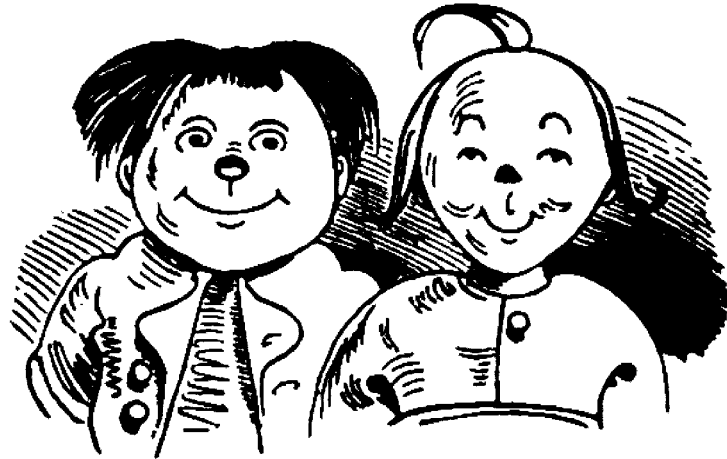


Max und Moritz

Wirtshaus und Bühne



Menu

Heures d'ouverture

Lundi à Dimanche à partir de 17:00 heures

Oranienstrasse 162, 10 969 Berlin (Kreuzberg)

Rez de chaussée et bel étage

Téléphone et téléfax 030 695 15 911

mikuhlmann@gmx.de

www.maxundmoritzberlin.de

Excusez-nous, nous n'acceptons pas les cartes de crédit.

Tous les prix en euro, taxe à la valeur ajoutée incluse.



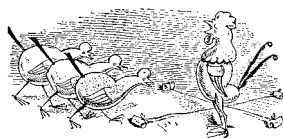
Les soupes de la veuve Bolte

	petit	grand
Crème de pommes de terre	3,80	4,80
Crème de pommes de terre végétarienne	3,50	4,50
Soupe de goulasch de viande	4,30	5,80
Pottage de carottes à l'orange et au coriandre	3,80	



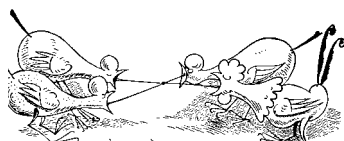
Spécialités du Berlin ancien

Hoppel-Poppel	9,50
omelette paysanne avec pommes de terre sautées, oignons et viande soumunie	



Kutscher Gulasch	10,50	12,50
Goulache de Cocher, vivande de boeuf a l'étouffé servie avec des pâtés maison		

Rippenspeer	9,00	11,00
Viande de porc, pâtés avec choucroute et pommes de terre vapeur		

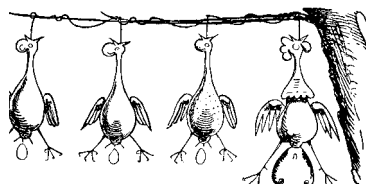


Berliner Eisbein	11,50
Jarret de porc avec choucroute, purée de petits pois avec pommes de terre vapeur	

Plat de boucher	p. P.	12,50
Jarret de porc, côte Saumurée, saucisse fumée, garniture: chou vert ou choucroute, pommes de terre vapeur et salade		



Bollenfleisch	9,50	
Traditionnellement ragoût d'agneau avec haricots, carottes et pomme de terre raffiné avec bière brune et herbes		





Grillé et Poêlé

Schweinefilet in Champignonrahm

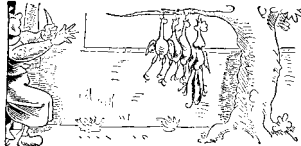
Filet de Porc avec sauce champignons à la crème, pâtes maison et salade

petit grand
11,00

Schweinefilet

Filet de Porc à la sauce de prune au vin rouge, quenelles de pain et salade

12,50



Wiener Schnitzel

Escalope Viennoise avec pommes de terre et salade

12,00 15,50

Hähnchen Max und Moritz

Blanc de poulet mariné et cuit au four, sur un ragoût de polvrons servis avec pommes de terre rôties aux épices et salade

11,00



Nos spécialités

Königsberger Klopse

Boulettes de veau aux câpres, pommes de terre vapeur et salade

10,00

Westfälische Mettenden

(Saucisses de la région de Westphalie)

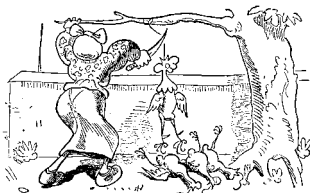
avec haricots braisés aigre-doux et pommes de terre au persil

10,00

Max und Moritz Steak

Steak dans la tranche, sauce vin rouge échalottes, légume de saison et pommes de terre sautées

15,50



Rheinischer Sauerbraten

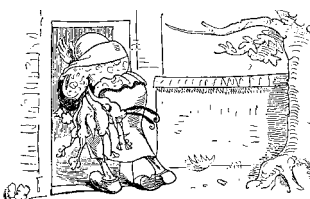
Spécialité de viande de boeuf mariné au vin rouge et vinaigre, servi avec choux rouge et spécialité de pommes de terre

14,00

Panierte Schollenfilets

Filet de carrelet pané à la sauce de remoulade avec des pommes de terre grillées au four et un bouquet de salade

12,00



Matjesfilet

Filet de harengs marinés, sauce au yaourt, pommes et rognons servi avec pommes de terre sautées et salade

9,50



dîner



Pour les Végétariens

Käsespätzle mit Salat 9,00

Pâtes maisons au Fromage servi avec salade

Schwäbische Gemüseaultaschen 9,00

Ravioles aux légumes sur épinards,
tomates et sauce au gorgonzola



Salades

Salat Max und Moritz 9,00

Salade de saison avec carottes, noix, oeuf,
fromage et jambon

Salade variée

Feuilles de salade arrosées de vinaigre à l'orange,
de pignons grillés et de champignons sautés 8,00

avec des raviolis sautés 9,00

avec du fromage de chèvre cuit au sésame et au miel acridienne 9,50

avec des tranches de poulet rôti 10,00



Salades marinés maison

Laitues 3,50

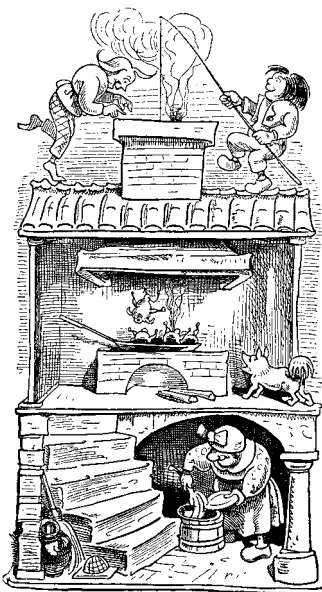
Salade de concombres 3,50

Salade de tomates 3,50

Salade de pommes de terre 3,50

Salade de betterave rouge 3,50

Salade varié 7,00





Tartes Flambées

1. oignons, poireaux et fromage 6,00
2. champignons et oignons 7,50
3. lardons, oignons et jambon 8,00
4. lardon, oignons, poireaux et fromage 8,50
5. fromage de brebis, piments doux, poivrons et olives 8,00
6. jambon de la forêt noire et salade roquette 8,50
7. épinards, fromage de brebis, ail et oignons 8,50
8. saumon fumé, raifort et salade roquette 9,00
9. choucroute et landons 6,50
10. crevettes, épinards, ail et fromage de brebis 9,00



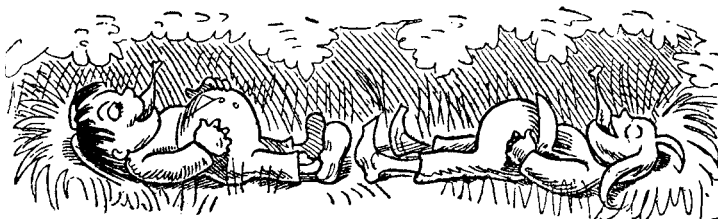
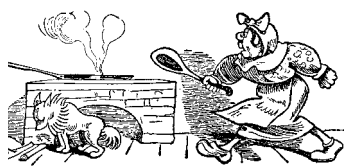
Desserts

Tartes Flambées douces 9,00
Crêpe aux raisins secs et cannelle flambée à la table

Rote Grütze 4,50
Fruits des bois en gelée et sauce à la vanille

Hausgemachter Apfelstrudel 4,50
Pâté briochée aux pommes chaudes, avec sauce à la vanille

Panna Cotta 4,50
avec sauce aux fruits des bois



Excusez-nous, nous n'acceptons pas les cartes de crédit.



dîner