

# **Max und Moritz**

**Wirtshaus seit 1902**

**Speise- und Getränkekarte**

# Liebe Gäste,

Der Ausdruck Berliner Küche ist irreführend. Der Ursprungsort der wenigsten Berliner Gerichte ist Berlin. Berlinisch ist die spezielle Art die Dinge zu nehmen, der Pfiff, so wie die landlosen Bauern und Handwerker, die aus der Niederlausitz, aus Schlesien und dem Oderbruch am Görlitzer- oder am Schlesischen Bahnhof ankamen und mit der in rasender Eile entstehenden Großstadt fertig werden mußten. Aus Ihrer Heimat brachten Sie auch Ihre Essgewohnheiten mit und im Schmelztiegel der Arbeitervorstädte entstand dieses speziell „Berlinische“. Dort ist es auch heute noch zu Hause.

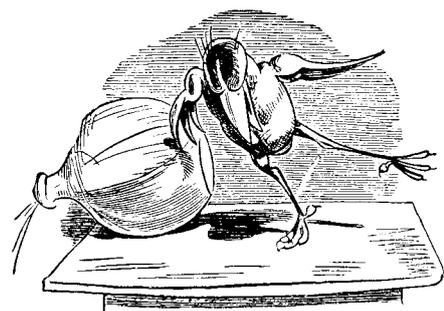
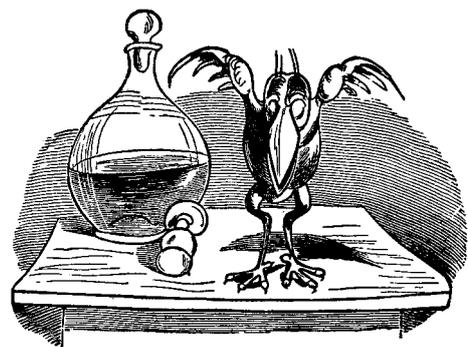
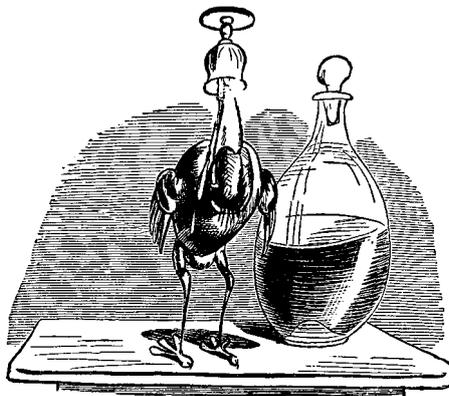
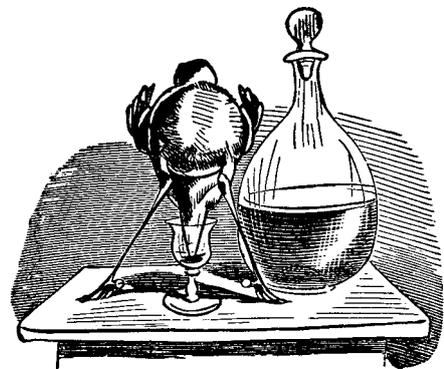
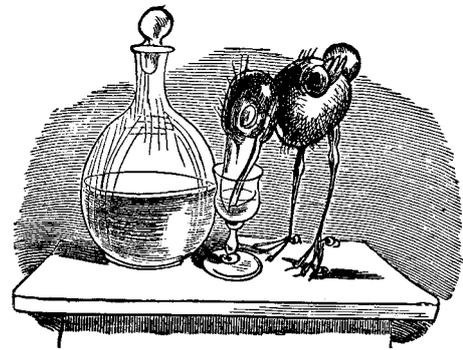
Unsere Speisen werden täglich aus frischen Produkten für Sie von unserem Küchenteam hergestellt. Wir bitten um Ihr Verständnis für entstehende Wartezeiten.

Öffnungszeiten: täglich ab 17.00 Uhr  
Oranienstrasse 162, 10 969 Berlin 36 (Kreuzberg)

Fernruf +49 (0)30-695 15 911  
mikulmann@gmx.net, [www.maxundmoritzberlin.de](http://www.maxundmoritzberlin.de)

Liebe Gäste, wir akzeptieren keine EC- und Kreditkarten.  
Alle Preise in Euro inklusive 19% Mehrwertsteuer.

# Getränkekarte



## Kaltgetränke

	0,2 l	0,4 l	0,75 l
Tafelwasser mit/ohne Kohlensäure aus der Flasche	2,00	3,40	
Mineralwasser Grüneberger mit und ohne Kohlensäure			5,50
Coca Cola <sup>1,9</sup> , Coca Cola light <sup>1,9,11,12</sup>	2,40	4,20	
Orangenlimonade <sup>3</sup>	2,40	4,20	
Zitronenlimonade <sup>11</sup>	2,40	4,20	
Schweppes (Tonic Water <sup>10</sup> , Bitter Lemon <sup>3,10</sup> , Ginger Ale <sup>1</sup> )	2,40	4,20	
Orangensaft, Pfirsichsaft, Grapefruitsaft	2,40	4,20	
Apfelsaft naturtrüb	2,40	4,20	
Saftschorle (Apfel, Orange...)	2,20	3,60	
Kirschnektar	2,40	4,20	
Bananennektar	2,40	4,20	
Tomatensaft	2,40	4,20	
Fassbrause <sup>11,12,a (Gerste)</sup>	2,40	4,20	
			0,33 l
Malzbier <sup>1,a (Gerste)</sup>			2,50
Bionade <sup>a</sup> (diverse Sorten)			2,50

## Heissgetränke

Espresso <sup>9</sup>		2,00
Espresso Macchiato <sup>9,s</sup>		2,20
Doppio <sup>9</sup>		3,40
Kaffee <sup>9</sup>		2,20
Großer Kaffee <sup>9</sup>		3,40
Cappuccino <sup>9,s</sup>		2,50
Milchkaffee <sup>9,s</sup>		3,00
Entcoffeinierter Kaffee <sup>9</sup>		2,20
Heiße Schokolade <sup>s</sup>		2,80
Pfefferminz-, Kamillen-, Hagebutten- und Früchtetee	je	2,00
Schwarzer Tee, Grüner Tee <sup>9</sup>	je	2,00
Grog 4 cl Rum		4,80
Tee mit 4 cl Rum		5,20





# Barre

PRIVATBRAUEREI

*Barre Bräu  
Dein Herz erfreut!*



## Max und Moritz empfehlen Barre — eine Privatbrauerei aus Leidenschaft!



### Barre Pilsener

Ein Pils mit eigenem Charakter: Spritzig, elegant und schlank — unser Klassiker ist einzigartig! Das leuchtend helle Pils mit einer kräftigen, fein-herben Hopfenbittere, wird weit über die Region hinaus sehr geschätzt.



### Barre Pilsener alkoholfrei

Die alkoholfreie Alternative. Für alle, die ohne Alkohol den würzigen Geschmack eines Barre Pilsener genießen möchten. Erfrischend spritzig überzeugt die alkoholfreie Variante durch eine vollmundige und fein-herbe Hopfennote.



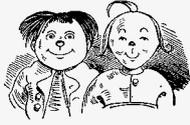
### Barre Weizen alkoholfrei

Der isotonische Durstlöscher. Ein angenehmer Duft, der dank schonender Entalkoholisierung in einen vollmundigen und fruchtigen Geschmack übergeht. Nach einer leichten Süße im Antrunk zeigt sich dieses Weizenbier sehr frisch und spritzig. Es hat durch den entzogenen Alkohol weniger Kalorien und ist vitaminhaltig.



### Kreuzberger Molle, naturtrübes Festbier

Gebraut für besondere Momente. Die malzaromatische Spezialität ist weniger hopfenbetont als ein Pils und hebt sich farblich durch satte Bernsteintöne ab. Feine florale Hopfennoten mit weichen Malzaromen geben diesem Bier einen runden und ausgewogenen Körper.



## Max und Moritz erklären Biere – Prost!



### Kapuziner Kristallweizen

Das spritzige Weissbier mit dem feinperligen Charakter ist typisch obergärig fruchtig und versprüht einen feinherben, frischen Duft mit einer leichten hefeblumigen Nuance. Der besonders intensive und gründliche Filtrationsprozess verleiht dieser obergärigen Spezialität ein kristallklares Äußeres, gepaart mit dem geschmacklichen Charme eines echten Kapuziner Weissbiers.



### Kapuziner helles Hefeweizen vom Fass

mit feiner Hefe ...spritzig, fruchtig, mit der typischen obergärigen Note. Naturtrüb belassen.



### Dunkles Kapuziner

Das dunkle, obergärige Kapuziner, ist unsere kräftige und süffige Spezialität. Typischer Weissbier-Charakter mit malzaromatischen Blume, dezent im Antrunk – vollmundig im Geschmack. Feinste Röstmalze verleihen diesem dunklen Weissbier sein Aussehen und seinen aromatischen Geschmack.



### Mönchshof Schwarzbier

Dieses naturbelassene, unfiltrierte Schwarzbier ist mäßig gehopft mit einem vollmundigen Charakter. Feinste, dunkle Malze verleihen ihm seine tiefdunkle Farbe.



### Kulmbacher Edelherb

Das helle, schlanke Pils mit der ausgeprägten, feinherben Hopfenbittere. Unsere Empfehlung für alle Liebhaber des klassisch-herben Pilsgeschmacks.



### Berliner Pilsner

Hell goldgelb glänzend, feinherb-spritzig, mit ausbalancierten Hopfenaromen und trockenem Abschluss. Die Metropolenmarke made in Berlin.



## Fassbiere

0,3 l 0,5 l

Unser Max und Moritz Bier:

„Kreuzberger Molle“ natürlich und ungefiltert <sup>a</sup> (Gerste)	2,90	4,10
Barre Bräu Pilsener (westfälische Bierspezialität) <sup>a</sup> (Gerste)	2,90	4,10
Berliner Pilsner <sup>a</sup> (Gerste)	2,90	4,10
Kapuziner helles Hefeweizen <sup>a</sup> (Weizen, Gerste)	2,90	4,10
Mönchshof Schwarzbier <sup>a</sup> (Gerste)	2,90	4,10
Alster oder Alster alkoholfrei <sup>a</sup> (Gerste)	2,90	4,10

## Tagesbiere

0,3 l 0,5 l

Montag Berliner Pilsner <sup>a</sup> (Gerste)	2,60	3,70
Dienstag Barre Bräu Pilsener <sup>a</sup> (Gerste)	2,60	3,70
Mittwoch „Kreuzberger Molle“ <sup>a</sup> (Gerste)	2,60	3,70
Donnerstag alle Weizenbiere <sup>a</sup> (Gerste, Weizen)	2,60	3,70
Freitag Mönchshof Schwarzbier <sup>a</sup> (Gerste)	2,60	3,70

## Flaschenbiere

0,33 l 0,5 l

Kulmbacher Pilsener Edelherb <sup>a</sup> (Gerste)	3,00	
Barre Bräu Pilsener alkoholfrei <sup>a</sup> (Gerste)	3,00	
Kapuziner Kristallweizen <sup>a</sup> (Weizen, Gerste)		4,10
Kapuziner dunkles Hefeweizen <sup>a</sup> (Weizen, Gerste)		4,10
Barre Bräu helles Hefeweizen alkoholfrei <sup>a</sup> (Weizen, Gerste)		4,10
Berliner Weiße rot/grün <sup>1,11,12,a</sup> (Weizen)	3,00	



## Schankweine weiß

0,2 l 0,5 l

Vinho Verde, Santo Adriaio, d.o.c., Portugal <sup>m</sup>	4,40	9,50
Añoranza, Sauvignon, Bodega Lozano, d.o., Spanien <sup>m</sup>	4,40	9,50
Riesling, Weingut Sonnendorfer, Gerhard Hochdörffer, QbA Pfalz <sup>m</sup>	4,90	11,00
Grauburgunder, Glottertal, QbA Baden <sup>m</sup>	4,90	11,00

## Schankweine rot

0,2 l 0,5 l

Cortello, Lisboa, V.r., Portugal <sup>m</sup>	4,40	9,50
Rioja Azabache, Bodegas Aldeanueva, d.o.C.a., Spanien <sup>m</sup>	4,90	11,00
Spätburgunder, Weingut Metzger, QbA Pfalz <sup>m</sup>	4,90	11,00
Dornfelder, Weingut Ellermann & Spiegel, QbA Pfalz <sup>m</sup>	4,90	11,00

## Prosecco, Sekt und Perlwein

0,1 l 0,7 l

Prosecco Le Contesse <sup>m</sup>	3,60	18,50
-----------------------------------	------	-------

Er ist aromatisch und sehr fein. Sie schmecken Äpfel und Birnen und plötzlich ist Italien ganz nah.

Puremonde Grande Perles Riesling Sekt,

Rosen & Rosen, b.A. Rheinhessen<sup>m</sup>

4,50 28,50

Ein reiner deutscher Rieslingsekt reift in der Flasche zu einem frischen, eleganten Winzersekt. Schon das erste Glas macht süchtig.

0,2 l 0,75 l

Flying pig rosé, Weingut Metzger, Pfalz<sup>m</sup>

4,90 18,00

Ein milder secco rosé der zu jeder Gelegenheit passt. Das Schwein fliegt in einer fruchtigen Wolke aus Kirschen und Himbeeren.

**Alle Schankweine auch als 0,1l Glas 3,00 oder Weinschorle 0,2l Glas 4,00**

Sollte ein angekündigter Wein nicht mehr zur Verfügung stehen, wählen wir eine gleichwertige Alternative für Sie aus. Achten Sie auf unsere Saisonangebote oder erkundigen Sie sich bei unseren Mitarbeitern nach besonderen Weinangeboten.



## Flaschenweine weiß

0,75 l

- Riesling, Stiftsweingut Frank Meyer, QbA Südpfalz<sup>m</sup>** 25,50  
Frischer Riesling mit einer angenehmen Säure und guter Struktur, da im Holzfaß gereift. Sie genießen leichte Aromen von grünem Apfel, Zitrus und reifem Pfirsich.
- Grauburgunder, Weingut Ellermann & Spiegel, QbA Pfalz<sup>m</sup>** 25,50  
Typische Aromen von Birne, Stachelbeere, und einer frisch gemähten Blumenwiese bestimmen diesen Grauburgunder aus der Pfalz. Er ist sehr saftig, kraftvoll und pure Trinkfreude.
- Sauvignon blanc, Weingut Ellermann & Spiegel, QbA Pfalz<sup>m</sup>** 26,00  
Der Sauvignon blond prickelt leicht auf der Zunge, er ist saftig und schmeckt nach Stachelbeere und Aprikosen, dazu kommt eine feine Würze.
- Chardonnay, Weingut Ellermann & Spiegel, QbA Pfalz<sup>m</sup>** 25,50  
Dieser charmante Chardonnay schmeckt nach reifen Birnen, Maracuja und Mandeln, trotzdem ist er frisch, feinwürzig und elegant.
- Blanc de noir, Weingut Metzger, QbA Pfalz<sup>m</sup>** 23,50  
Dieser animierend frische Blanc de noir begeistert mit feiner Frucht von Apfel und Aprikose und einer lebendigen Säure mit pffiffiger Note.
- Auxerrois, Weingut Ellermann & Spiegel, QbA Pfalz<sup>m</sup>** 24,50  
Ein sanfter, eleganter Wein für alle, die wenig Säure wollen. Saftig, weich und leicht mineralisch, und der Geschmack von Honigmelone, Pfirsich und Kräutern werden begeistern.
- Cuvée „Wechselspiel“, Weingut Metzger, QbA Pfalz<sup>m</sup>** 22,50  
Scheurebe und Riesling spielen miteinander und wechseln sich ab in der Süße und der Säure. Man schmeckt Mango, Ananas und ein wenig Holunder.



Wer als Wein- und Weiberhasser  
jedermann im Wege steht,  
der esse Brot und trinke Wasser  
bis er daran zugrunde geht.

Wilhelm Busch, 1832–1908

## Flaschenwein rosé

0,75l

Rosé, Stiftsweingut Meyer, QbA Pfalz<sup>m</sup>

22,50

Nicht nur im Sommer ein außergewöhnlicher Rosé, dessen Fruchtaromen von Himbeeren und Erdbeeren mit feiner Säure gezügelt werden müssen.

## Flaschenweine rot

0,75 l

Tempranillo Cabernet, Oristan Reserva, La Mancha, d.o., Spanien<sup>m</sup> 25,50

Ein ausgewogener Reserva mit kraftvoller Gewürznote und Aromen von Tabak und Vanille.

Rot, Weingut Metzger, QbA Pfalz<sup>m</sup>

27,50

Eine elegante Cuvée aus Merlot, Cabernet Franc und Dunkelfelder. Dieser schöne Trinkwein erfreut mit Aromen von reifen Kirschen und würzigen Kräutern.

Spätburgunder Pastorenstück, Weingut Metzger, QbA Pfalz<sup>m</sup> 27,50

Ein Spätburgunder mit guter Struktur, man schmeckt das Tannin und genießt das Aroma von Kirschen und Johannisbeeren.

Schwarzer, Weingut Metzger, QbA Pfalz<sup>m</sup> 32,50

Eine muskulöse Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot. Schwarze Johannisbeeren ergänzen sich mit dunkler Schokolade und Pfeffer, das weiche Tannin umhüllt alles und macht Lust auf mehr.

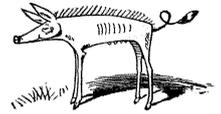
## Longdrinks

alle Longdrinks mit 4 cl

7,50

Gin Tonic, Bacardi Cola, Whiskey Cola, Campari Orange, Wodka Bloody Mary...





## Aperitiv, Digestiv

Martini Bianco/Extra Dry/Rosso <sup>m</sup>	5 cl	4,40
Campari <sup>1,16</sup>	4 cl	5,00
Aperol <sup>1,m</sup>	4 cl	5,00
Ramazotti	4 cl	5,00
Averna	4 cl	5,00
Jägermeister	2 cl	3,00
Becherovka	2 cl	3,20
Fernet Branca <sup>m</sup>	2 cl	3,20
Branca Menta <sup>m</sup>	2 cl	3,20
Tunel hierbas mallorquinas	2 cl	3,20
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	2,50
Aquavit	2 cl	3,20
Portwein	5 cl	3,70
Westfälischer Wacholder	2 cl	2,50
Mampe halb und halb	2 cl	2,70

## Whiskey

Jim Beam	2 cl	4,00
Jack Daniel's	2 cl	4,00
Glenfiddich <sup>1</sup>	2 cl	4,50
Jameson <sup>m</sup>	2 cl	4,00
Johnnie Walker <sup>m</sup>	2 cl	4,00
Glenlivet <sup>m</sup>	2 cl	4,50
Lagavulin <sup>1</sup>	2 cl	6,00

## Brandy und Cognac

103er <sup>1,m</sup>	2 cl	4,50
Hennessy	2 cl	5,00
Vecchia Romagna <sup>1</sup>	2 cl	5,00
Cardenal Mendoza <sup>m</sup>	2 cl	5,50
Osborne Veterano <sup>m</sup>	2 cl	4,50

## Anis

Sambuca <sup>1</sup>	2 cl	3,50
Ricard <sup>1</sup>	2 cl	3,50
Absinth Serpis	2 cl	4,00
Ouzo <sup>m</sup>	2 cl	3,00

## Liköre

Amaretto <sup>1</sup>	2 cl	3,00
Batida de Coco <sup>g</sup>	2 cl	3,00
Baileys Irish Cream <sup>g,m</sup>	2 cl	3,00
Danziger Goldwasser <sup>m</sup>	2 cl	3,00
Persico <sup>1</sup>	2 cl	2,50
Southern Comfort <sup>1</sup>	2 cl	3,50

## Vodka, Gin, Tequila, Rum

Moskovskaya	2 cl	3,00
Absolut	2 cl	3,00
Held Vodka	2 cl	3,00
Gordon's Dry Gin	2 cl	3,00
Mampe Gin	2 cl	3,00
Tequila Sauza weiß	2 cl	3,00
Tequila Sauza braun <sup>m</sup>	2 cl	3,00
Havana Club (3 Jahre)	2 cl	3,00
Appleton Estate <sup>m</sup>	2 cl	4,00
Bacardi weiß	2 cl	3,20

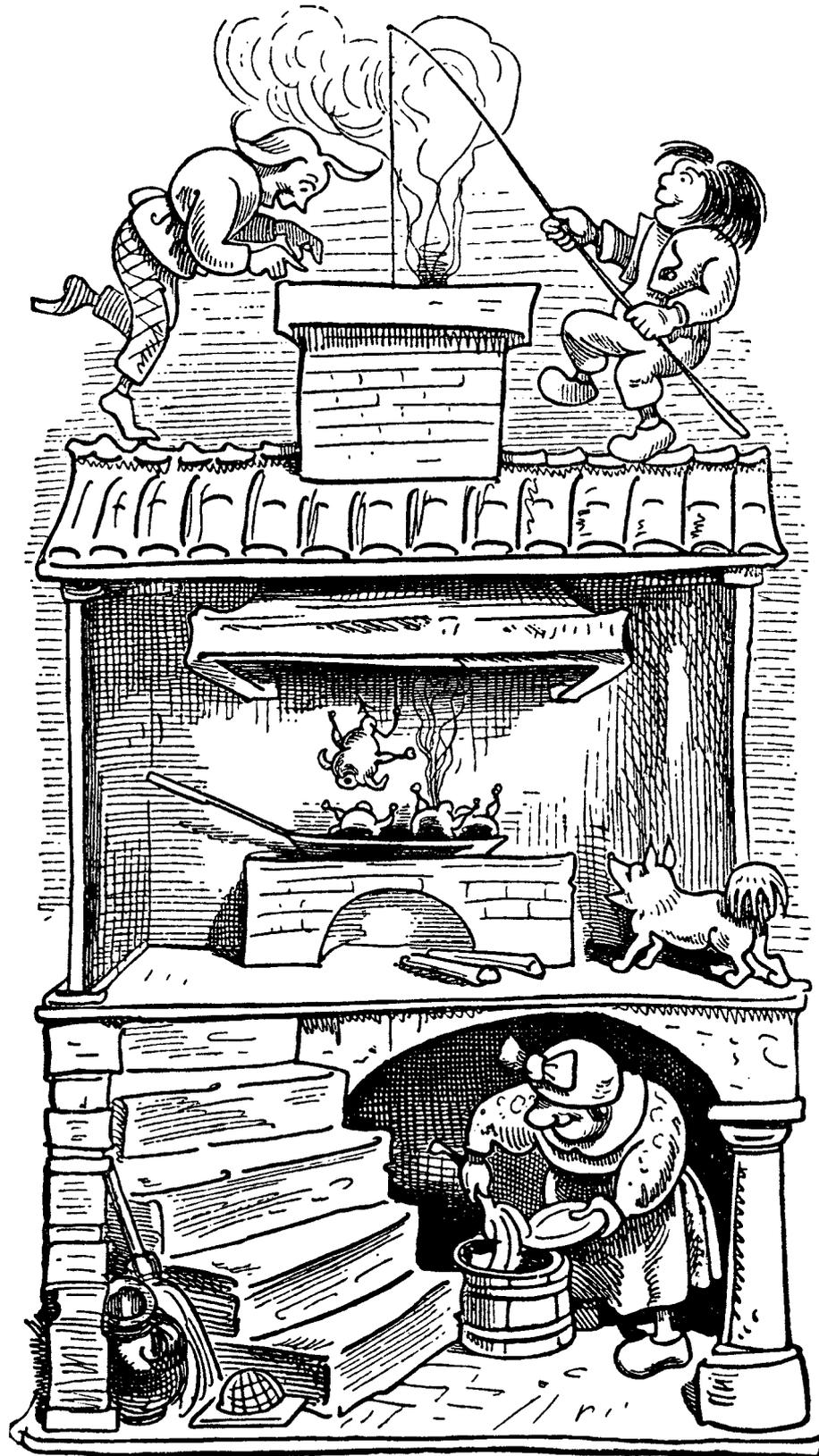


## Obstbrände, Grappa

Obstler	2 cl	3,80
Mirabelle	2 cl	3,80
Birne	2 cl	3,80
Himbeere	2 cl	3,80
Pflaume	2 cl	3,80
Kirsche	2 cl	3,80
Calvados <sup>m</sup>	2 cl	3,80
Grappa	2 cl	3,80



# Speisekarte



## Aus Witwe Boltes Suppentopf

Tasse Terrine

Kürbis-Pastinaken-Cremesuppe  
mit Kräuter Öl, vegan<sup>3,f</sup>

4,20 5,20

Berliner Kartoffelsuppe vegan<sup>i</sup>

4,20 5,20

Berliner Kartoffelsuppe  
mit Speck und Würstchen<sup>i,2,3,7,14</sup>

4,80 6,20

Gulaschsuppe

5,20 7,80

## Altberliner Spezialitäten

klein groß

Hoppel Poppel

13,50

Eine echt berlinische Abwandlung des Bauernfrühstücks mit in  
Streifen geschnittenem Kasseler Braten und gemischtem Salat<sup>c,k,11,14</sup>

Kutscher Gulasch nach Art des Hauses

13,90 16,90

Kesselfleisch vom Rind, serviert mit hausgemachten Butterspätzle,  
dazu einen Beilagensalat<sup>a,c,s,k</sup>

Rippenspeer nach Art des Fleischers Cassel

12,80 15,80

Der Fleischer Cassel aus der Potsdamer Straße gilt als der  
Erfinder des „Kasseler“. Seine spezielle Art einen Braten aus  
dem Rippenspeer des Schweins zuzubereiten, wurde überall  
in Deutschland gerühmt. Zum Kasseler wird Sauerkraut,  
Salzkartoffeln und Bratensoße gereicht<sup>a,i,k,1,3,14</sup>

Berliner Eisbein

15,50

Wie viele Berliner Gerichte tauchte es in Kreuzberg im 19. Jahr-  
hundert zum ersten Mal in der Umgebung des Görlitzer Bahnhofs  
auf. Eisbein heißt es, weil aus dem Röhrenknochen des Schweine-  
fußes armer Leute Kinder Schlittschuhkufen machten. Dazu wird  
natürlich Sauerkraut, Erbspüree, Salzkartoffel und Senf gereicht<sup>k,3,14</sup>

Witve Bolte's Schlachteplatte

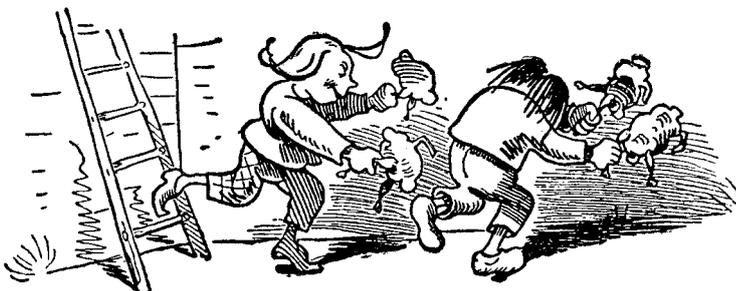
p. P. 17,90

mit Eisbein, Kasseler und Rauchenden, dazu Grünkohl und  
Sauerkraut, Salzkartoffeln, Bratensoße, Senf und Salatgarnitur<sup>a,i,k,1,2,3,14</sup>

Bollenfleisch

14,80

Altberliner Lamm Ragout mit grünen Bohnen, Möhren, Sellerie und Kar-  
toffeln, verfeinert mit Schwarzbier und Kräutern, dazu einen Beilagensalat<sup>l,k</sup>





## Vom Grill und aus der Pfanne

klein groß

Schweinefilet in Champignonrahm mit hausgemachten Butterspätzle, dazu einen Beilagensalat <sup>a,c,g,i,k</sup>	15,80
Schweinefilet in Rotwein-Pflaumensoße mit Serviettenknödel, dazu einen Beilagensalat <sup>a,c,g,i,k,1,2</sup>	15,90
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln, dazu einen Beilagensalat <sup>a,c,k</sup>	15,00 19,50
Hähnchen Max und Moritz Saftige Hähnchenbrust in Kräutermarinade auf fruchtigem Paprika- ragout mit würzigen Backkartoffeln, dazu einen Beilagensalat <sup>a,d,f,i,k,1,2</sup>	14,90

## Unsere Schlager

Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln, dazu einen Beilagensalat <sup>a,c,d,g,k</sup>	14,50
Westfälische Mettenden mit süß-sauren Brechbohnen, dazu Salzkartoffeln <sup>a,i,2,3,14</sup>	14,90
Max und Moritz Steak Saftiges Rumpsteak mit Rotwein-Schalotten-Soße oder Kräuterbutter, dazu Pfannengemüse und Bratkartoffeln <sup>a,g,i,1,2</sup>	21,50
Rheinischer Sauerbraten Hausgemachter Sauerbraten serviert mit Apfelrotkohl, dazu Salzkartoffeln oder Kartoffelklöße <sup>a,g,i,m,1,2,3,5</sup>	17,90
Rinderroulade klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke, serviert mit Apfelrotkohl, dazu Salzkartoffeln oder Kartoffelklöße <sup>a,i,k,1,2,3,11</sup>	18,80
Panierte Schollenfilets mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat <sup>a,c,d,k,3,11</sup>	16,80
Matjesfilet (Friesenkrone) mit hausgemachter Apfel-Zwiebel-Joghurtsoße, dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat <sup>c,d,g,k,2,3,11</sup>	13,50

## Extra Beilagen

Bratkartoffeln, Butterspätzle <sup>a,c,g</sup> , Salzkartoffeln, Kartoffelklöße <sup>a,g,m,2,5</sup> , Serviettenknödel <sup>a,c,g</sup> , Rotkohl <sup>3</sup> , Sauerkraut mit Speck <sup>2,3,14</sup> , Grünkohl mit Speck <sup>2,3,14</sup>	je 3,80
Soße <sup>a,c,g</sup>	1,50

## Vegetarische Gerichte

Kräuterquark mit Leinöl mit Roten Zwiebeln und Salzkartoffeln, dazu einen Beilagensalat	10,80
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat <sup>a,c,g,k,1</sup>	12,90
Schwäbische Gemüseaultaschen auf Blattspinat mit sautierten Kirschtomaten und Gorgonzolasoße <sup>a,c,g,i,3</sup>	11,80
Kartoffel-Pilz-Strudel auf Linsenragout, vegan <sup>a,i</sup>	13,90

## Salate

Salat Max und Moritz Gemischter Blattsalat mit Möhren, Nüssen, Spiegelei, Käse, Kochschinken und Hausdressing <sup>c,g,h,k,1,3,7,14</sup>	11,80
Gemischter Salat Blattsalat mit Hausdressing und hausgemachten marinierten Salaten <sup>k</sup>	8,90
Blattsalat mit Orangen-Joghurt-Dressing <sup>g</sup> , gerösteten Pinienkernen und gebratenen Champignons	9,50
wahlweise dazu gebratene Gemüseaultaschen <sup>a,c,g,i,3</sup>	11,50
gebackener Ziegenkäse im Sesammantel und Akazienhonig <sup>a,c,g,i</sup>	13,90
gebratene Hähnchenbruststreifen <sup>a,f,i,1,2</sup>	12,80

## Beilagensalate mit Hausdressing<sup>k</sup>

Blattsalat	3,50
Gurkensalat	3,50
Tomatensalat	3,50
Kartoffelsalat	3,50
Rote Beete Salat	3,50
Krautsalat	3,50
Rotkrautsalat	3,50

## Brotkorb

extra Brotkorb	1,00
----------------	------



## Elsässer Flammkuchen

1. mit Zwiebeln, Lauch und Käse <sup>a,g,1</sup>	8,80
2. mit frischen Champignons und Zwiebeln <sup>a,g</sup>	8,80
3. mit Speck, Zwiebeln und Kochschinkenstreifen <sup>a,g,2,3,7,14</sup>	10,50
4. mit Kochschinken, Speck, Zwiebeln, Lauch und Käse <sup>a,g,1,2,3,7,14</sup>	10,50
5. mit Schafskäse, Peperoni, Paprika und Oliven <sup>a,g,2,6</sup>	10,50
6. mit Ziegenkäse, roten Zwiebeln, getrockneten Tomaten, Artischocken, Rucola und Akazienhonig <sup>a,g,2,3</sup>	12,90
7. mit Spinat, Schafskäse, Knoblauch und Zwiebeln <sup>a,g</sup>	10,50
8. mit geräuchertem Lachs, frischem Meerrettich und Rucola <sup>a,g,3</sup>	11,90
9. mit Sauerkraut und Speckwürfeln <sup>a,g,2,3,14</sup>	8,80

## Desserts

Süßer Flammkuchen mit Äpfeln, Rosinen, Zimt und Calvados, am Tisch flambiert <sup>a,c,g</sup>	9,90
Rote Grütze mit Vanillesoße <sup>c,g</sup>	5,50
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße <sup>a,c,g,h</sup>	6,80
Panna Cotta mit Waldbeerensoße <sup>g</sup>	5,50

### Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Nitritpökelsalz, 15 = Taurin, 16 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

### Allergene

a = glutenhaltiges Getreide, b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse, h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse (Mandeln, Macadamia- undQueenslandnüsse), Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k = Senf und Senferzeugnisse, l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m = Schwefeldioxid und Sulphite, n = Lupinen und Lupinerzeugnisse, o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

