

# HERZLICH WILLKOMMEN

## *Von der Ostpreußischen Gastfreundschaft*

*Die Ostpreußische Gastfreundschaft ist nicht wegzudenken  
von den Ostpreußischen Spezialitäten selbst,  
und ich übertreibe nicht, wenn ich behaupte,  
dass die sparsamste Hausfrau in Ostpreußen als Gastgeberin  
zur Verschwenderin werden konnte.*

*Je weiter man nach Osten kommt,  
desto herzlicher wird ja bekanntlich die Gastfreundschaft.*

*Nicht nur dass jeder Fremde,  
der unverhofft ins Haus kam, zu Tisch gebeten wurde.*

*Es wurden auch gerne kleine -Schmeckerchen-  
für die Daheimgebliebenen mitgegeben.*

*Die Devise der alten Ostpreußen lautete:*

***„Wo vale äte, wart ook noch eener satt.“***

*Ich habe mir von meiner Oma sagen lassen:*

*„Zum Kochen gehören drei Dinge:*

*Eine Portion Schneid,*

*ein Quäntchen Phantasie*

*und ein kleines Augenzwinkern.“*

*Alsdann, denke ich, dürfte nichts schief gehen.*

*Guten Appetit wünscht das Team vom Museumscafé Bernstein.*

*Frühstückszeit*

*täglich von 9 – 12 Uhr*

***Der kleine Ostpreuße***

**6,20**

*- Kleines Frühstück nach Art des Hauses -  
zwei Sorten Marmelade, Honig, Butter, ein Brötchen, eine Scheibe Brot,  
ein gekochtes Ei  
und ein Könnchen Kaffee*

***Der Balte***

**9,20**

*- Das mittlere Frühstück nach Art des Hauses -  
eine Scheibe Käse, Frischkäse, eine Scheibe Schinken, Marmelade, Honig, Obst,  
Butter, zwei Brötchen, Brot und ein gekochtes/gerührtes Ei, Orangensaft  
und ein Könnchen Kaffee*

***Königsberger Frühstück***

**12,10**

*- Das große Frühstück nach Art des Hauses -  
Scheibenkäse, Camembert, Frischkäse, Schinken, Mettwurst, Mortadella,  
Marmelade, Honig, Obst, Naturjoghurt, Butter, Brötchen, Brot, wahlweise  
gekochtes/gerührtes oder Spiegelei, ein Glas Sekt  
und Kaffee satt*

***Vegi – Frühstück***

**9,20**

*- Das vegetarische Frühstück -  
Schnittkäse, Camembert, Frischkäse, Tomate/Mozzarella/Pesto,  
Butter, Brötchen, Brot und ein gekochtes/gerührtes Ei, Orangensaft,  
und ein Könnchen Kaffee*

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten bitte die gesonderte Karte anfordern*

*Frühstückszeit*

*Das volle Korn-Frühstück* 8,90

- Das Müsli Frühstück -  
1 Müsli-Stange, Naturquark, Heide Honig, Bio-Müsli, Naturjoghurt, Milch,  
frisches Obst,  
und ein Latte Macchiato

*EyEy – Frühstück* 9,20

- Das Eier Frühstück -  
großes Ei-Omelette mit Tomaten und Lauch auf frischem Bauernbrot  
und ein Kännchen Kaffee

*Der Deftige* 9,20

- deftiges Frühstück (Strammer Max) -  
Katenschinken auf deftigem Brot mit 3 Spiegeleiern, Gewürzgurke  
und ein Espresso

*...für unsere Lütten* 5,90

- kleine Gäste bis 10 Jahre -  
Butter, Brötchen und drei Frühstückskomponenten nach Wahl  
und einen Kakao mit Milchschaum

*alle Frühstücke auch mit Kaffee „satt“ gegen Aufpreis erhältlich*

p.P.  
3,50

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten bitte die gesonderte Karte anfordern*

*für Gesellschaften,  
Reservierungen und Änderungswünsche  
sprechen Sie uns gerne an!*

*Zusätzliche Frühstückskomponenten*

<i>Marmelade und Nutella</i>	1,00
<i>Honig</i>	1,00
<i>Schnittkäse</i>	2,00
<i>Camembert</i>	2,50
<i>Frischkäse (Natur oder Kräuter)</i>	1,80
<i>Mettwurst</i>	2,00
<i>Schinken</i>	2,20
<i>Mortadella</i>	2,20
<i>Fleischsalat</i>	2,20
<i>Müsli (mit Naturjoghurt oder Milch)</i>	4,50
<i>Brötchen</i>	1,20
<i>Brot</i>	1,00
<i>gekochtes Ei</i>	1,50
<i>Rührei / Spiegelei</i>	2,80
<i>Obst</i>	3,20
<i>geräucherter Lachs</i>	4,50

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten bitte die gesonderte Karte anfordern*

# MuseumsCafé BERNSTEIN

... nicht einfach nur ein Café

## *Mahlzeit*

***Der kleine Feine*** **4,90**

*- kleiner gemischter Salat-  
Gurke, Paprika, Tomate, Weißkraut, Brot und Dressing nach Wahl*

***Der große Salat*** **8,90**

*- Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Paprika, Weißkraut, Schinken, Käse und  
Gekochtem Ei dazu Brot*

*zu jedem Salat reichen wir Brot  
und wahlweise French-, Joghurt- oder Balsamico-Dressing*

***Original Ostpreußischer Kartoffelsalat*** **9,80**

*- nach Omas Hausrezept -  
mit Schnitzelstreifen und Mostrich.  
Er unterscheidet sich im Wesentlichen, dass er mit frischer Gurke, Radieschen  
und saurer Sahne gemacht wird.*

***Rote Bete Suppe*** **5,50**

*mit Schmand  
Diese nette leicht herbe Rübe wird zu einer schmackhaften Suppe mit fruchtig-  
würzigem Aroma zubereitet. Früher eine Färberpflanze, heute eine Suppe. Sie  
hat viel Vitamin B, Folsäure und Eisen. Deswegen war sie früher auch so gern  
genommen.*

***Original Königsberger Klopse*** **9,90**

*mit Kapernsoße, Salzkartoffeln und Rote Bete  
Königsberger Klopse, auch saure Klopse genannt, sie sind zwar überall in der  
Welt bekannt, aber leider werden sie fast nie nach dem Originalrezept  
zubereitet. Sie müssen fluffig und dennoch fest sein. Mit einer schmackhaften  
Kapernsoße, Kartoffeln und einem Rote Bete Salat soll das Gericht den Magen  
zufrieden stellen.*

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten bitte die gesonderte Karte anfordern*

*Mahlzeit*

***Schwein gehabt*** **12,50**

*paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln, Spiegelei und Beilagensalat  
Die alten Ostpreußen brauchten mal was Deftiges-Leichtes!*

***Schnitzel Wiener Art*** **11,50**

*paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln und Salat*

***Champignonschnitzel*** **12,90**

*paniertes Schweineschnitzel mit Rahmchampignons, Bratkartoffeln und Salat*

***Paprikaschnitzel*** **12,90**

*paniertes Schweineschnitzel mit Paprikasoße, Bratkartoffeln und Salat*

***Cordon bleu*** **14,90**

*paniertes mit Käse und Schinken gefülltes Schweineschnitzel mit Buttergemüse  
und Salzkartoffeln*

***Bernsteinbraten nach Art des Hauses*** **13,50**

*Rippenbraten nach „Ostpreußischer Art“*

*Ein schönes altes Ostpreußisches Schmorgericht, welches viel Zeit und nur die  
besten Zutaten vom Bauern benötigt.*

*Ein würziger Brombeer-Rotkohl und Butterkartoffeln runden das Gericht  
wunderbar ab.*

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten bitte die gesonderte Karte anfordern*

***Festtagssülze***

**10,20**

*Festtagssülze im Glas*

*Festtage ohne selbstgemachte Sülze wären in Ostpreußen früher nicht denkbar gewesen. Die Sülze wird nach einem wohlgehüteten Rezept von Tante Hannchen zubereitet. Wichtig war bei der Festtagssülze ein Honigmostrich und leckere Bratkartoffeln.*

***Schmandhering***

**9,90**

*mit Apfel, dazu Brat oder Salzkartoffeln und ein Beilagensalat.  
Ein herrlich erfrischendes, sättigendes und bekömmliches Gericht für heiße Sommertage, eine Leib- und Magenspeise wohl aller Ostpreußen.*

*Alle Preise in € incl. MwSt. und Bedienung*

*Bei Allergien oder Unverträglichkeiten bitte die gesonderte Karte anfordern*

### *Kuchen*

<i>Blechkuchen</i>	2,90
<i>Stück Torte</i>	3,70

*Alles je nach Tagesangebot, kommen Sie gerne am Tresen schauen oder fragen Sie uns gerne.*

### *Süßes*

<i>Buttermilchflinsen</i>	6,90
---------------------------	------

*mit Apfelkompott oder Zimt und Zucker*

*Diese Flinsen werden an heißen Sommertagen als Nachtisch oder als Zugabe zum Kaffee gereicht.*

*Wegen des säuerlichen Geschmacks erinnern sie an Apfelflinsen.*

*Mit Zucker abgestreut ein toller Nachtisch!*

<i>Milchreis mit Fruchtkompott oder Zimt und Zucker</i>	6,50
---	------

*lecker und gut sättigend*

*Genießen sie ihn lauwarm oder kalt mit einem Fruchtkompott.*

<i>Frucht-Grütze mit Vanilleeis und Schlagsahne</i>	4,20
---	------

*Je nach Saison mal hell, mal dunkel, mal süßer, mal säuerlicher, aber erfrischend lecker.*

<i>Schmandwaffeln</i>	5,20
-----------------------	------

*Sie sind ein wenig massiver und auch sättigender als die Sandwaffeln.*

*Will man mal eine Mahlzeit überspringen, ist das mit den Waffeln und einem fruchtigen Kompott sehr gut möglich.*

- *mit Kirschkompott und Schlagsahne*
- *mit Apfelkompott und Vanillesoße*

*Eis finden Sie auf einer separaten Karte*



# MuseumsCafé BERNSTEIN

... nicht einfach nur ein Café

## Heißgetränke

	<i>klein</i>	<i>Standard</i>
<i>Tasse Kaffee</i>	2,00	2,80
<i>Kännchen Kaffee</i>	--	3,50
<i>Kaffee entkoffeiniert</i>	2,00	--
<i>Caffé Latte</i>	--	3,50
<i>Cappucino</i>	--	3,40
<i>Cappucino Schoko</i>	--	3,40
<i>Cappucino Vanilla</i>	--	3,40
<i>Espresso</i>	1,90	3,50
<i>Latte Macchiato</i>	-	3,80
<i>Latte Vanilla</i>	-	3,80
<i>Schokolade</i>	--	3,50
<i>hausgemachter Glühwein</i>	--	3,00
<i>Rum Grog (4cl)</i>	--	4,00
<i>Tee</i>	--	2,50

*folgende Teesorten:*

- *Multifrukt*
- *Assam*
- *Darjeeling*
- *Japansencha*
- *Kräutertee*
- *Pfefferminz*
- *Rooibos-Caramel*
- *Rooibos-Vanilla*
- *Kamille*
- *Earl-Grey*

## *Latte Pralino*

*Die neuen Latte Pralino Drops sind hochwertige Plantagen Schokoladen, die eingerührt in heiße Milch oder in einem Latte Macchiato den perfekten Schokoladengenuss bedeuten.*

<i>White Chocolate 31%</i>	2,90
<i>Caramel Chocolate 31%</i>	2,90
<i>Origin Ecuador Chocolate 39%</i>	2,90
<i>Origin Ecuador Chocolate 70%</i>	2,90

# MuseumsCafé BERNSTEIN

... nicht einfach nur ein Café

## *Kaltgetränke*

### *... alles andere als kalter Kaffee*

<i>Ice Cappucino</i>	3,10
<i>Ice Caffé Latte</i>	3,10
<i>Ice Latte Macchiato</i>	3,10
<i>Ice Kakao</i>	3,10
<i>Ice Latte Vanilla</i>	3,10

<b><i>Mineralwasser</i></b>	<b>0,25ℓ</b>	<b>0,7ℓ</b>
<i>Magnus Imperial -feinperlig-</i>	2,20	5,-
<i>Magnus Imperial -still-</i>	2,20	5,-

\*\*\*\*\*

<b><i>Softgetränke</i></b>	<b>0,2ℓ</b>	<b>0,4ℓ</b>
<i>Cola</i>	2,50	3,70
<i>Fanta</i>	2,50	3,70
<i>Sprite</i>	2,50	3,70
<i>Spezi</i>	2,50	3,70

\*\*\*\*\*

<i>Th. Henry Bitter Lemon</i>	2,50	--
<i>Th. Henry Ginger Ale</i>	2,50	--
<i>Th. Henry Tonic Water</i>	2,50	--

\*\*\*\*\*

# MuseumsCafé BERNSTEIN

... nicht einfach nur ein Café

## Kaltgetränke

<b>Ohlenhof Säfte</b>	<b>0,25l</b>	<b>0,4l</b>
<i>Apfelsaft trüb</i>	2,50	3,70
<i>Orangensaft</i>	2,50	3,70
<i>Kirschsaft</i>	2,50	3,70
<i>Bananensaft</i>	2,50	3,70
<i>Rhabarbersaft</i>	2,50	3,70
<i>Maracuja Nektar</i>	2,50	3,70
<i>Saft-Schorle</i>	2,50	3,70

\*\*\*\*\*

<b>Bier vom Fass</b>	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>
<i>Heide Pilsener</i>	2,90	4,40
<i>Alsterwasser</i>	2,90	4,40

\*\*\*\*\*

<b>Flaschenbiere</b>		<b>0,33l</b>
<i>Becks green lemon, alkoholfrei</i>		2,50
<i>Becks blue, alkoholfrei</i>		2,50

\*\*\*\*\*

<b>Hefeweizen</b>		<b>0,5l</b>
<i>Maisels Kristall</i>		3,90
<i>Maisels Hell</i>		3,90
<i>Maisels Dunkel</i>		3,90
<i>Maisels Alkoholfrei</i>		3,90

# MuseumsCafé BERNSTEIN

... nicht einfach nur ein Café

## *Spirituosen*

### *Ostpreußische Spezialitäten*

*Bärenfang* 2cl 2,00

*Der Pflkaller* 2cl 3,90

*Es trinkt der Mensch, es säuft das Pferd,  
in Pflkallen ist es umgekehrt.*

*1 Pinnchen Korn 38%, darauf eine Scheibe mittelfeine Leberwurst mit Majoran und  
Thymian, darauf einen Klacks mittelscharfen Senf.  
Wohl bekomms ...*

### *... aus dem Rest der Welt der Spirituosen*

<i>Campari</i>	<i>4cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Aperol Bitter</i>	<i>5cl</i>	<i>3,00</i>
<i>Aalborg Jubiläums Akvavit</i>	<i>2cl</i>	<i>2,10</i>
<i>Malteser</i>	<i>2cl</i>	<i>2,10</i>
<i>Korn</i>	<i>2cl</i>	<i>1,50</i>
<i>Helbing Kümmel</i>	<i>2cl</i>	<i>1,80</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2cl</i>	<i>2,10</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2cl</i>	<i>2,10</i>
<i>Asbach Uralt</i>	<i>2cl</i>	<i>2,20</i>
<i>Grappa d. Chardonnay</i>	<i>2cl</i>	<i>2,70</i>
<i>Obstler</i>	<i>2cl</i>	<i>2,10</i>
<i>Havana Rum (7Jahre)</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00</i>
<i>Bacardi Rum</i>	<i>2cl</i>	<i>2,20</i>
<i>Bombay Sapphire Gin</i>	<i>2cl</i>	<i>2,20</i>
<i>Asolut Vodka</i>	<i>2cl</i>	<i>2,10</i>
<i>Averna</i>	<i>2cl</i>	<i>2,10</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2cl</i>	<i>2,10</i>
<i>Sambucca</i>	<i>2cl</i>	<i>2,20</i>
<i>Heidegeist</i>	<i>2cl</i>	<i>2,70</i>

### *Liköre*

<i>Baileys</i>	<i>4cl</i>	<i>3,30</i>
<i>Southern Comfort</i>	<i>2cl</i>	<i>2,30</i>
<i>Amaretto</i>	<i>2cl</i>	<i>2,20</i>

### *Weingut Leonhard*

*Auf dem Familienweingut Leonhard arbeiten drei Generationen Hand in Hand. Dem Jüngsten im Betrieb, Steffen Leonhard, 34, Weinbau-Techniker, hat die Familie schon vor Jahren die Hauptverantwortung für den Weinkeller übertragen. Er gehört u. a. zu „Die junge Südpfalz – da wächst was nach“, einem Qualitätswettbewerb für junge, ambitionierte Winzertalente an der südlichen Weinstraße.*

*Die Leonhards bewirtschaften 20 ha Rebfläche und stehen für eine nachhaltige Pflege der Böden, gesunde Reben, individuell ausgebaute, stilvolle, filigrane und reintönige Weine hoher Qualität.*

*Leonhard stammt vom althochdeutschen le(w)o (Löwe), sowie vom althochdeutschen harti (kühn, mutig, hart) ab. Das Logo, das Markenzeichen ist daher der Löwe, zu sehen auch auf dem modernen Etikettendesign.*

### *Riesling QbA halbtrocken*

*Frischer, lebendiger Riesling mit spannendem Süße-Säure-Spiel.*

*Im Geschmack zeigt er sich enorm ausbalanciert, duftend nach reifer Zitrusfrucht.*

0,2 l 5,20 €

0,75 l 16,50 €

### *Weißburgunder „Klassiker“ QbA trocken*

*Salzig-mineralisch mit Struktur. Leichte Birne und Mirabelle gepaart von einer animierenden Säure.*

0,2 l 5,10 €

1,00 l 21,50 €

# MuseumsCafé BERNSTEIN

... nicht einfach nur ein Café

## *Portugieser Weißherbst QbA halbtrocken*

*Frisch-fruchtiger, gehaltvoller Charakter, ideales Getränk für die Sommerzeit. Lachsfarbener Rosé mit einer feinen Süße.*

0,2 l 5,20 €

0,75 l 16,50 €

## *Spätburgunder QbA trocken*

*Ein weich-samtiger Rotwein mit feiner Nase nach Johannisbeere und reifer Kirsche, ausgewogene Tannine und langer Nachgang.*

0,2 l 5,20 €

0,75 l 16,50 €

## *Sauvignon Blanc QbA trocken*

*Körperreich, frisch-fruchtig trocken, leicht tropisch (reife Aromen) nach Honigmelone, gelber Apfel, im Geschmack leichte Stachelbeere.*

0,2 l 5,20 €

0,75 l 16,50 €

## *Prickelndes*

*vom Weingut Dohlmühle aus Flohnheim*

### *Schneeweißchen-Perlwein weiß*

0,1l 3,00

0,75l 15,00

*Herrlich süffiger und fruchtiger Perlwein aus deutschen Landen mit Aromen von Limone und grünem Apfel.*

*Eigentlich so unschuldig wie Schneeweißchen und doch wieder nicht.*

**Flasche**