

VORWEG

DIE BROTZEIT

Wurst, Käse und
Eingelegtes aus Berlin. Oft Bio – meist
Slowfood zertifiziert und immer das Gute von da.
Unsere Brotzeit (agj) — € 11,50



Aperitif Crafts:
Lambic | Fruit | Wit-Bier | Weissbier
Berliner Weisse | Geuze | Gose

BERLINER KARTOFFELSUPPE mit Schrippe (aig) — € 5,50
WILDKRÄUTER SALAT mit gegrillter Riesen Garnele (ij) — € 16,50
ODER mit gebeiztem Lachs (jd) — € 13,50
CAESARSALAT mit saftigem Feuerhuhn, Croûtons und Bergkäse (acg) — € 12,50

BROT & STRICH

Gewürzkruste von Beumer & Lutum
mit verschiedenen hausgemachten Aufstrichen und Auflagen

HONIG-SENF

Aufstrich mit jungem Lauch und Gartenkresse (agj) — € 5,50

CHTIPITI

Aufstrich mit Ahle Strackewurst (agj) — € 8,50

HUMMUS

Aufstrich mit Rauchschinken (aij) — € 8,50

HONIG SENF

Aufstrich mit gebeiztem Lachs (adgp) — € 10,50

APRIKOSEN-ROSMARIN

Aufstrich mit Bergkäse (adgj) — € 9,50

4/4 GEWÜRZKRUSTE

+ vier verschiedene Aufstriche (adgj) — € 6,50

+ vier verschiedene Aufstriche und Auflagen (adgip) € 9,50

BROTKORB

von Beumer & Lutum

BROTKORB

mit verschiedenen Brotspezialitäten (agj) — € 3,50

BROTGEDECK

mit verschiedenen Brotspezialitäten, Aufstrich und Schmalz (agj)
— € 5,50

Korrespondierende Craft-Bierstile:

Pale Ale | Pils |
Saison | Lager

FEUER

BRATWURST

ORIGINAL THÜRINGER BRATWURST

mit Kartoffelsalat (jpn) — € 9,50

SECHS KLEINE FRÄNKISCHE ROSTBRATWÜRSTE

mit Sauerkraut und Kren (ij) — € 10,50

BERLINER BLUTWURST

mit Sauerkraut und Apfel-Ingwer-Senf (j) — € 12,50

BAYERISCHE KÄSEKRAINER

mit Kartoffelsalat und Bier Senf (gj) — € 9,50

DREI WÜRZIGE MERGUEZ

Mit Cous Cous Salat und Mango Senf (hgij)

— € 13,50

DREI GROBE BERLINER BRATWÜRSTE MIT ZITRONENGRAS

Wasabi Spitzkohlsalat und Mango-Senf (gijs)

— € 13,50

ORIGINAL CURRYWURST

ohne Darm mit hausgemachter Sauce und Schrippe (cohaijn)

(fruchtig, mild oder scharf)

€ 7,50 €

FLEISCH&BURGER

ENTRECÔTE leicht nussig im Geschmack,

fein marmoriert, mit Kräuterbutter (g)

— € 31,50

GROßES KOTELETT vom Landschwein (mit Knochen)
und Kräuterbutter (g)

— € 23,50

BERLINER BURGER mit pulled Eisbein, Sauerkraut
und Senf (aijm)

— € 12,50

KEIN FLEISCH

BLUMENKOHL vom Feuer mit Cous Cous Salat,

Granatapfelkerne und Koriander (a,g,i)

— € 15,50

SIDES

Kartoffelsalat (j) — € 3,50

Linsensalat (hij) — € 3,50

Grillkartoffel mit Quark (gj) — € 4,50

Kleiner Caesarsalat (agj) — € 3,50

Sauerkraut (jp) — € 3,50

Gurkensalat — € 3,50

Wasabi Spitzkohlsalat (g) — € 3,50

Saures Gemüse (ij) — € 3,50

GEMISCHTES VOM FEUER

KOMBINATIONEN

das Gute aus der Region & das Beste aus der Welt

KLEINES FEUER

Originale Thüringer Bratwurst,
Bayrische Käsekrainer,
kleine Fränkische Rostbratwürste,
Sauerkraut & Kartoffelsalat (*gijp*)

— € 20,50

Korrespondierende Craft-Bierstile:

IPA | Rauchbiere

double IPA | Dunkel

GROBES FEUER

sechs kleine fränkische Rostbratwürste,
zwei Bayrische Käsekrainer,
zwei Original Thüringer Bratwürste
zwei würzige Merguez , Berliner Blutwurst,
Kartoffelsalat, Grillkartoffel mit Quark, Sauerkraut,
Gurkensalat, Linsensalat, kleiner Caesar Salat
(*ijapghm*)

— Ab 2 Personen, pro Pers. € 29,00



DESSERT

Korrespondierende Craft-Bierstile
Stout | Porter | Quadrupel
Barley Wine | Doppelbock | Eisbock

SÜSSER ABSCHLUSS

SCHOKO SCHOKO (Schokomousse & Schokobrownie)
(acfe^{gh}) — € 6,50

APFELKUCHEN mit Schlagsahne (agj) — € 3,90

KÄSEBRETT — (agj) — € 13,50
und kleinem Brotkorb

EISKUGEL (fg)
Schoko | Tages-Sorbet — je Kugel € 2,50



Liebe Gäste, trotz sorgfältigster Zubereitung unserer Speisen
können Spuren anderer Lebensmittel enthalten sein.

Die Legende der Allergene finden Sie auf der letzten Seite.

Bei Fragen und Anregungen wenden Sie sich
bitte an unser Servicepersonal.

GETRÄNKE

WASSER

SELTERS

naturell oder classic

0,25 l — € 2,50

0,75 l — € 6,50

SOFTDRINKS

PEPSI (1,3), PEPSI LIGHT (1,2,3),

MIRINDA (2,5), 7 UP (1,2,5)

SCHWIPP SCHWAPP (2,5)

RIXDORFER FASSBRAUSE

0,33 l — € 3,50

THOMAS HENRY

BITTER LEMON (3,5) 0,2 l — € 3,50

TONIC (3,4) 0,2 l — € 3,50

GINGER ALE (2,4) 0,2 l — € 3,50

SAFT/SCHORLE

BAUER APFELSAFT 0,2 l — € 3,00

BAUER ORANGENSAFT 0,2 l — € 3,00

7 ZWERGE KINDERSAFT 0,2 l — € 3,00

BAUER RHABARBER SCHORLE 0,33 l — € 3,50

BAUER APFEL SCHORLE 0,33 l — € 3,50

DURSTLÖSCHER DES TAGES

0,5 l — € 4,50

HEISSGETRÄNKE

ESPRESSO — € 2,20

DOPPELTER ESPRESSO — € 3,50

MILCHKAFFEE — € 3,80

AMERICANO mit double Espresso — € 3,50

CAPPUCCINO — € 3,50

HEISSER KAKAO — € 3,80

TEE von KEO

verschiedene Sorten — € 3,50

WEIN & SEKT

WEISSWEIN

Hauswein weiß 0,2 l — € 6,20

ROTWEIN

Hauswein rot 0,2 l — € 6,20

SCHAUMWEIN

Geldermann Carte Blanc 0,1 l — € 7,50

0,75 l — € 42,00

Geldermann Rosé 0,1 l — € 8,50

0,75 l — € 52,00

SHOTS

VODKA 2cl — € 3,40

GIN 2cl — € 3,40

KORN 2cl — € 3,40

WHISKY 2cl — € 6,00

RUM 2cl — € 3,40

VERSCH.BRÄNDE 2cl — € 4,50

KENNZEICHNUNG

KENNZEICHNUNGEN von Zutaten und Stoffen, die Allergien auslösen können:

- a. Glutenhaltiges Getreide
- b. Krebstiere
- c. Eier
- d. Fisch
- e. Erdnüsse
- f. Soja
- g. Milch
- h. Schalenfrüchte
- i. Sellerie
- j. Senf & Sesamsamen, Schwefeldioxid & Sulphite
- k. Lupinen
- l. Weichtiere
- m. Konservierungsstoffe
- n. Antioxidationsmittel
- o. Farbstoffe
- p. Süßungsmittel
- q. Koffeinhaltig
- r. Chininhaltig
- s. Geschmacksverstärker



ZUSATZSTOFFE in Softdrinks:

1. Farbstoff
2. Süßungsmittel
3. Koffeinhaltig
4. Chininhaltig
5. Antioxidationsmit