

Max und Moritz

Wirtshaus depuis 1902

Menu Plats et Boissons

Chers clients,

L'expression « Berliner Küche » (« cuisine de Berlinois ») est en fait inexacte. « Berlinisch » (« berlinoise »), c'est cette façon particulière de prendre les choses, ce « Pfiff » (sifflet), ces paysans sans terre, ces ouvriers arrivés en gare de Silesie et Görlitz depuis la Basse-Lusace, la Silesie et l'Oderbruch, prêts à affronter la frénésie de la grande ville en pleine expansion, qui emportèrent avec eux leurs habitudes alimentaires. C'est dans le melting-pot de ces faubourgs de travailleurs qu'est née la « cuisine berlinoise », et qui y règne encore en maître aujourd'hui.

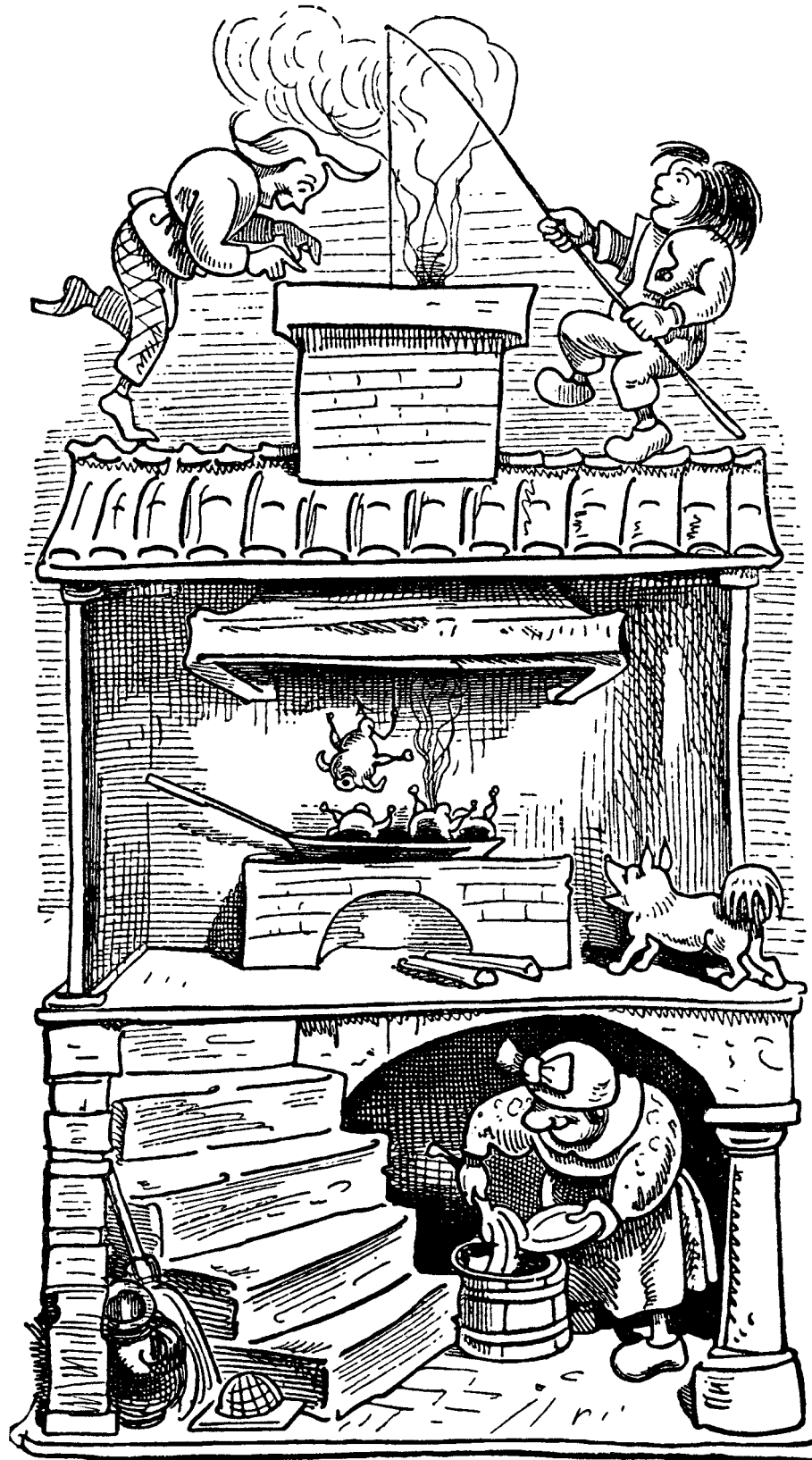
Si vous êtes friands de cuisine berlinoise, nous vous recommandons la carte de notre restaurant, dont les plats traditionnels, préparés chaque jour à partir de produits frais, rigoureusement sélectionnés, feront de vous un vrai Berlinois.

Veuillez ainsi nous excuser pour l'éventuel temps d'attente sur les plats.

Horaires d'ouverture : tous les jours à partir de 17h00
Oranienstrasse 162, 10 969 Berlin 36 (Kreuzberg)
Contact +49 (0)30-695 15 911
mikulmann@gmx.net, www.maxundmoritzberlin.de

Chers clients,
nous n'acceptons ni les cartes EC, ni les cartes de crédit.
Toutes taxes incluses.

Plats



Les Soupes de la Veuve Bolte

	Tasse	Terrine
Velouté de potiron et panais aux herbes, végétalien ^{3,f}	4,20	5,20
Soupe de pomme de terre végétarienne ⁱ	4,00	4,80
Soupe de pomme de terre lardons et saucisses ^{i,2,3,7,14}	4,20	5,20
Soupe de Goulasch	4,80	6,20

Spécialités du Vieux-Berlin

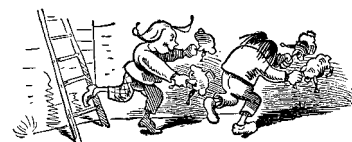
	petit	grande
Hoppel Poppel Variation berlinoise du petit déjeuner paysan. Omelette paysanne de pommes de terre, oignons et jambon fumé, servie avec salade ^{c,k,11,14}		11,50
Le Gulasch du cocher, recette de la maison Ragoût de bœuf mijoté, paprika, Accompagnés de spätzles au beurre maison et d'une salade ^{a,c,g,k}	12,50	15,00
Le plat de côte de porc salé du Boucher Cassel Le Boucher Cassel, de la Potsdamer Straße, réputé dans l'Allemagne entière pour sa manière de préparer son plat de côte de porc, serait l'inventeur du „Kasseler”. Servi dans son jus, accompagné de choucroute et pommes de terre vapeur ^{a,i,k,1,3,14}	11,50	14,00
Berliner Eisbein Un plat qui apparaît au 19ème siècle, aux alentours de la Görlitzer Bahnhof tout d'abord. „Eisbein“ („jambe de glace”), car les enfants des pauvres utilisaient les longs os des pieds de cochons pour en faire des patins à glace. Servi avec choucroute et chou vert, purée de pois, moutarde et pommes de terre vapeur ^{k,3,14}		13,50
Le Plat de Boucher de la Veuve Bolte Eisbein, plat de côte de porc et saucisse fumée, accompagnés de chou vert, choucroute, pommes de terre vapeur et salade. Jus de viande et moutarde ^{a,i,k,1,2,3,14}	p. P.	15,50
Bollenfleisch Ragoût d'agneau à la bière brune, haricots verts, carottes et pommes de terre. Servi avec une salade d'accompagnement ^{i,k}		12,50



Sur le Grill et à la Poêle

pétit grande

Filets de porc, sauce champignons à la crème Accompagnés de spätzles au beurre maison et d'une salade d'accompagnement ^{a,c,g,i,k}	14,50
Filets de porc, sauce vin rouge et prunes Accompagnés de „Serviettenknödel“ (quenelles de pain) et d'une salade ^{a,c,g,i,k,1,2}	14,50
Wiener Schnitzel — Escalope Viennoise Escalope de veau panée, pommes de terre sautées et salade ^{a,c,k}	14,00 17,00
Le Poulet Max und Moritz Blancs de poulet marinés et cuits au four, ragoût de poivrons, pommes de terre rôties et salade ^{a,d,f,i,k,1,2}	13,50



Nos Classiques

Königsberger Klopse Boulettes de veau aux câpres, pommes de terre vapeur et salade d'accompagnement ^{a,c,d,g,k}	12,50
Westfälische Mettenden Saucisses de Westphalie, sauce sucrée-salée aux haricots verts, pommes de terre vapeur ^{a,i,2,3,14}	12,50
Max und Moritz Steak Romsteak accompagné au choix d'une sauce vin rouge échalotes ou d'un beurre aux herbes. Poêlée de légumes et pommes de terre sautées ^{a,g,i,1,2}	19,00
Rheinischer Sauerbraten Spécialité de viande de boeuf mariné au vin rouge et vinaigre, servi avec choux rouge et spécialité de pommes de terre ^{a,g,i,m,1,2,3,5}	16,50
Rinderroulade Paupiettes de bœuf farcies de lardons, oignons et cornichons. Servies avec du chou rouge aux pommes et des pommes de terre vapeur ^{a,i,k,1,2,3,11}	16,50
Filets de carrelet panés Sauce rémoulade, pommes de terre sautées et salade d'accompa- gnement ^{a,c,d,k,3,11}	15,00
Filet de hareng Sauce aux yaourt, pommes et oignons. Servi avec des pommes de terre sautées et une salade ^{c,d,g,k,2,3,11}	12,50

Pour les Végétariens

Spätzles maison au fromage	10,50
Accompagnés d'une salade et d'oignons frits ^{a,c,g,k,1}	
Raviolis de légumes souabes	10,50
Servis sur un lit d'épinards, tomates cerise, sauce gorgonzola ^{a,c,g,i,3}	
Strudel aux pommes de terre et au potiron	11,50
Servi avec un ragoût de lentilles, végétalien ^{a,i}	

Salades

Salade Max und Moritz	10,00
Salade variée, carottes, noix, œuf au plat, fromage et jambon cuit, vinaigrette maison ^{c,g,h,k,1,3,7,14}	
Salade Variée	7,50
vinaigrette maison et crudités marinées ^k	
Salade Variée	8,50
vinaigrette au yaourt et à l'orange, pignons de pin et champignons sautés	
Accompagnée au choix de	
Raviolis de légumes sautés ^{a,c,g,i,3}	9,50
Fromage de chèvre au sésame et au miel ^{a,c,g,l}	10,50
Blancs de poulet rôtis ^{a,f,i,1,2}	10,50

Salades d'accompagnement

Salade de laitue vinaigrette maison ^k	3,00
Salade de concombres vinaigrette maison ^k	3,00
Salade de tomates vinaigrette maison ^k	3,00
Salade de pommes de terre vinaigrette maison ^k	3,00
Salade de betterave vinaigrette maison ^k	3,00
Salade de chou blanc vinaigrette maison ^k	3,00
Salade de chou rouge vinaigrette maison ^k	3,00

Les Extras

à 2,80

Pommes de terre sautées, spätzles ^{a,c,g}, pommes de terre vapeur, Klöße ^{a,g,m,2,5}, Serviettenknödel ^{a,c,g}, chou rouge ³, choucroute ^{2,3,14} ou chou vert ^{2,3,14}



Tartes Flambées Alsaciennes

1. Fromage, poireaux, oignons ^{a,g,1}	8,00
2. Champignons frais et oignons ^{a,g}	8,50
3. Allumettes de jambon, lardons, oignons ^{a,g,2,3,7,14}	9,50
4. Fromage, jambon, poireaux, oignons et lardons ^{a,g,1,2,3,7,14}	9,50
5. Fromage de brebis, piments doux, poivrons, olives ^{a,g,2,6}	9,50
6. Fromage de chèvre, oignons rouges, tomates séchées, artichauts, roquette et miel d'acacia ^{a,g,2,3}	10,00
7. Epinards, fromage de brebis, ail et oignons ^{a,g}	9,50
8. Saumon fumé, raifort frais, roquette ^{a,g,3}	10,00
9. Choucroute et lardons ^{a,g,2,3,14}	8,00

Desserts

Tarte Flambée sucrée	9,50
Aux pommes, raisins secs et cannelle, flambée au calvados ^{a,c,g}	
Rote Grütze	4,50
Gelée de fruits des bois, sauce vanille ^{c,g}	
Apfelstrudel maison	5,50
Strudel aux pommes, cannelle et raisins secs, sauce vanille ^{a,c,g,h}	
Panna Cotta	4,50
aux fruits rouges ^g	

Additif

1 = colorants, 2 = conservateurs, 3 = anti-oxydants, 4 = exhausteurs de goût, 5 = sulfuré, 6 = noirci, 7 = phosphate, 8 = protéine de lait, 9 = contient de la caféine, 10 = contient de la quinine, 11 = agents sucrants, 12 = contient un élément source de phénylalanine, 13 = contient de la cire, 14 = nitrate de potassium, 15 = taurine, 16 = tartrazine (Peut affecter l'activité et l'attention des enfants)

Allergènes

a = contient du gluten (céréale concernée donnée entre parenthèses), b = crustacés, c = œuf, d = poisson, e = arachides, f = soja, g = lait ou lactose, h = fruits à coque, i = céleri, k = moutarde, l = sésame, m = sulfites, n = lupin, o = mollusques

