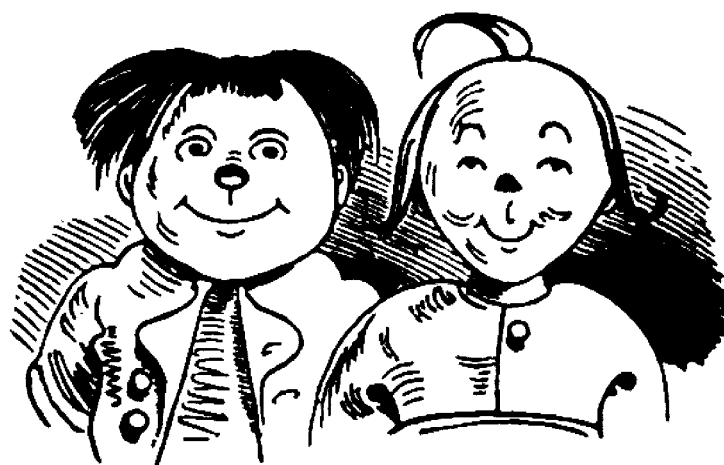


Max und Moritz

Wirtshaus und Bühne



Menù

La expresión «cocina berlinesa» no es, en realidad, muy exacta. El origen de la mayoría de los platos «berlineses» no es Berlín. Berlinesa es la manera peculiar de enfrentarse a la vida, con la cual tuvieron que adaptarse a la gran ciudad que surgía frenéticamente los campesinos sin tierras y los artesanos que iban llegando a Berlín desde la Baja Lusacia, Silesia y el Llano del Oder a la Estación de Gorlitz y a la de Silesia.

De sus lugares de origen trajeron sus costumbres culinarias y en el crisol de las barriadas obreras surgió lo especial «berlines» y en esas mismas barriadas es donde se halla hoy en día este tipo de cocina más arraigada.

Si es Usted una amiga o un amigo de la cocina berlinesa, le recomendamos nuestro restaurante con recetas que varían a diario, platos que los berlineses aún hoy les encantan.

Horario de apertura

Diariamente a partir de las 17:00 horas

Oranienstrasse 162, 10 969 Berlin 36 (Kreuzberg)

planta baja & primero izquierda, Tel & Fax 030 695 15 911

mikuhlmann@gmx.de, www.maxundmoritzberlin.de

**Todos los precios incluyen el impuesto sobre el valor añadido y el servicio.
No aceptamos tarjetas de crédito. Una propina es bienvenida.**



De Sopas De La Viuda Bolte

	Taza	Sopera
Sopa de patatas con bacon y salchichas	3,80	4,80
Sopa de patatas	3,50	4,50
Gulaschsuppe	4,30	5,80
Sopa de zanahoria y naranja con cilantro	3,80	

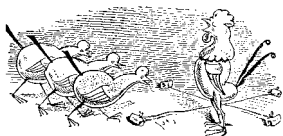


Especialidades Del Antiguo Berlin

Hoppel-Poppel

Una variación típicamente berlinesa del conocido plato «Desayuno campesino» con patatas fritas crujientes, huevo, cebollas y tocino – como un tipo de tortilla con tiras de carne de cerdo asada estilo Kassel.

pocito	grande
	9,00



Kutscher Gulasch

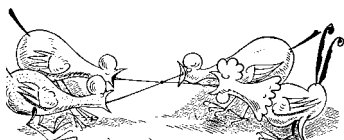
Carne de vacuno estofada, acompañada de «Spätzle», una variante de pasta suabia casera y ensalada.

10,50	12,50
-------	-------

Rippenspeer nach Art des Fleischers Cassel

Al carnicero berlinés Cassel se atribuye la creación del «Kasseler», una manera especial de asar chuletas de cerdo que se hizo famosa en toda Alemania. No pueden faltar acompañando a este plato chucrut y patatas cocidas.

9,00	11,00
------	-------



Berliner Eisbein

Como otros muchos platos berlineses aparece por primera vez en el siglo XIX en el barrio de Kreuzberg, en los alrededores de la estación de Görlitz. Se le llama «pata de hielo» a la pata de cerdo cocida porque los niños pobres se hacían con el hueso hueco de estas patas cuchillas de patines. Comer «Eisbein» es una tradición tan típicamente berlinesa que forma casi parte de una manera de ver el mundo. Algunas sociedades o dubes no se reúnen para celebrar una fiesta, por ejemplo, no, comer el «Eisbein» es en sí la fiesta. Se sirve, cómo no, con chucrut, puré de guisantes y patatas cocidas.

11,00

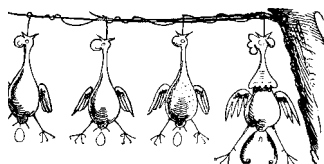


Especialidad de Max und Moritz

Witwe Bolte's Schlachteplatte

Plato con diferentes especialidades de carne de la viuda Bolte con Eisbein, pata de cerdo cocida, chuletas de cerdo a la manera de Kasseler y Rauchenden salchichas, opcional con chucrut o col verde, patatas cocidas y Ensalada

p. P.	12,50
-------	-------





De Parrilla y Sartén

Schweinefilet in Champignonrahm

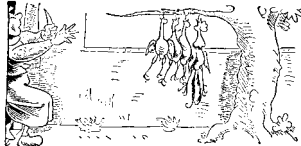
Lomo de cerdo en salsa de champiñones y crema acompañado de «Spätzle», pasta suabia, y ensalada

pocito grande
11,00

Schweinefilet

Filete de cerdo con salsa de vino tinto y ciruelas, albóndigas de panecillo y ensalada

12,50



Wiener Schnitzel

Escalope a la vienesa con patatas fritas crujientes y ensalada

12,00 15,50

Hähnchen Max und Moritz

Pechuga de pollo en adobo picante con patatas especiadas

11,00



Lo Más Popular de Nuestro Cocina

Königsberger Klopse

Albóndigas al estilo de Königsberg con patatas cocidas y ensalada

10,00

Westfälische Mettenden

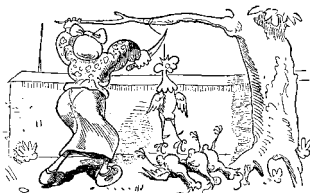
con judías verdes agridulces y patatas con perejil

10,00

Max und Moritz Steak

Jugoso filete de lomo de buey con salsa de vino y cebollitas francesas o con mantequilla a las hierbas, acompañado de verduras frescas de sartén y patatas fritas crujientes.

15,00



Rheinischer Sauerbraten

Carne adobada y asada al estilo de la región del Rin, acompañada de lombarda con manzana y bolitas de patata.

14,00

Panierte Schollenfilets

Filetes de platija a la romana con mayonesa casera con patatas fritas y ensalada

11,00

Matjesfilet

Filete de arenque con salsa casera de yogur, manzana y cebolla, acompañado de patatas fritas crujientes y ensalada variada.

9,00



cenar



Platos Vegetarianos

Käsespätzle mit Salat 9,00

Spätzle, tipo de pasta suabia, de queso con ensalada

Schwäbische Gemüsemautaschen 9,00

Especie de «tortellini» grandes rellenos de verdura sobre hojas de espinaca con tomate y salsa de queso Gorgonzola.



Salate

Salat Max und Moritz 9,00

Lechuga de temporada con zanahorias, nueces, huevo, queso y jamón

Ensalada mixta

con una vinaigrette de naranjas, piñones tostados y champiñones asados 8,00

con una especie de «tortellini» grandes 9,00

rellenos con verduras asadas

con queso de cabra gratinado con sésamo y miel 9,50

con pollo 10,00



Ensaladas frescas con salsas caseras

Ensalada de lechuga 3,50

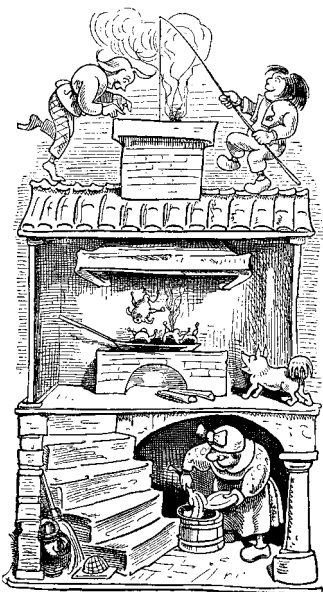
Ensalada de pepino 3,50

Ensalada de tomate 3,50

Ensalada de patatas 3,50

Ensalada de remolacha colorada 3,50

Ensalada mixta 7,00



Terrinen

Max und Moritz Suppentopf

Bollenfleisch, Lammfleisch
mit Bohnen und Kartoffeln nach Berliner Art

p. P. 8,50

Achten Sie bitte auch auf unsere Saison- und Tagesangebote mit wechselnden Eintopfgerichten.





Tipo de pizza de la región Alsacia

1. con cebolla, puerro y queso 6,00
2. con champinones frescos y cebollas 7,50
3. con tocina, cebollas y trias de jamón 8,00
4. con jamón, tocino, cebollas, puerro y queso 8,50
5. con queso de oveja, guindilla, pimiento y olivas 8,00
6. con jamón de la Selva Negra y rucola 8,50
7. con espinaca, queso de oveja, ajo y cebollas 8,50
8. con salmón ahumado, rábano rústicano y rucola 9,00
9. con chucrut y tocino picado 6,50
10. con gambas, espinaca, ajo y queso de oveja 9,00



Postres

Süßer Flammkuchen 9,00

Tipo de pizza dulce de la región Alsacia con canela, pasas, rojadas de manzana acarameladas y Calvados, flambeado en la mesa

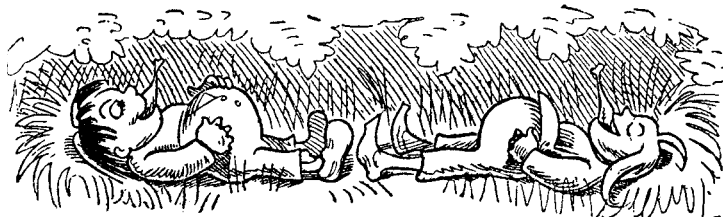
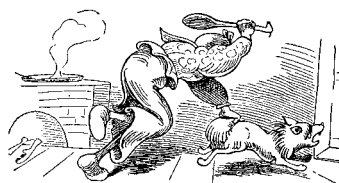
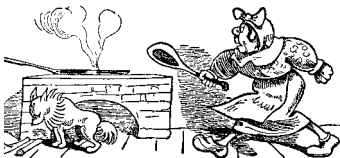
Rote Grütze 4,50

Postre dulce a base de frutas cocidas con crema de vainilla

Warmer Apfelstrudel 4,50

Tarta de manzana caliente con crema de vainilla

Panna Cotta con crema de frutas del bosque 4,50



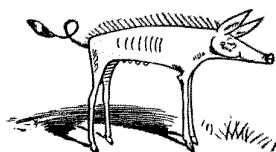
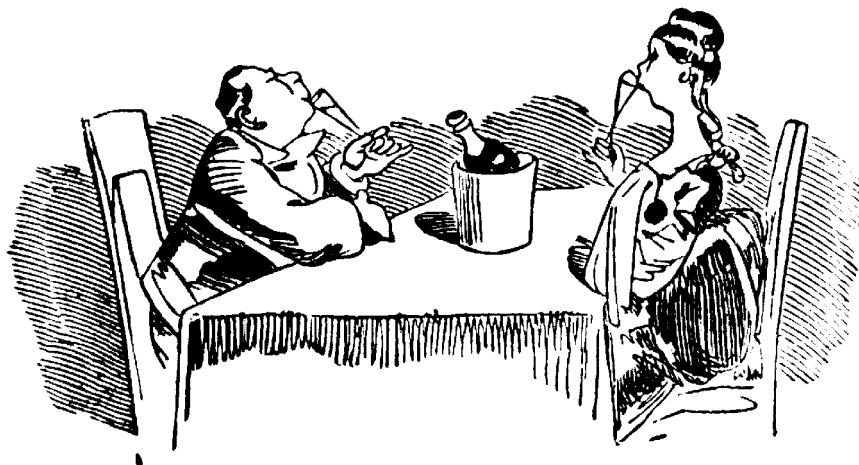
Todos los precios incluyen el impuesto sobre el valor añadido y el servicio.
No aceptamos tarjetas de crédito. Una propina es bienvenida.



cenar

Max und Moritz

Wirtshaus und Bühne



Bebidas

Corveza de Barril

Nuestra corveza de la casa „Kreuzberger Molle“!

„Kreuzberger Molle“ es sin filtrar e natural

Barre Bräu Pilsener (westfälische Bierspezialität)

Berliner Pilsner

Kapuziner helles Hefeweizen

Mönchshof Schwarzbier

0,3l 0,5l

2,30 3,40

2,30 3,40

2,30 3,40

2,30 3,40

2,30 3,40

Corveza del día

Lunes Berliner Pilsner

Martes Barre Bräu

Liércoles „Kreuzberger Molle“

Jueves alle Weizenbiere

Viernes Schwarzbier

0,3l 0,5l

2,00 3,00

2,00 3,00

2,00 3,00

2,00 3,00

2,00 3,00

Corveza botella

Kulmbacher Premium Pils

Clausthaler (sin alcohol)

Kapuziner Kristall

Kapuziner dunkles Hefeweizen

Schöfferhofer Hefeweizen (sin alcohol)

Berliner Weiße rot/grün

0,33l 0,5l

2,50

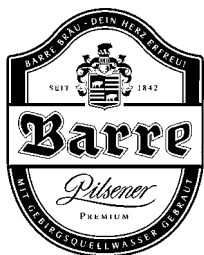
2,50

3,40

3,40

3,40

2,50



bebidas



Bebidas frescas

	0,2l	0,4l
el agua mineral con gas/sin gas (Botella 0,7l 4 Euro)	1,50	2,50
Coca Cola 1*/4*, Coca Cola light 1*/4*	2,00	3,50
Fanta 1*/5*	2,00	3,50
Limonada	2,00	3,50
Schweppes (Tonic Water 3*, Bitter Lemon 3*, Ginger Ale 1*)	2,00	3,50
Jugo de naranja, zumo de melocotón, zumo de pomelo	2,00	3,50
El jugo de manzana	2,00	3,50
Saftschorle (Manzana, Naranja ...)	2,00	3,00
Jugo de cereza	2,00	3,50
Jugo de banana	2,00	3,50
Jugo de tomate	2,00	3,50
Fassbrause 1*	2,00	3,50
Malzbier 1*	0,33 l	2,20
Bionade (diverse Sorten)	0,33 l	2,20

Heissgetränke

Espresso		1,80
Doppio		2,50
Kaffee		1,80
großer Kaffee		2,50
Cappuccino		2,00
Milchkaffee		2,40
Heiße Schokolade		2,20
Té negro, verde	je	1,80
Infusión de manzanilla, de menta, de hagebutte	je	1,80
Grog y 4 cl Rum		4,20
Tee y 4 cl Rum		4,50

Whiskey

Jim Beam	2 cl	3,50
Jack Daniel's	2 cl	3,50
Glenfiddich 1*	2 cl	4,00
Jameson 1*/2*	2 cl	3,50
Johnnie Walker 1*/2*	2 cl	3,50
Glenlivet	2 cl	4,00
Lagavulin	2 cl	5,00

Brandy y Cognac

103er 1*/2*	2 cl	3,50
Hennessy	2 cl	4,50
Vecchia Romagna	2 cl	3,50
Cardenal Mendoza	2 cl	4,50
Osborne Veterano	2 cl	3,50

1* Dye, 2* caramelo, 3* la quinina, 4* cafeina, 5* los antioxidantes



bebidas

Anis

Sambuca	2 cl	3,00
Ricard 2*	2 cl	3,00
Absinth Serpis 1*/2*	2 cl	3,50
Ouzo	2 cl	2,50

Aperitiv, Digestiv

Martini Bianco/Extra Dry/Rosso	5 cl	3,50
Campari 1*	4 cl	4,50
Ramazotti	4 cl	4,50
Averna	4 cl	4,50
Jägermeister 2*	2 cl	2,50
Fernet Branca	2 cl	3,00
Branca Menta 1*	2 cl	3,00
Tunel hierbas mallorquinas	2 cl	3,00
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	2,00
Linie Aquavit	2 cl	2,50
Portwein	5 cl	3,50
Westfälischer Wacholder	2 cl	2,00
Mampe halb und halb	2 cl	2,50



Vodka, Gin, Tequila, Rum

Moskovskaya	2 cl	2,50
Absolut	2 cl	2,50
Held Vodka	2 cl	2,50
Gordon's Dry Gin	2 cl	2,50
Tequila Sauza weiß	2 cl	2,50
Tequila Sauza braun	2 cl	2,50
Havana Club (3 Jahre)	2 cl	2,50
Appleton Estate	2 cl	3,50
Bacardi weiß	2 cl	2,50

Obstbrände, Grappa

Aguardiente de fruta mixta	2 cl	3,50
Mirabelle	2 cl	3,50
Pera	2 cl	3,50
Frambuesa	2 cl	3,50
Cirvela	2 cl	3,50
Cereza	2 cl	3,50
Calvados	2 cl	3,50
Grappa	2 cl	3,50

1* Dye, 2* caramelo, 3* la quinina, 4* cafeína, 5* los antioxidantes



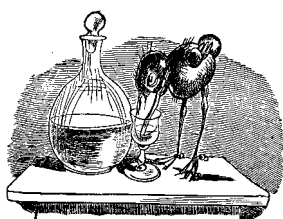
bebidas

Licores

Amaretto	2 cl	2,50
Batida de Coco 1*	2 cl	2,50
Bailey's Irish Cream	2 cl	2,50
Danziger Goldwasser	2 cl	2,50
Persico	2 cl	2,00
Southern Comfort 1*	2 cl	3,00

Prosecco

Prosecco	0,1 l	3,00
Piccolo Prosecco	0,2 l	6,00
Botella di Prosecco	0,75 l	18,00



Vino (vaso) blanco

	0,2 l	0,5 l
Vino Verde, Portugal	3,50	8,50
Añoranza, Sauvignon, Bodega Lozano, Spanien	3,50	8,50
Riesling, QbA Weingut Hensel, Pfalz	3,80	9,00
Grauburgunder, QbA Weingut Frey, Baden	3,90	9,00

Vino (vaso) tinto

	0,2 l	0,5 l
Cortello, Portugal	3,50	8,50
Rioja Azabache, Bodegas Aldeanueva, Rioja, Spanien	3,80	9,00
Spätburgunder, QbA Weingut Frey, Baden	3,90	9,00
Dornfelder, QbA Weingut Singer-Fischer, Baden	3,90	9,00

Vino (botella) blanco

	0,75 l
2008 Gutedel, Weingut Claus Schneider, Baden	18,00
2008 Riesling Hochgewächs, Weingut Caspari, Mosel	19,50
2008 Chardonnay, Weingut Jürgen Hartmann, Rheinhessen	21,00

Vino (botella) tinto

	0,75 l
2008 Nero d'Avola, Corte dei Mori Cantina Minini, Italien	17,50
2005 Oristan Reserva, Bodegas Lozano, Spanien	18,50
2007 Merlot, Aigle Vin de Pays D'Oc	18,50

Longdrinks

todas Longdrinks a 4cl	6,00
Gin Tonic, Bacardi Cola, Whiskey Cola	
Campari Orange, Wodka Bloody Mary...	



Si una cosecha publicidad ya no está disponible, se selecciona un año próximo aceptable para usted. Esté atento a nuestras ofertas de temporada o pregunte a nuestro personal para las ofertas especiales de vinos.

1* Dye, 2* caramelo, 3* la quinina, 4* cafeína, 5* los antioxidantes



bebidas