



## LES APERITIFS

<b>285. Aperol Spritz</b> <sup>2, 7</sup> avec Prosecco et orange	6 cl	7,90
<b>289. Lillet Blanc Wildberry</b> <sup>s</sup> 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</b> <sup>11, A, I</sup> panée cuite à la poêle, pommes de terre sautées, oeuf sur le plat	21,50
<b>166 - Foie de veau grillé à la berlinoise</b> <sup>A</sup> avec pommes grillées, gros oignons et purée de pommes de terre	21,90
<b>381 - Jambon de porc grillé</b> <sup>1, 5, A, E, K</sup> sauce à la bière noire, choucroute, pommes de terre sautées	21,80
<b>203 - Steak de porc au ragoût fin</b> <sup>10, A, F</sup> 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</b> <sup>A, K</sup> 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</b> <sup>1, 3</sup> 2 saucisses curry grillées avec sauce curry maison et frites	17,70

## APERITIFS

<b>156 - Assiette de hors-d'œuvre berlinoise</b> <sup>11, A, F, I, K</sup> saucisse fumée, ½ boulette maison et saucisse cuite avec bouquet de salade et baguette	14,50
<b>159 - 2 camemberts cuits au four</b> <sup>10, 11, A, F, I, 3</sup> avec confiture de myrtilles, salade mixte et baguette	11,90
<b>201 - Viande de porc épicée à la berlinoise</b> <sup>10, A, F</sup> 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</b> <sup>1, 3, 16, E</sup> avec saucisse en morceaux ou végétarien	5,90
<b>136 - Soupe aux petits pois</b> <sup>1, 3, 16, E</sup> avec saucisse fumée en morceaux	5,90

<b>134 - Soljanka</b> <sup>1, 18, 17, F</sup>	6,90
avec saucisse et viande, citron	

### LES SPECIALITES MAISON

<b>182 - Rôti de viande de bœuf marinée</b> <sup>4, A</sup>	22,40
avec chou rouge et pommes, boules de pommes de terre cuites	
<b>384 - Maître brasseur</b> <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	
<b>161 - Le plat du cocher spécialité „Vieux Berlin“</b> <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	
<b>176 - Jambon berlinois</b> <sup>E, K</sup>	19,90
sur choucroute, purée de pois et pommes de terre à l'anglaise	
<b>168 - Boulette maison</b> <sup>11, A, F, I, K</sup>	16,30
avec oeuf sur le plat, légumes du marché et pommes de terre sautées	
<b>163 - Rouleau géant de chou berlinois blanc</b> <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	
<b>178 - Königsberger „Klopse“</b> <sup>11, A, F, I</sup>	16,90
avec sauce aux câpres, purée de pommes de terre	

### PLATS POUR ENFANTS

<b>206 - Bâtonnets au poisson sans arêtes</b> <sup>1, 11, A, B, I</sup>	6,70
avec légumes différents, purée de pommes de terre	
<b>209 - Petite escalope de porc</b> <sup>11, A, I</sup>	8,20
avec frites	
<b>205 - Nuggets de poulet</b> <sup>1, 11, 16, 17, A, I</sup>	6,70
avec frites	
<b>210 - Boulette maison</b> <sup>11, A, F, I, K</sup>	7,30
avec légumes différents, purée de pommes de terre	

### NON POISSON NON VIANDE

<b>307 - Pâtes maison et à légumes</b> <sup>11, A, I</sup>	16,70
légumes rôtis avec Pâtes maison et persil frais	
<b>189 - Boulettes maison aux épinards</b> <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> <small>1, 3, 11, I, K</small>	14,50
préparée avec des pommes de terre sautées, salade de chou blanc	
<b>265 - au choix avec du lard</b>	<b>16,10</b>
<b>329 - Pâtes maison au fromage</b> <small>10, 11, A, F, I</small>	19,80
avec des oignons cuits	

### **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> <small>3, A, F</small>	19,90
au choix avec des tranches de blanc de poulet	
au choix avec des noix et des lardons <small>H, D</small>	
au choix avec des lamelles de filet de sandre panées et une sauce rémoulade <small>B, F</small>	
au choix avec du fromage de brebis et des olives <small>3, A, F</small>	

*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.*

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

## POISSONS

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

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

## ADDITIF & ALLERGENE

1 agent de conservation	7 contient du quinine	13 glace crème végé'tale	
2 contient de la caféine	8 avec de l'aspartame (source de phénylalane)	14 avec édulcorants	
3 avec antioxydation	9 génétiquement modifier	15 avec phosphathaltig	
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	I œufs	M mollusques
B poisson	F lait & lactose	J lupin	N cacahuètes
C crustacés	G sésame	K moutarde	S sulfite
D Bacon de porc	H noisette	L soja	P Ail

*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

<b>1. Radeberger Pilsener</b>	0,3 l	3,80
<b>2. Radeberger Pilsener</b>	0,5 l	5,60
<b>3. Berliner Kindl Jubiläums Pilsener</b>	0,3 l	3,80
<b>4. Berliner Kindl Jubiläums Pilsener</b>	0,5 l	5,60
<b>5. Märkischer Landmann Schwarzbier</b>	0,3 l	3,80
<b>6. Märkischer Landmann Schwarzbier</b>	0,4 l	4,80
<b>19. Berliner Kindl Zwickel „naturtrüb“</b>	0,3 l	3,80
<b>20. Berliner Kindl Zwickel „naturtrüb“</b>	0,5 l	5,60
<b>7. Allgäuer Büble Edelweißbier</b>	0,3 l	4,10
<b>8. Allgäuer Büble Edelweißbier</b>	0,5 l	6,20
<b>30. Berliner Bürgerbräu Rotkehlchen</b>	0,3 l	4,10
<b>32. Berliner Bürgerbräu Rotkehlchen</b>	0,5 l	6,20

## BOISSONS MÉLANGÉS

<b>9. Radler</b>	0,3 l	3,80
<b>10. Radler</b>	0,5 l	5,60

## ...LES BOUTEILLES DE BIÈRES

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

## BOISSONS SANS ALCOOL

<b>732. Thé de la maison</b>	0,40 l	5,50
avec orange et citron		
<b>748. Ipanema</b>	0,40 l	5,50
avec du ginger ale, de la cassonade, du jus de citron et des citrons verts frais		
<b>26. Pepsi<sup>1, 2, 3, 5</sup></b>	0,20 l	2,90
<b>24. Pepsi zero<sup>1, 2, 3, 5</sup></b>	0,20 l	2,90
<b>31. Spezi (Cola et Orangé)<sup>1, 2, 3, 5</sup></b>	0,20 l	2,90
<b>27. Miranda Orangé<sup>1, 3, 5</sup></b>	0,20 l	2,90
<b>29. 7 Seven Up<sup>1, 3, 5</sup></b>	0,20 l	2,90
	<b>0,40 l</b>	<b>5,40</b>

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

### JUS DE CAMPAGNE DE BRANDEBOURG

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

<i>44. 0,20 l</i>	<b>3,00</b>
<i>744. 0,40 l</i>	<b>5,50</b>

### BOISSONS CHAUDES

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

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

### TEE CHAUDE

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

### LES APERITIFS

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

### EAU-DE-VIE DE FRUITS

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

### EAU-DE-VIE

<b>74. Nordhäuser Doppelkorn</b>	2 cl	4,00
<b>83. Aalborg Jubiläums Aquavit</b>	2 cl	3,50
<b>84. Malteserkreuz Aquavit</b>	2 cl	3,50
<b>86. Linie Aquavit</b>	2 cl	4,00
<b>73. Julchen's Wodka</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 Becherauka</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 œufs</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>	0,20 l	6,90
Baden, Winzergenossenschaft Bischoffingen		
Kaiserstuhl e.G., QbA, sec		
<b>619. Riesling</b> <sup>S</sup>	0,20 l	6,90
Rheingau, Weingut Schumann-Nägler		
QbA, sec		
<b>624. Weinschorle</b> <sup>S</sup>	0,20 l	5,90
<i>Mélange de vin et d'eau minérale gazeuse</i>		

### VIN ROUGE

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

### VIN ROSÉS

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

## LES VINS MOUSSEUX

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

## LES VINS EN BOUTEILLE

### VIN BLANC

**634. Weißburgunder Lergenmüller** S                      Bout. 0,75 l                      25,00  
Pfalz, Weingut Lergenmüller  
QbA, sec

**633. Riesling Reserve** S                      Bout. 0,75 l                      26,00  
Rheingau, Weingut Schumann-Nägler, QbA, sec

**635. Weißer Burgunder Bischoffinger** S                      Bout. 0,75 l                      24,50  
Baden, Winzergenossenschaft Bischoffingen  
Kaiserstuhl e.G., QbA, doux

### VIN ROUGE

**641. Spätburgunder Bischoffinger** S                      Bout. 0,75 l                      24,50  
Baden, Winzergenossenschaft Bischoffingen  
Kaiserstuhl e.G., QbA, sec

**642. Dornfelder** S                      Bout. 0,75 l                      25,00  
Pfalz, Weingut Julius Kimmle, QbA, sec

**640. Merlot** S                      Bout. 0,75 l                      27,50  
Pfalz, Weingut Lergenmüller, QbA, sec

### VIN ROSÉS

**637. Spätburgunder Saigner Rosés** S                      Bout. 0,75 l                      27,50  
Pfalz, Weingut Lergenmüller, QbA, sec

**638. Spätburgunder Schumann-Nägler Rosés** S                      Bout. 0,75 l                      27,00  
Rheingau, Weingut Schumann-Nägler,  
QbA, sec

*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.*

