



## 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
<b>286. Limoncello Spritz</b> avec prosecco, citron et citrons verts	4 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 – Soljanka** <sup>1, 18, 17, F</sup> 6,90  
avec saucisse et viande, citron

### 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

### 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

### NON POISSON NON VIANDE

**307 - Pâtes maison et à légumes** <sup>11, A, I</sup> 16,70  
légumes rôtis avec Pâtes maison et persil frais

**189 – Boulettes maison aux épinards** <sup>11, A, I, P</sup> 17,80  
2 boulettes d'épinards frites au beurre de sauge et copeaux de grana Padano, accompagnées d'une petite salade de tomates

<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>	16,10
<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,</sup>  
<sup>K, P</sup> **et le vinaigre balsamique et l'huile d'olive.***

### **CONVIENT POUR LES SALADES**

**1,90 / PORTION DE BAGUETTE<sup>A</sup>**  
**4,40 / PANIER DE BAGUETTE<sup>A</sup>**

### **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>	24,50
<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 fouettée
- 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

## ADDITIF & ALLERGENE

1 agent de conservation	7 contient du quinine	13 glace crème végétale
2 contient de la caféine	8 avec de l'aspartame (source de phénylalanine)	14 avec édulcorants
3 avec antioxydation	9 génétiquement modifié	15 avec phosphatés
4 sulfurer	10 avec protéine du lait	16 avec exhausteur de goût
5 avec matière colorante	11 avec blancs d'œufs	17 avec de la viande fine
6 noirâtre	12 crème glacée	18 jambon dans l'épaule
A Maladie cœliaque/gluten	E céleri	M mollusques
B poisson	F lait & lactose	N cacahuètes
C crustacés	G sésame	S sulfite
D Bacon de porc	H noisette	P Ail
	I œufs	
	J lupin	
	K moutarde	
	L soja	

*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 Bülle Edelweißbier	0,3 l	4,10
8. Allgäuer Bülle Edelweißbier	0,5 l	6,20
30. Berliner Bürgerbräu Rotkehlchen	0,3 l	4,10
32. Berliner Bürgerbräu Rotkehlchen	0,5 l	6,20

## 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 Bülle 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	<b>480.</b>
475. Café	Pot	4,50	
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. Grag ave 4 cl de rhum	Verre	7,00	
Boisson mélangée			
497. Vin chaud (en hiver)	Tasse	5,50	
Boisson mélangée			
498. Vin Chaude avec 2 cl de gun ou amaretto <sup>5</sup>		7,20	
499. Punch pour enfant (en hiver)	Tasse	4,90	
Sans alcool			

<b>502. <i>Aperol spritz chaud (en hiver)</i></b> avec de la cannelle et des quartiers d'orange	Tasse	8,90
--	-------	------

### TEE CHAUDE

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

### LES APERITIFS

<b>285. <i>Aperol Spritz</i><sup>2, 7</sup></b> avec Prosecco ez orange	6 cl	7,90	
<b>289. <i>Lillet Blanc Wildberry</i><sup>s</sup></b> blanc et framboises	5 cl	7,90	au lillet
<b>286. <i>Limoncello Spritz</i></b> avec prosecco, citron et citrons verts	4 cl	7,90	
<b>38. <i>Campari Orange</i><sup>5, 7</sup></b> avec jus d'orange	4 cl	7,00	
<b>39. <i>Campari Soda</i><sup>5, 7</sup></b> avec eau minérale	4 cl	7,00	

### EAU-DE-VIE DE FRUITS

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

### EAU-DE-VIE

<b>74. <i>Nordhäuser Doppelkorn</i></b>	2 cl	4,00
<b>83. <i>Aalborg Jubiläums Aquavit</i></b>	2 cl	3,50
<b>84. <i>Malteserkreuz Aquavit</i></b>	2 cl	3,50
<b>86. <i>Linie Aquavit</i></b>	2 cl	4,00
<b>73. <i>Julchen's Wodka</i></b>	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 ou 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>Ramazzotti</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>Fischergeist</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> <i>Mélange de vin et d'eau minérale gazeuse</i>	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.*

