Los aromas típicos de pera, grosella y una pradera de flores recién cortadas determinan este Pinot Gris. Es un placer beberlo, muy jugoso, potente y puro.

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

33,60

El Sauvignon blanc provoca un hormigueo en la lengua, es jugoso y sabe a grosella y albaricoque, tiene un sabor fino.

Chardonnay, Weingut Ellermann & Spiegel, QbA Pfalz ^m

34,50

Su encantador Chardonnay sabe a peras maduras, maracuja y almendras, mientras que es fresco, fino, picante y elegante.

Todos nuestros vinos son vinos de calidad de zonas de cultivo específicas (QbA).

La mayoría de los vinos llevan ahora tapón de rosca, lo que se debe al medio ambiente, ya que el corcho es una materia prima cada vez más escasa y no permite sacar conclusiones sobre una calidad inferior.

El vino es un producto natural y solo está disponible una cantidad limitada de cada añada. Si se ha bebido un vino de nuestra carta, seguro que tenemos una alternativa de la misma calidad para nuestros comensales.

La selección de nuestros vinos es siempre un asunto muy personal, al igual que nuestros mejores enólogos explican su pasión por su oficio*

Frank Spiegel, de la bodega Ellermann & Spiegel: "Tiene que saber bien".

Georg Meier, de la bodega Meier: "Conozco personalmente cada viña".



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

Wilhelm Busch, 1832-1908

Vino roja por botella

0,75 l

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

35,50

Una reserva equilibrada con una potente nota y aromas especiados de tabaco y vainilla.

Spätburgunder, Weingut Ellermann & Spiegel, Pfalz ^m

38,50

Un Pinot Noir muy elegante. Frutos rojos en nariz, se puede degustar mazapán y un poco de violetas. Es jugoso, afrutado y de tanino suave.

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

43,50

Este Pinot huele intensamente a cerezas, se puede degustar la fruta roja, junto con especias y cacao. Es jugoso, complejo con un tanino aterciopelado y una poderosa elegancia.

Mar de Lisboa tinto, Quinta de Chocapalha, Lisboa ^m

29,50

Cuvée de Touriga Nacional, Syrah & Tinta Roriz. Sabores frutales refrescantes de frutos rojos maduros, estructura muy fina, suave y elegante.

Nero d'Avola Khora, Di Camillo, Abruzzo ^m

28,50

Varietal puro de Nero d'Avola. Aromas maduros de ciruelas y cerezas, con finas notas de especias y chocolate. La crianza en barricas de madera aporta un tanino bien dosificado.

Longdrinks

todos Longdrinks con 4 cl

9,50

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

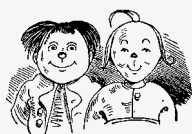




Barre

PRIVATBRAUEREI

*Barre Bräu
Dein Herz erfreut!*



**Max y Moritz recomiendan Barre -
iuna cervecería privada con pasión!**

Barre Bierbrand (Espíritu cervecero)

PODEROSO. AROMÁTICO. INTENSA.

El resultado de un apasionado trabajo artesanal es esta creación de alto porcentaje de placer de la cervecería privada Barre, elaborada naturalmente a partir del destilado original de la cerveza Barre. Suavemente destilado y envejecido en barrica durante varios meses, el resultado es un licor de cerveza con un intenso carácter a malta y un suave sabor a barrica de madera.

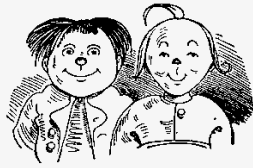
Barre Bierlikör

LEVE. AROMÁTICO. SUAVE.

El destilado original de cerveza Barre constituye la base de esta creación con carácter de la cervecería privada Barre. Combinado con una fina vainilla bourbon y una ligera nota de caramelo, este licor de cerveza impresiona por su carácter suave y aromático de malta y su final suavemente cálido.

No sólo para los amantes de la cerveza.





Antiguas especialidades berlinesas desde 1920

**BERLINER
BRANDSTIFTER**

Berliner Brandstifter Premium Kornbrand

Un aguardiente de cereales especialmente suave y aromático, destilado cinco veces y producido en pequeños lotes. Obtenido a partir del trigo regional, impresiona con finas notas de vainilla y grano- una auténtica delicia.



Gilka Kaiserkummel

Un fino licor de alcaravea de sabor delicado y suave dulzor. Elaborado según una receta tradicional desde hace generaciones, impresiona por su intenso sabor a alcaravea y un final armoniosamente suave- una delicia especial solo o con hielo.



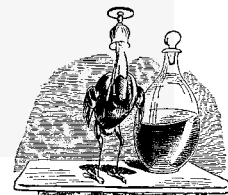
Berliner Strippe

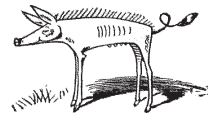
Creada por casualidad hace más de 300 años, Berliner Weisse se convirtió en la cerveza de barril favorita de los berlineses. Napoleón Bonaparte la llamó «el champán del norte» y fue el éxito de la ciudad hasta 1870. era el éxito de la ciudad, con innumerables cervecerías y su propia y excitante cultura de pubs y bares en torno a la cerveza agria especial. En los años 20, la Berliner Weisse con un trago de Aguardiente de alcaravea (la llamada Strippe) era LA bebida de culto.



Mampe halb und halb

Fino licor amargo. Tradicionalmente elaborado con hierbas y naranjas amargas Mitad amargo, mitad dulce, muy especial, desde 1831.





Aperitivo, Digestivo

Martini Bianco/Extra Dry/Rosso ^m	5 cl	6,00
Campari	4 cl	6,50
Aperol ^m	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 ^m	2 cl	4,00
Branca Menta ^m	2 cl	4,00
Tunel hierbas mallorquinas	2 cl	4,00
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	3,50
Aquavit	2 cl	4,00
Vino de Oporto	5 cl	5,50
Westfälischer Wacholder	2 cl	4,00
Mampe halb und halb	2 cl	4,00
Kaiserkümmel	5 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 ^m	2 cl	5,50
Johnnie Walker ^m	2 cl	5,50
Glenlivet ^m	2 cl	6,00

Brandy y Coñac

103er ^m	2 cl	6,00
Hennessy	2 cl	6,80
Vecchia Romagna	2 cl	6,00
Cardenal Mendoza ^m	2 cl	6,80
Osborne Veterano ^m	2 cl	6,00

Anís

Sambuca	2 cl	4,20
Ricard	2 cl	4,20
Absinth Serpis	2 cl	4,80
Ouzo ^m	2 cl	3,80

Licor

Amaretto	2 cl	4,00
Batida de Coco ^g	2 cl	4,00
Baileys Irish Cream ^{g,m}	2 cl	4,00
Danziger Goldwasser ^m	2 cl	4,00
Persico	2 cl	3,50
Southern Comfort	2 cl	5,50
Barre Licor de cerveza	2 cl	4,60

Vodka, Ginebra, Tequila, Ron

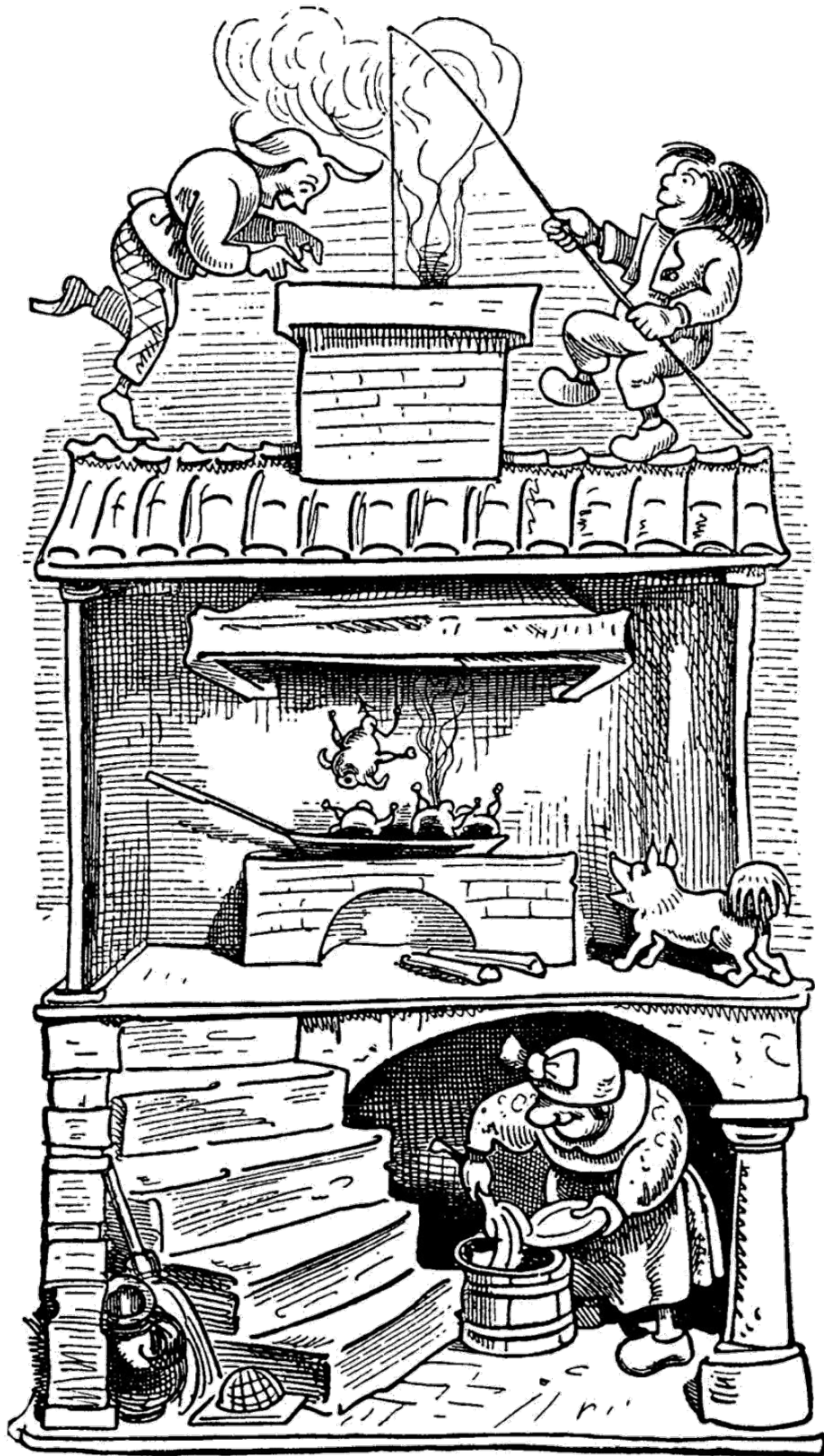
Moskovskaya	2 cl	4,00
Absolut	2 cl	4,00
Held Vodka	2 cl	4,00
Gordon's Dry Gin	2 cl	4,00
Mampe Gin	2 cl	4,60
Tequila weiß	2 cl	4,00
Tequila braun ^m	2 cl	4,00
Havana Club (3 Años)	2 cl	4,00
Appleton Estate ^m	2 cl	5,50
Bacardi weiß	2 cl	4,00

Aguardiente de frutas, Grapa

Obstler (Aguardiente de frutas)	2 cl	4,60
Ciruela amarilla	2 cl	4,60
Pera	2 cl	4,60
Frambuesa	2 cl	4,60
Ciruela	2 cl	4,60
Cereza	2 cl	4,60
Calvados ^m	2 cl	4,60
Grappa	2 cl	4,60
Berliner Bierbrand (Aguardiente de cerveza)	2 cl	4,60



Menú





Entrantes

Euro

Sopa de patata berlinesa con mejorana ^{vegano, i,m}

5,80

Sopa berlinesa de patatas con salchichas ⁱ

6,50

Tarta flambeada

Tarta flambeada con queso, puerro y cebolla ^{a, g}

11,80

Tarta flambeada con queso, bacon y cebolla ^{a, g}

13,50

Tarta flambeada con crema de queso de cabra
y miel de nueces, Tomates secos y cebollas ^{a, g, h}

16,80

Vegana y vegetariana

Ravioli de verduras con cebollas estofadas
servido con guarnición de ensalada con aliño de la casa ^{vegano, h, k, m}

16,80

Pasta artesanal con queso,
e cebollas fundidas y guarnición de ensalada ^{a, c, g, k}

18,20

Especialidades del Antiguo Berlín

Euro

Hoppel Poppel

17,80

Una auténtica variación berlinesa del desayuno del granjero con cubos de cerdo asado con guarnición de ensalada ^{c, k, i, m}

Berliner Bierhähnchen

23,80

Alrededor del año 1900, Berlín, con sus casi 100 fábricas de cerveza, era considerada la capital cervecera de Europa. Servimos el pollo a la cerveza como pechuga de pollo cocida al vacío y asada brevemente a la parrilla con puré de patatas y guarnición de ensalada ^{a, g, k, m}

Kasseler Rippenspeer

23,80

Al carnicero berlinés Cassel se atribuye la creación del «Kasseler», una manera especial de asar chuletas de cerdo que se hizo famosa en toda Alemania. No pueden faltar acompañando a este plato chucrut, patatas hervidas y salsa de asado ^{a, l, k}

Berliner Eisbein

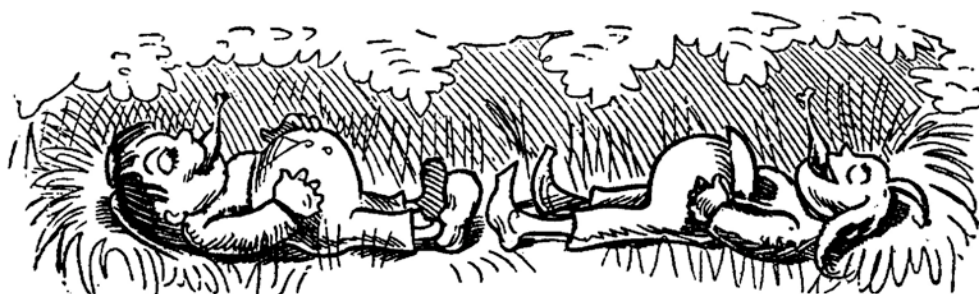
24,50

Como otros muchos platos berlineses aparece por primera vez en el siglo XIX en el barrio de Kreuzberg, en los alrededores de la estación de Görlitz. Se le llama «pata de hielo» a la pata de cerdo cocida porque los niños pobres se hacían con el hueso hueco de estas patas cuchillas de patines. Se sirve, como no, con chucrut, puré de guisantes y patatas hervidas y mostaza ^{i, k}

Schlachteplatte, nuestra especialidad para dos personas:

47,80

Plato de carnicero con codillo de cerdo, cerdo ahumado y col rizada, chucrut y patatas cocidas, servido con mostaza ^{a, k, i}



Lo Más Popular de Nuestra Cocina

Euro

Königsberger Klopse

22,50

Albóndigas al estilo de Königsberg con patatas cocidas y ensalada de remolacha ^{a, c, d, g, k, m}

Rinderroulade

26,80

Jugoso rollito de ternera casero relleno de pepinillos, mostaza y tocino, con col lombarda con manzana y albóndigas de patata ^{a, i, k, m}

Rheinischer Sauerbraten

25,50

Sauerbraten casero de ternera al estilo de Colonia en salsa de sultanas con compota de manzana, lombarda y albóndigas de patata ^{a, g, i, m}

Zweierlei Mettenden

19,90

Dos tipos de salchichas de Wiehenland con col rizada y patatas cocidas ^{a, i}

Wiener Schnitzel

26,80

Escalopa de ternera empanizada sobre ensalada de patata tibia ^{a, c, k}

Westfälisches Kutschergulasch

26,20

Estofado de ternera, estofado con cerveza y setas y ligado con pan de centeno de Westfalia, servido con patatas cocidas y guarnición de ensalada ^{a, k, m}



Ensaladas de acompañamiento

Euro

Ensalada de hojas ^{k, m}	cada 4,50
Ensalada de patata ^{k, m}	
Ensalada de pepino ^m	
Ensalada de col ^m	
Ensalada mixta ^{k, m}	6,80

Acompañamientos extras

Patatas cocidas	cada 4,50
Albóndigas de patata ^{a, g}	
Col lombarda	
Chucrut con bacon	
Col rizada con bacon	
Salsa	2,50

Postres

Strudel de manzana casero con salsa de vainilla ^{a, c, g, h}	9,80
Compota de frutos rojos con salsa o crema de vainilla ^g	6,50

Alérgenos

a = cereal con gluten, b = crustáceos, mariscos, c = huevos, d = pescados, e = cacahuetes/maní, f = soja, g = leche o = lactosa, h = frutos de cáscara, i = apio, k = mostaza, l = semillas de Sésamo, m = sulfitos, n = altramuces, o = moluscos

