



Willkommen!

Bienvenue!

Welcome!

Das Elsass – romantisch zwischen Rhein, Vogesen und Pfälzerwald gelegen – ist eine Wiege der abendländischen Kultur. Durch das günstige Klima gibt es feine Lebensmittel im Überfluss. Und der Weinbau ist seit vielen hundert Jahren weltweit einzigartig. Seit 1995 bietet Ihnen der Gugelhof elsässische Genusskultur in Berlin am Kollwitzplatz. Lassen Sie sich verwöhnen.

L'Alsace dans le tripoint ou « Dreiländereck », situé entre Rhin, Moselle et Sarre, nous offre depuis toujours une palette gastronomique riche de saveurs et de spécialités – toujours directement de la région ! Depuis plus de 20 ans nos clients ont la possibilité de goûter cette merveilleuse cuisine alsacienne aussi ici à Berlin. Vivez aujourd'hui une petite part de l'Alsace et laissez-nous vous régaler avec nos authentiques plaisirs gastronomiques alsaciens ! Venez découvrir notre menu varié.

The Alsace – romantically situated between the River Rhine, the Vosges Mountains and the Moselle/Saar Rivers – is a centre of traditional European food culture. Thanks to its pleasant climate the region renders fine produce and delicious food in abundance. And the Alsatian Wines are legendary. For over 20 years, Gugelhof has been serving splendid food and drink from the Alsace. We are happy to invite you to discover these wonderful delicacies!



LES ENTRÉES

VORSPEISEN / STARTERS

Six escargots gratinés / beurre maître d'hôtel 10,00 €

Sechs Weinbergschnecken / Café de Paris Butter

Six snails « au gratin » / Maître d'hôtel butter

Chèvre chaud / jambon de la Forêt-Noire ⁵⁺⁶ / chutney aux pommes 9,00 €

Warmer Ziegenkäse / Schwarzwälder Schinkenmantel ⁵⁺⁶ / Apfelchutney

Warm goat's cheese in black forest ham coat ⁵⁺⁶ / apple chutney

SALADES / SALATE / SALADS

Salade verte 7,00 €

gemischter Blattsalat

Mixed lettuce

Salade maison 11,00 €

große Salatvariation

Mixed salad - large portion

+ avec supplément chèvre caramélisé / noix grillées 4,00 €

zusätzlich karamellisierte Ziegenkäse / geröstete Walnüsse

additionally caramelized goat's cheese / roasted walnuts

*Wenn ihr gegessen und getrunken
habt, seid ihr wie neu geboren;
seid stärker, mutiger, geschickter
zu eurem Geschäft.
Johann Wolfgang von Goethe*

Alle Preise sind Bruttopreise in Euro, inklusive gesetzlicher MwSt.

Enthält: 1 Koffein, 2 Farbstoff, 3 Chinin, 4 Antioxidationsmittel, 5 Nitrat, 6 Phosphat, 7 Süßungsmittel



FLAMMEKUECHE FAITE MAISON

FLAMMEKUCHEN / TARTE FLAMBÉE

Flammekueche Alsacienne /

11,00 €

fine pâte à pain / lardons ⁵⁺⁶ / oignons / crème aigre

hauchdünner Brotteig / Speck ⁵⁺⁶ / Zwiebeln / Schmand

Very thin bread dough / bacon ⁵⁺⁶ / onion / cream cheese

+ avec supplément fromage

12,50 €

mit Extra-Käse

with extra cheese

Flammekueche végétarienne / fine pâte à pain / légumes / crème aigre / 13,00 €

tomates séchées / olives / roquette / oignons / mozzarella / romarin

hauchdünner Brotteig / Gemüse / Schmand / getrocknete Tomaten /

Olive / Rucola / Zwiebeln / Mozzarella / Rosmarin

Very thin bread dough / vegetables / cream cheese / sun-dried tomatoes /

olives / rocket / onions / mozzarella / rosemary

Flammekueche Chili /

12,50 €

fine pâte à pain / piments frais / saucisson français ⁵⁺⁶ / oignons / crème aigre

hauchdünner Brotteig / frische Chili / französische Salami ⁵⁺⁶ / Zwiebel / Schmand

Very thin bread dough / fresh chili / French salami ⁵⁺⁶ / onion / cream cheese

Flammekueche Gugelhof / fine pâte à pain / crème aigre /

16,00 €

tranches de saumon / câpres / oignons / beurre maître d'hôtel

hauchdünner Brotteig / Schmand / Tranchen vom Lachs / Kapern / Zwiebel / Café de Paris Butter

Very thin bread dough / slices of salmon / capers / onions / Maître d'hotel butter

Raclette façon Sundgau / Fromage Raclette authentique /

19,00 €

pommes de terre / cornichons / oignons grelot / préparé à table

Original Raclette Käse / Kartoffeln / Cornichons / Silberzwiebeln / wird am Tisch selbst zubereitet

Original raclette cheese / potatoes / pearl onions / cornichons / prepared by yourself

+ supplément jambon cuit / jambon de la Forêt-Noire

6,00 €

zusätzlich gekochter Schinken ⁵⁺⁶ / Schwarzwälder Schinken ⁵⁺⁶

additionally boiled ham ⁵⁺⁶ / black forest ham ⁵⁺⁶



LES SPÉCIALITÉS FAITES MAISON

RÖSTI

Rösti gratiné au fromage Raclette / salade

16,00 €

Rösti kross gebraten mit Raclette Käse / Salat

Crispy Rösti with raclette cheese / salad

+ avec supplément jambon de la Forêt-Noire ⁵⁺⁶

4,50 €

zusätzlich Schwarzwälder Schinken ⁵⁺⁶

additionally Black Forest ham ⁵⁺⁶

Rösti croustillant (végane) /

20,00 €

aubergine / tomates séchées / champignons de Paris / roquette

Rösti kross gebraten (vegan) / Aubergine / getrocknete Tomaten / Champignons / Rucola

Crispy Rösti „vegan“ / eggplant / sun-dried tomatoes / button mushrooms / rocket

Rösti croustillant / Emincé de veau à la zurichoise / salade

26,00 €

Rösti kross gebraten / Züricher Kalbsfiletgeschnetzeltes / Salat

Crispy Rösti / veal ragout in cream „Zurich style“ / salad

NOS SPÉCIALITÉS / HAUSPEZIALITÄTEN / OUR SPECIALITIES

Choucroute garnie / choucroute / boudin noir ⁵⁺⁶ / Knacker ⁵⁺⁶ /

20,00 €

Kasseler ⁵⁺⁶ / pommes de terre / moutarde de Dijon

Sauerkraut / Blutwurst ⁵⁺⁶ / Knacker ⁵⁺⁶ / Kasseler ⁵⁺⁶ / Kartoffeln / Dijonsenf

Choucroute / sauerkraut / blood sausage ⁵⁺⁶ / smoked sausage ⁵⁺⁶ / cured pork ⁵⁺⁶ / potatoes / mustard

Escalope viennoise / salade de pommes de terre-concombre-airelle-rouge

26,00 €

Wiener Schnitzel / Kartoffel- Gurkensalat / Preiselbeeren

„Wiener Schnitzel“ / potato cucumber salad / lingonberries

Alle Preise sind Bruttopreise in Euro, inklusive gesetzlicher MwSt.

Enthält: 1 Koffein, 2 Farbstoff, 3 Chinin, 4 Antioxidationsmittel, 5 Nitrat, 6 Phosphat, 7 Süßungsmittel



DÉLICE APRÈS

DESSERT / NACHTISCH / DESSERT

Sorbet de fruits rouges

6,00 €

Sorbet von roten Früchten in Sekt
Red fruits sorbet in sparkling wine

Crème brûlée / compote de myrtilles

8,00 €

Crème brûlée / Blaubeerkompott
Crème brûlée / Blueberry compote

Gugelhupf glacé / glace aux noix et sauce framboise maison

8,00 €

Walnusseis hausgemacht mit Himbeersauce in Gugelhupf-Form
Homemade ice-cream walnut-„Gugelhupf“ / raspberry sauce

Crêpe Suzette / glace à la vanille / flambée à la liqueur d'orange

9,00 €

Crêpe Suzette / Vanilleeis / flambiert mit Orangenlikör
Crêpe suzette / vanilla ice-cream / flambéed with orange liqueur

Gugelhof Schmarrn / glace à la vanille / rhum / amandes

12,00 €

Gugelhof Schmarrn / Vanilleeis / Rum / Mandeln
„Gugelhof Schmarrn“ / vanilla ice-cream / rum / almonds

Ganz war mein Herz an deiner
Seite, und jeder Atemzug für dich.
Ein rosenfarbnes Frühlingswetter
Lag auf deinem lieblichen Gesicht
Und Zärtlichkeit
für mich, Ihr Götter
Ich hofft es, ich
verdient' es nicht.
Aus den Sesenheimer Liedern von J.W.v. Goethe



POUR LES PETITS

KINDERMENÜ / CHILDREN'S MENU (BIS 12 JAHRE)

“Pizza” alsacienne avec sauce tomate et fromage

8,00 €

Elsässer „Pizza“ mit Tomatensauce und Käse

Alsatian „Pizza“ with tomato sauce and cheese

+ avec supplément salami ou jambon

1,00 €

zusätzlich Salami ⁵⁺⁶ oder Schinken ⁵⁺⁶

additionally salami ⁵⁺⁶ or ham ⁵⁺⁶

Spaghetti à la sauce tomate et Parmesan

6,00 €

Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan

Spaghetti with tomato sauce and Parmesan cheese

Six Nuggets de poulet avec Ketchup

7,00 €

Sechs Chicken Nuggets mit Ketchup

Six chicken nuggets with ketchup

Escalope viennoise (veau) avec frites

14,00 €

Wienerschnitzel (Kalb) mit Pommes Frites

“Wiener Schnitzel” (veal) with French fries

Pancake au Nutella

4,00 €

Eierpfannkuchen mit Nutella

Small pancake with Nutella

*Man soll dem Leib
etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust
hat, darin zu wohnen.*

Winston Churchill

Alle Preise sind Bruttopreise in Euro, inklusive gesetzlicher MwSt.

Enthält: 1 Koffein, 2 Farbstoff, 3 Chinin, 4 Antioxidationsmittel, 5 Nitrat, 6 Phosphat, 7 Süßungsmittel