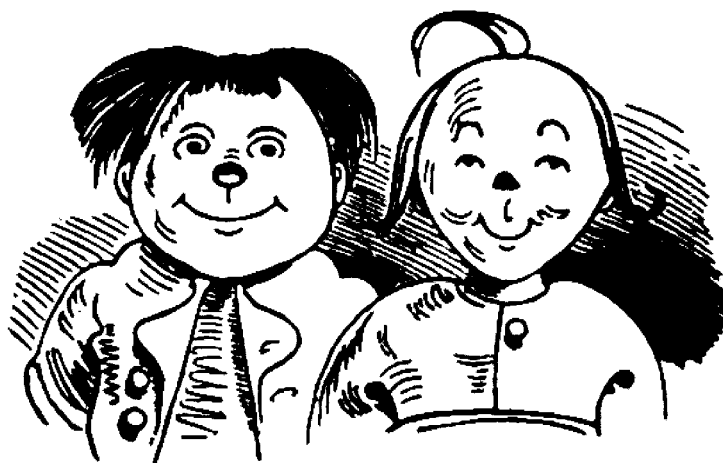


Max und Moritz

Wirtshaus und Bühne



Speise- und Getränkekarte, Veranstaltungen

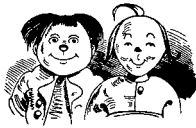
Der Ausdruck „Berliner Küche“ ist eigentlich falsch. Der Ursprungsort der wenigsten „Berliner“ Gerichte ist Berlin. Berlinisch ist die spezielle Art die Dinge zu nehmen, der „Piff“, so wie die landlosen Bauern und Handwerker, die aus der Niederlausitz, aus Schlesien und dem Oderbruch am Görlitzer- oder am Schlesischen Bahnhof ankamen, 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.

Wenn Sie ein Freund der Berliner Küche sind, empfehlen wir unser Restaurant mit täglich wechselnden Gerichten, wie sie der Berliner heute noch gerne ißt.

Öffnungszeiten:
täglich ab 18.00 Uhr

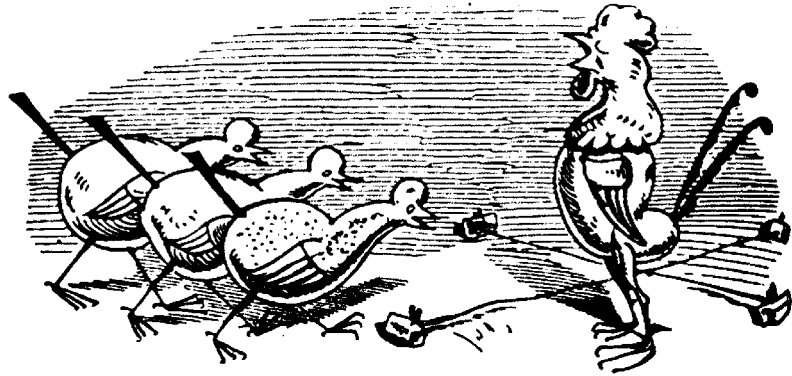
Oranienstrasse 162, 10 969 Berlin 36 (Kreuzberg)
Parterre und 1. Etage, Fernruf und Fax 030 695 15 911
mikulmann@gmx.net, www.maxundmoritzberlin.de

Liebe Gäste, wir akzeptieren keine Kreditkarten.
Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.



Aus Witwe Bolttes Suppentopf

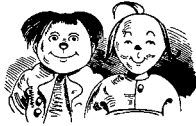
	Tasse	Terrine
Kartoffelsuppe mit Speck und Wiener Würstchen	3,80	4,80
Gulaschsuppe	4,30	5,80
Karotten-Orangen Suppe mit Koriander	3,80	



Altberliner Spezialitäten

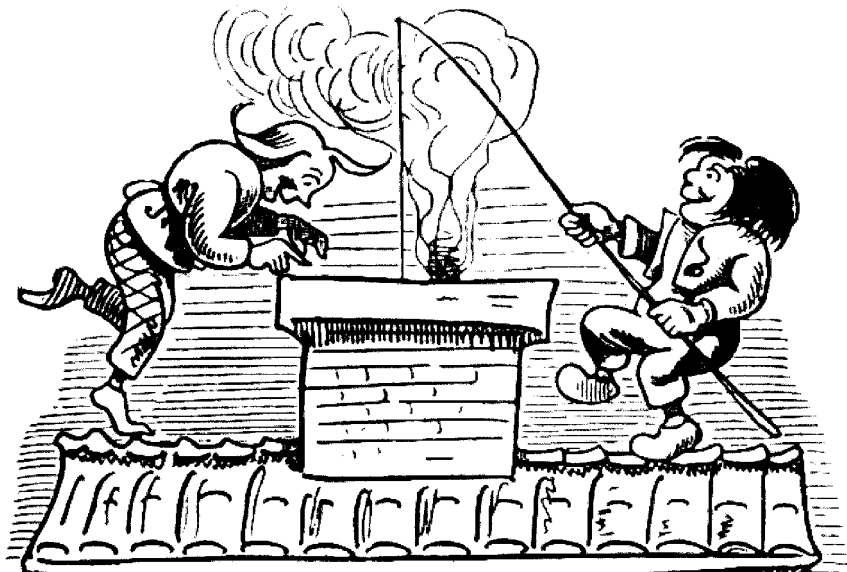
	klein	groß
Hoppel-Poppel Eine echt berlin-spezifische Abwandlung des Bauernfrühstücks, mit in Streifen geschnittenem Kasselerbraten		8,50
Kutscher Gulasch Kesselfleisch vom Rind serviert mit hausgemachten Spätzle und kleinem Salat	9,50	11,50
Rippenspeer nach Art des Fleischers Cassel Der Fleischer Cassel 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. Unvermeidlich zum Kassler sind Sauerkraut und Salzkartoffeln	8,50	10,50
Berliner Eisbein Wie viele Berliner Gerichte tauchte es in Kreuzberg im 19. Jahrhundert zum ersten Mal in der Umgebung des Görlitzer Bahnhofs auf. Eisbein heisst es, weil aus dem Röhrenknochen des Schweinefußes armer Leute Kinder, Schlittschuhkufen machten. „Eisbeinessen“ ist so urberlinerisch, daß es schon eine Weltanschauung ist. Manch ein „Club“ trifft sich nicht etwa um ein Fest zu feiern, nein, das Fest ist das „Eisbeinessen“. Dazu wird natürlich Sauerkraut, Erbspüree und Salzkartoffel gereicht. Fast unentbehrlich: 1 Korn und `ne Molle Pils!		10,50





Vom Grill und aus der Pfanne

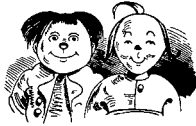
	klein	groß
Schweinefilet in Champignonrahm mit Butterspätzle und Salat		10,50
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und kleinem Salat	11,00	14,50
Hähnchen Max und Moritz pikant marinierte Hühnerbrust dazu würzige Kartoffeln und Salat		10,50



Unsere Schlager

Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln und kleinem Salat	9,00
Max und Moritz Steak saftiges Rinderhüftsteak in Rotwein-Schalottensauce oder Kräuterbutter, dazu Frühlingsgemüse aus der Pfanne und Bratkartoffeln	14,00
Rheinischer Sauerbraten hausgemachter Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	13,50
Matjesfilet mit hausgemachter Apfel-Zwiebel-Joghurtsauce, dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat	8,50





Vegetarische Gerichte

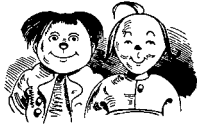
Sellerieschnitzel mit hausgemachter Remoulade, dazu Bratkartoffeln und Salat	8,50
Käsespätzle mit Salat	8,50
Schwäbische Gemüsemautaschen auf Blattspinat mit sautierten Tomaten und Gorgonzolasauce	8,50



Salate

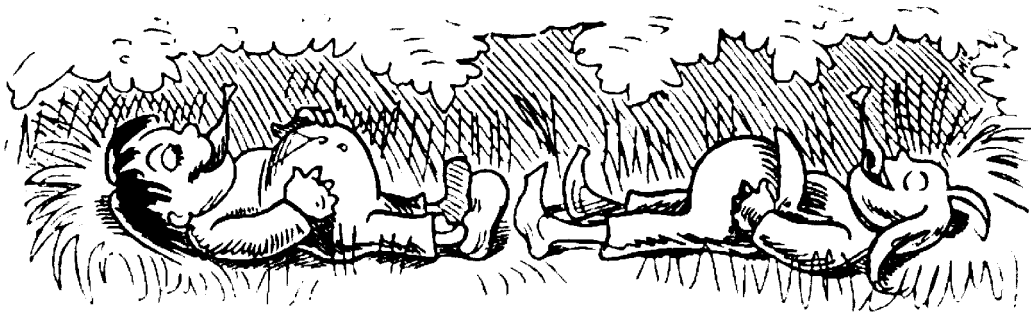
Salat Max und Moritz Saison- und Kopfsalat mit Möhren, Nüssen, Ei, Käse und Schinken	8,50
Feldsalat mit Kräutercroutons und gebratenem Speck	7,50
Grüner Kopfsalat	3,00
Frische hausmarinierte Salate	
Gurkensalat	3,00
Tomatensalat	3,00
Selleriesalat	3,00
Kartoffelsalat	3,00
Rote Beete Salat	3,00
Gemischter Salat	6,50





Abendkarte

Blattsalate mit Orangenvinaigrette, gerösteten Pinienkernen und gebratenen Champignons	7,00
mit gebratenen Gemüsemautaschen	8,00
oder gebratenen Hähnchenbruststreifen	9,00
oder gebratenen Lachstranchen	9,50
Westfälische Mettenden mit süß-sauren Brechbohnen dazu Petersilienkartoffeln	9,50
Panierte Schollenfilets mit Remouladensauce dazu Bratkartoffeln und Salatbouquet	10,50



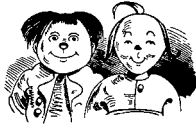
Variationen vom Schweinefilet

mit Rotwein-Pflaumensoße, Semmelknödeln und Salat	11,50
mit Gorgonzolasauce, Kohlrabi-Möhrengemüse und pikanten Backkartoffeln	11,50

Max und Moritz Spezialität

Witwe Bolte's Schlachteplatte	p. P. 11,50
mit Eisbein, Kasseler, Rauchenden, dazu Grünkohl oder Sauerkraut und Salzkartoffeln, Bratensoße, Senf und Salatgarnitur	





Elsässer Flammkuchen

- | | |
|---|------|
| 1. mit Zwiebeln, Lauch und Käse | 5,50 |
| 2. mit frischen Champignons und Zwiebeln | 7,00 |
| 3. mit Speck, Zwiebeln und Schinkenstreifen | 7,50 |
| 4. mit Schinken, Speck, Zwiebeln, Lauch und Käse | 8,00 |
| 5. mit Schafskäse, Pepperoni, Paprika und Oliven | 7,50 |
| 6. mit Schwarzwälder Schinken und Ruccola | 8,00 |
| 7. mit Spinat, Schafskäse, Knoblauch und Zwiebeln | 8,00 |
| 8. mit geräucherter Lachs, frischem Meerrettich und Ruccola | 8,50 |
| 9. mit Sauerkraut und Speckwürfeln | 6,00 |
| 10. mit Krabben, Spinat, Knoblauch und Schafskäse | 8,50 |



Desserts

- | | |
|---|------|
| Süßer Flammkuchen mit Äpfeln, Rosinen, Zimt und Calvados,
am Tisch flambiert | 8,50 |
| Rote Grütze mit Vanillesauce | 4,50 |
| Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce | 4,50 |
| Panna Cotta mit Waldbeerensauce | 4,50 |

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

