



## LES APERITIFS

<b>285. Aperol Spritz<sup>2,7</sup></b> avec Prosecco ez orange	6 cl	7,90
<b>289. Lillet Blanc Wildberry<sup>S</sup></b> au lillet blanc et framboises	5 cl	7,90

## RECOMMANDATIONS DE LA MAISON

<b>354 - Escalope de porc de Hambourg<sup>11, A, I</sup></b> panée cuite à la poêle, pommes de terre sautées, oeuf sur le plat		21,50
<b>166 - Foie de veau grillé à la berlinoise<sup>A</sup></b> avec pommes grillées, gros oignons et purée de pommes de terre		21,90
<b>381 - Jambon de porc grillé<sup>1, 5, A, E, K</sup></b> sauce à la bière noire, choucroute, pommes de terre sautées		21,80
<b>203 - Steak de porc au ragoût fin<sup>10, A, F</sup></b> Steak de porc rôti avec ragoût fin et gratiné au fromage de montagne, accompagné de champignons à la crème et de frites		22,90
<b>162 - Roulade de bœuf maison<sup>A, K</sup></b> fourrée à la berlinoise avec chou rouge et pommes, pommes de terre à l'anglaise aux persils		21,90
<b>335 - Saucisse curry à la berlinoise<sup>1, 3</sup></b> 2 saucisses curry grillées avec sauce curry maison et frites		17,70

## APERITIFS

<b>156 - Assiette de hors-d'œuvre berlinoise<sup>11, A, F, I, K</sup></b> saucisse fumée, ½ boulette maison et saucisse cuite avec bouquet de salade et baguette		14,50
<b>159 – 2 camemberts cuits au four<sup>10, 11, A, F, I, 3</sup></b> avec confiture de myrtilles, salade mixte et baguette		11,90
<b>201 - Viande de porc épicée à la berlinoise<sup>10, A, F</sup></b> gratiné au fromage de montagne, accompagné de baguette et d'un quartier de citron		13,90

## SOUPES MAISON

<b>138 - Soupe de pommes de terre<sup>1, 3, 16, E</sup></b> avec saucisse en morceaux ou végétarien		5,90
<b>136 - Soupe aux petits pois<sup>1, 3, 16, E</sup></b> avec saucisse fumée en morceaux		5,90

**134 – Saljanka** <sup>1, 18, 17, F</sup> 6,90  
avec saucisse et viande, citron et crème suret

### LES SPECIALITES MAISON

**182 - Rôti de viande de boeuf marinée** <sup>4, A</sup> 22,40  
avec chou rouge et pommes, boules de pommes de terre cuites

**384 - Maître brasseur** <sup>1, 11, A, F, I</sup> 21,70  
Escalope fourrée avec fromage et jambon accompagnée de champignons à la crème et pommes de terre sautées

**161 - Le plat du cocher spécialité „Vieux Berlin“** <sup>1, 3, 11, A, F, K, I</sup> 20,90  
saucisse fumée, ½ boulette maison et saucisse cuite, choucroute, chou vert, pommes de terre à l'anglaise

**176 - Jambon berlinois** <sup>E, K</sup> 19,90  
sur choucroute, purée de pois et pommes de terre à l'anglaise

**168 - Boulette maison** <sup>11, A, F, I, K</sup> 16,30  
avec oeuf sur le plat, légumes du marché et pommes de terre sautées

**163 - Rouleau géant de chou berlinois blanc** <sup>A, 10, F, 11, 17, D, I, K</sup> 16,90  
farci de viande hachée, de lard et de pommes de terre au persil

**178 - Königsberger „Klopse“** <sup>11, A, F, I</sup> 16,90  
avec sauce aux câpres, purée de pommes de terre, salade aux betteraves rouges

### PLATS POUR ENFANTS

**206 - Bâtonnets au poisson sans arêtes** <sup>1, 11, A, B, I</sup> 6,70  
avec légumes différents, purée de pommes de terre

**209 - Petite escalope de porc** <sup>11, A, I</sup> 8,20  
avec frites

**205 - Nuggets de poulet** <sup>1, 11, 16, 17, A, I</sup> 6,70  
avec frites

**210 - Boulette maison** <sup>11, A, F, I, K</sup> 7,30  
avec légumes différents, purée de pommes de terre

### ADDITIF & ALLERGENE

1 agent de conservation  
2 contient de la caféine  
3 avec antioxydation  
4 sulfurer  
5 avec matière colorante  
6 noirâtre

7 contient du quinine  
8 avec de l'aspartame (source de phénylalanine)  
9 génétiquement modifié  
10 avec protéine du lait  
11 avec blancs d'oeufs  
12 crème glacée

13 glace crème végétale  
14 avec édulcorants  
15 avec phosphates  
16 avec exhausteur de goût  
17 avec de la viande fine  
18 jambon dans l'épaule

A Maladie cœliaque/gluten  
B poisson  
C crustacés  
D Bacon de porc

E céleri  
F lait & lactose  
G sésame  
H noisette

I oeufs  
J lupin  
K moutarde  
L soja

M mollusques  
N cacahuètes  
S sulfite  
P Ail

## NON POISSON NON VIANDE

<b>307 - Pâtes maison et à légumes</b> <sup>11, A, I</sup> légumes rôtis avec Pâtes maison et persil frais	16,70
<b>189 - Boulettes maison aux épinards</b> <sup>11, A, I, P</sup> 2 boulettes d'épinards frites au beurre de sauge et copeaux de grana Padano, accompagnées d'une petite salade de tomates	17,80
<b>165 - Omelette fermière</b> <sup>1, 3, 11, I, K</sup> préparée avec des pommes de terre sautées, salade de chou blanc	14,50
<b>265 - au choix avec du lard</b>	<b>16,10</b>
<b>329 - Pâtes maison au fromage</b> <sup>10, 11, A, F, I</sup> avec des oignons cuits	19,80

## SALADES FRAICHES

<b>155 - Salade en supplément</b> <sup>3</sup>	6,20
<b>153 - Salade de concombre avec aneth frais</b> <sup>1</sup>	6,90
<b>154 - Salade de tomates aux oignons rouges</b> <sup>1</sup>	6,90
<b>157 - Farmer's salad</b> <sup>3, A, F</sup> au choix avec des tranches de blanc de poulet au choix avec des noix et des lardons <sup>H, D</sup> au choix avec des lamelles de filet de sandre panées et une sauce rémoulade <sup>B, F</sup> au choix avec du fromage de brebis et des olives <sup>3, A, F</sup>	19,90

*Vous pouvez choisir entre la vinaigrette à la framboise<sup>1, 3, K</sup>, la vinaigrette maison de Julchen<sup>1, 3, K, P</sup> et le vinaigre balsamique et l'huile d'olive.*

## VOLAILLE

<b>179 - Demi canard campagne de Brandebourg</b> <sup>4, A, D</sup> cuit au four avec pommes, chou rouge et chou vert au lard, et boules de pommes de terre cuites	21,90
<b>129 - Escalope de poulet "Wilma"</b> <sup>1, 11, A, I</sup> cuite dans une marmite, avec champignons à la crème et des pommes de terre sautées	21,80
<b>181 - cuisse de canard croustillante</b> <sup>4, A, D</sup> cuit au four avec pommes, chou rouge ou chou vert au lard, et boules de pommes de terre cuites	16,90
<b>183 - en option avec 2 cuisses de canard croustillantes</b> <sup>4, A, D</sup>	<b>24,50</b>
<b>177 - lamelles de blanc de poulet</b> <sup>1, 11, A, F, I</sup> avec champignons à la crème et spaetzle maison	20,60

## POISSONS

- 167 - Sandre poisson de la Havel grillé** <sup>10, A, B, F, P</sup> 22,80  
avec sauce aneth au vin blanc et feuilles d'épinards, purée de pommes de terre
- 352 - Fruite entière sans arêtes** <sup>A, B, F, P</sup> 21,20  
fourrée de feuilles d'épinards avec sauce aneth au vin blanc,  
pommes de terre à l'anglaise aux persils
- 355 – filets de matjes doux** <sup>10, B, D, F</sup> 15,50  
Filets de matjes doux avec sauce rémoulade, bouquet de salade et pommes de terre rôties
- 356 - Plat de poisson** <sup>10, A, B, D, F</sup> 22,50  
avec sauce aneth & deux fourrée de feuilles d'épinards avec sauce aneth au vin blanc,  
avec légumes et pommes de terre sautées (avec bacon de porc)

## DESSERTS

- 191 - Petit gâteau à la berlinoise** <sup>10, 11, 12, A, F, I</sup> 7,90  
avec fruits des bois, crème chantilly
- 192 - Gâteau au chocolat au noyau liquide** <sup>10, 11, 12, A, F, H, I, L</sup> 8,50  
avec boule de glace de vanille, crème chantilly
- 195 – gelée de fruits rouges** <sup>1, 14, A, F</sup> 7,90  
avec sauce à la vanille et crème fouetté
- 194 - Crêpe épaisse coupée en morceaux** <sup>10, 11, 12, A, F, I</sup> 8,70  
avec boule de glace de vanille
- 197 - Strudel aux pommes** <sup>10, 11, 14, A, F, I</sup> 7,50  
avec sauce vanille, crème chantilly

## SUPPLEMENTS

1,90 / PORTION DE BAGUETTE<sup>A</sup>  
4,40 / PANIER DE BAGUETTE<sup>A</sup>  
1,70 / ŒUF AU PLAT<sup>11, I</sup>

## VOLAILLES

Tous les repas et boissons incluent la TVA/VAT en vigueur et sont indiqués en euros.  
Si vous avez des questions sur les allergènes et les ingrédients, veuillez vous adresser à notre personnel.



## BIERES PRESSION

1. Radeberger Pilsener	0,3 l	3,80
2. Radeberger Pilsener	0,5 l	5,60
3. Berliner Kindl Jubiläums Pilsener	0,3 l	3,80
4. Berliner Kindl Jubiläums Pilsener	0,5 l	5,60
5. Märkischer Landmann Schwarzbier	0,3 l	3,80
6. Märkischer Landmann Schwarzbier	0,4 l	4,80
19. Berliner Kindl Zwickel „naturtrüb“	0,3 l	3,80
20. Berliner Kindl Zwickel „naturtrüb“	0,5 l	5,60
7. Allgäuer Buble Edelweißbier	0,3 l	4,10
8. Allgäuer Buble Edelweißbier	0,5 l	6,20
30. Oktoberfestbier Allgäuer Buble	0,3 l	4,50
32. Oktoberfestbier Allgäuer Buble	0,5 l	6,50
34. Oktoberfestbier Allgäuer Buble	1,0 l	12,00

## BOISSONS MÉLANGÉS

9. Radler	0,3 l	3,80
10. Radler	0,5 l	5,60

## ...LES BOUTEILLES DE BIÈRES

13. Schöfferhofer Weißbier Kristall	0,5 l	5,60
17. Berliner Kindl Jubiläums Pilsener	0,3 l	4,10
Sans alcool		
14. Schöfferhofer Hefeweißbier Dunkel	0,5 l	5,60
15. Berliner Weisse	0,33 l	4,50
avec sirop forestier <sup>5</sup>		
16. ou framboise		
28. Allgäuer Buble Edelweißbier	0,5 l	5,80
Sans alcool		

## BOISSONS SANS ALCOOL

732. Thé de la maison	0,40 l	5,50
avec orange et citron		
748. Ipanema	0,40 l	5,50
avec du ginger ale, de la cassonade, du jus de citron et des citrons verts frais		
26. Pepsi <sup>1, 2, 3, 5</sup>	0,20 l	2,90
24. Pepsi zero <sup>1, 2, 3, 5</sup>	0,20 l	2,90
31. Spezi (Cola et Orangé) <sup>1, 2, 3, 5</sup>	0,20 l	2,90
27. Miranda Orangé <sup>1, 3, 5</sup>	0,20 l	2,90

29. 7 Seven Up <sup>1, 3, 5</sup>	0,20 l	2,90
	<b>0,40 l</b>	<b>5,40</b>
33. Rixdorfer Fassbrause <sup>5</sup>	0,33 l	4,20
Eau classique Minérale	37. Bout. 0,25 l	2,80
	22. Bout. 0,75 l	6,90
Eau naturel non Gazeuse	35. Bout. 0,25 l	2,80
	18. Bout. 0,75 l	6,90
41. Schweppes Tonic Water <sup>7</sup>	0,20 l	3,30
40. Schweppes Ginger Ale <sup>5, 7</sup>	0,20 l	3,30
42. Schweppes Bitter Lemon <sup>7</sup>	0,20 l	3,30
47. Schweppes Wildberry <sup>7</sup>	0,20 l	3,30

### JUS DE CAMPAGNE DE BRANDEBOURG

50. Jus de pommes	0,20 l	3,40
51. Nectar d'orange	0,20 l	3,40
60. Nectar de rhubarbe	0,20 l	3,40
43. Nectar de cassis	0,20 l	3,40
55. Nectar de bananes	0,20 l	3,40
56. Nectar de cerises	0,20 l	3,40
61. Nectar de cerise embrasse banane	0,20 l	3,40
	<b>0,40 l</b>	<b>5,90</b>

### TOUS LES JUS ET NECTARS PEUVENT ETRE SERVIS EN MELANGE D'EAU MINERALE GAZEUSE

44. 0,20 l	3,00
744. 0,40 l	5,50

### BOISSONS CHAUDES

474. Café <sup>2</sup>	Tasse	3,00
475. Café	Pot	4,50
480. Espresso <sup>2</sup>	Tasse	2,50
190. Espresso double	Tasse	4,10
478. Cappuccino <sup>2, 10, F</sup>	Tasse	3,80
496. Chocolat et crème chantilly <sup>F</sup>	Verre	5,20
481. Café au lait <sup>10, F</sup>	Pot	5,10
476. Latte Macchiato <sup>2, 10, F</sup>	Verre	5,50
487. Espresso Macchiato <sup>2, 10, F</sup>	Tasse	3,90
488. Doppio Espresso Macchiato <sup>2, 10, F</sup>	Tasse	5,40
482. Café Irish avec whisky <sup>5</sup>	Verre	7,50
Avec crème chantilly <sup>F</sup>		
495. Grog avec 4 cl de rhum	Verre	7,00
Boisson mélangée		
497. Vin chaud (en hiver)	Tasse	5,50
Boisson mélangée		

<i>498. Vin Chaude avec 2 cl de gun ou amaretto</i> <sup>5</sup>		7,20
<i>499. Punch pour enfant (en hiver)</i>	Tasse	4,90
Sans alcool		
<i>502. Aperol spritz chaud (en hiver)</i>	Tasse	8,90
avec de la cannelle et des quartiers d'orange		

### TEE CHAUDE

<i>491. Tee Noir</i> <sup>2</sup>	Verre	3,50
<i>492. Tee alla Menthe</i> <sup>2</sup>	Verre	3,50
<i>493. Tee fruit de l'églantier</i>	Verre	3,50
<i>494. Tee fruités</i> <sup>2</sup>	Verre	3,50
<i>490. Tee Vert</i> <sup>2</sup>	Verre	3,50

### LES APERITIFS

<i>285. Aperol Spritz</i> <sup>2,7</sup>	6 cl	7,90
avec Prosecco ez orange		
<i>289. Lillet Blanc Wildberry</i> <sup>s</sup>	5 cl	7,90
au lillet blanc et framboises		
<i>38. Campari Orange</i> <sup>5,7</sup>	4 cl	7,00
avec jus d'orange		
<i>39. Campari Soda</i> <sup>5,7</sup>	4 cl	7,00
avec eau minérale		

### EAU-DE-VIE DE FRUITS

<i>78. Poire de Williams</i>	2 cl	4,00
<i>79. Eau-de vie de framboises</i>	2 cl	4,00
<i>81. Grappa Gagliano Chardonnay</i>	2 cl	4,00

### EAU-DE-VIE

<i>74. Nordhäuser Doppelkorn</i>	2 cl	4,00
<i>83. Aalborg Jubiläums Aquavit</i>	2 cl	3,50
<i>84. Malteserkreuz Aquavit</i>	2 cl	3,50
<i>86. Linie Aquavit</i>	2 cl	4,00
<i>73. Julchen's Wodka</i>	2 cl	4,00

## LONGDRINKS

295. <i>Gin Tonic</i>	4 cl	8,90
288. <i>Julchen's Wodka</i> choix de coca-cola <sup>1, 2, 3, 5</sup> , jus d'orange ou bitter lemon	4 cl	8,90
237. <i>Havana Rum Cola</i> <sup>1, 2, 3, 5</sup>	4 cl	8,90
292. <i>Whisky Cola</i> <sup>1, 2, 3, 5</sup> aux choix avec Ballantine sou Jim Beam	4 cl	8,90

## BRANDY, WHISKY & COGNAC

64. <i>Asbach Uralt</i>	4 cl	5,90
70. <i>Remy Martin VSOP Cognac</i>	4 cl	7,50
94. <i>Ballantines Scotch</i> <sup>5</sup>	4 cl	7,50
97. <i>Jim Beam Bourbon</i> <sup>5</sup>	4 cl	6,10

## FINES HERBES ET AMER

501. <i>Radeberger Bitter (aux fines herbes)</i>	2 cl	3,30
101. <i>Jägermeister</i>	2 cl	3,00
103. <i>Mampe demi-demi</i>	2 cl	3,00
104. <i>Karlsbacher Becherovka</i>	2 cl	3,30
105. <i>Ramazotti</i>	2 cl	3,30
106. <i>Fernet Branca</i>	2 cl	3,30

## RHUM ET LIQUEURS

113. <i>Gilka Kümmel</i>	2 cl	4,20
115. <i>Liqueur aux oeufs</i>	2 cl	2,30
224. <i>Baileys Irish Cream</i> <sup>2, 5, 10, F</sup>	2 cl	3,10
126. <i>Sambuca</i>	2 cl	3,30
116. <i>L'air berlinoise</i>	2 cl	3,70
77. <i>Fischargeist</i>	2 cl	4,00



## LES VERRES DE VINS BLANCS

### VIN BLANC

<b>618. Grauer Burgunder</b> <sup>S</sup> Baden, Winzergenossenschaft Bischoffingen Kaiserstuhl e.G., QbA, sec	0,20 l	6,90
<b>619. Riesling</b> <sup>S</sup> Rheingau, Weingut Schumann-Nägler QbA, sec	0,20 l	6,90
<b>624. Weinschorle</b> <sup>S</sup> Mélange de vin et d'eau minérale gazeuse	0,20 l	5,90

### VIN ROUGE

<b>627. Wilder Roter, Cabernet Sauvignon &amp; Dornfelder</b> <sup>S</sup> Pfalz, Weingut Lergenmüller QbA, sec	0,20 l	6,90
<b>630. Spätburgunder Tesch</b> <sup>S</sup> Nahe, Weingut Tesch QbA, sec	0,20 l	6,90
<b>629. Dornfelder</b> <sup>S</sup> Pfalz, Weingut Lergenmüller QbA, demi-sec	0,20 l	6,90

### VIN ROSÉS

<b>625. Portugieser Weißherbst Rosés</b> <sup>S</sup> Pfalz, Weingut Lergenmüller QbA, sec	0,20 l	6,90
--	--------	------

### LES VINS MOUSSEUX

<b>Rothäppchen Sekt</b> <sup>S</sup> Saale-Unstrut, vin mousseux, sec et demi-sec	596. Bout.	0,20 l	5,80
	595. Bout.	0,75 l	18,50
<b>606. Prosecco D.O.C.G.</b> <sup>S</sup> Vin mousseux d'Italie, sec	Bout.	0,20 l	6,90

## LES VINS EN BOUTEILLE

### VIN BLANC

<b>634. Weißburgunder Lergenmüller</b> <sup>S</sup> Pfalz, Weingut Lergenmüller QbA, sec	Bout. 0,75 l	25,00
<b>633. Riesling Reserve</b> <sup>S</sup> Rheingau, Weingut Schumann-Nägler, QbA, sec	Bout. 0,75 l	26,00
<b>635. Weißer Burgunder Bischoffinger</b> <sup>S</sup> Baden, Winzergenossenschaft Bischoffingen Kaiserstuhl e.G., QbA, doux	Bout. 0,75 l	24,50

### VIN ROUGE

<b>641. Spätburgunder Bischoffinger</b> <sup>S</sup> Baden, Winzergenossenschaft Bischoffingen Kaiserstuhl e.G., QbA, sec	Bout. 0,75 l	24,50
<b>642. Dornfelder</b> <sup>S</sup> Pfalz, Weingut Julius Kimmle, QbA, sec	Bout. 0,75 l	25,00
<b>640. Merlot</b> <sup>S</sup> Pfalz, Weingut Lergenmüller, QbA, sec	Bout. 0,75 l	27,50

### VIN ROSÉS

<b>637. Spätburgunder Saigner Rosés</b> <sup>S</sup> Pfalz, Weingut Lergenmüller, QbA, sec	Bout. 0,75 l	27,50
<b>638. Spätburgunder Schumann-Nägler Rosés</b> <sup>S</sup> Rheingau, Weingut Schumann-Nägler, QbA, sec	Bout. 0,75 l	27,00

Tous les repas et boissons incluent la TVA/VAT en vigueur et sont indiqués en euros.  
Si vous avez des questions sur les allergènes et les ingrédients, veuillez vous adresser à notre personnel.

