

食事というものは、実際に食べている時だけでなく、
思い浮かべるだけでも楽しいものである。

前菜

- | | |
|--|---------|
| 01. ジャイアントマッシュルーム | 9,90 € |
| キヌアを詰めたマッシュルームのオーブン焼き、サラダ サラダつき お好みでチーズをつけてオーブン焼きにします | |
| 02. カマンベールチーズの包み焼き (ビール入り衣) | 9,90 € |
| コケモモのソースとサラダを添えて | |
| 03. チーズと洋ナシのフライ (当店自慢の一品です) | 12,80 € |
| 焼いた洋ナシにブルーチーズを詰め、ゼンメル (白パン) のパン粉とアーモンドで包んで揚げました。コケモモのソースとサラダを添えて | |
| 04. 小盛りミックスサラダ ラズベリー・マスタード・ヴィネグレットソース添え | 6,90 € |

懐かしのベルリン風スープ

- | | |
|---|--------|
| 05. ベルリン風グラッシュスープ | 6,80 € |
| ベルリン風グラッシュスープと言えば、必ずベルリン産白ビールでじっくり煮込んだ味わい深いグラッシュです。 | |
| 06. ジャガイモのスープ ソーセージと西洋長ネギ入り | 6,90 € |

サラダ

- | | |
|---|---------|
| 07. 大盛りミックスサラダ ラズベリー・マスタード・ヴィネグレットソース添え | 10,90 € |
| ひまわりとかぼちゃの種 | |
| 08. … 七面鳥の細切り焼き, | 13,80 € |

野菜料理ヴ・イーガンメニュー

- | | |
|--|---------|
| 10. 干しハタンキョウ入り大麦のスープ (ベジタリアン) | 6,80 € |
| 文豪ツィレの時代からのベルリン伝統料理。ガッチリとした食べ応え。 | |
| 11. ジャイアントマッシュルーム | 14,90 € |
| エリンギ、キヌアを詰めたマッシュルームのオーブン焼き、さやえんどうと茹でジャガイモ
お好みでチーズをつけてオーブン焼きにします | |
| 12. ベジタリアンハンバーグ | 12,50 € |
| サツマイモフライドポテトとラズベリー・マスタードドレッシング付フレッシュサラダ | |
| 13. ベジタブル・スタッフドピーマン - レンズ豆、ハト麦、野菜詰め (肉なし) | 14,50 € |
| サツマイモのウェッジ | |

およそこの世界で、深鍋料理に捧げられてきた愛ほどに
不変なるものはない。

シェフのお勧めメニュー

メインディッシュの付け合せはどれも無料でお代わりをお持ちいたします。

- | | |
|---|---------|
| 16. ラムすね肉の煮込み、
インゲンのベーコン包み、グリルトマト、自家製ジャガイモボール | 20,90 € |
| 17. 牛肉のルーラード 伝統的なレシピに則った自家製。
赤キャベツのりんご煮西洋ねぎ・ベーコンのお団子付き | 18,80 € |
| 18. 仔牛頬肉煮込み、
サボイキャベツ添え 自家製ジャガイモボール | 22,50 € |
| 19. 鴨のロースト
赤キャベツ添え とハーブポテト | 18,80 € |

ベルリン自慢メニュー

- | | |
|---|---------|
| 20. 昔ながらのベルリン風豚ロースト にんにくを効かせた豚肉のロースト赤キャベツ添え 自家製の葱とベーコン入りの芋団子を添えて | 17,90 € |
| 21. ベルリンご馳走メニュー
ミートボール、焼きソーセージ、スパイシーソースをかけたローストポーク、ボリュウムたっぷりサワークラウト、ジャガイモハーブ焼き | 24,80 € |
| 22. シュニッツェル（新鮮な豚の背肉）
さやえんどうと茹でジャガイモ、野菜 | 15,90 € |
| 23. 大盛り「ベルリン自慢アイスバイン」、ボリュウムたっぷりサワークラウト、グリーンピースのピューレ、スパイシーピクルス | 17,50 € |
| 24. 子牛のレバーのソテー、伝統的ベルリン風 “
たまねぎ、りんごの輪切り、紫キャベツとジャガイモのピューレを添えて | 16,90 € |
| 25. プロイセン風肉の盛り合わせ（血のソーセージ、レバーペースト、ゆで豚）
に味わいのあるザワークラウトとジャガイモのハーブ和え | 15,80 € |
| 26. 「ベルリン自慢焼きソーセージ」大盛り合わせ、
サワークラウト、ジャガイモハーブ焼き | 12,90 € |
| 27. アイスバインの自家製農夫風煮こごりレムラード漬け
栄養たっぷりのブラート・カトーフェル（ジャガイモのソテー）と新鮮な野菜添え | 13,80 € |

魚料理

- | | |
|--|---------|
| 28. 塩漬けニシンのフィレ 二切れ おかみ風ソース和え イノンドポテトを添えて | 13,90 € |
| 29. 鱈フィレソテー
サボイキャベツ添え イノンドポテトを添えて | 19,50 € |

幸せのかけらをつかみたかったら、
子供のように大好きなものを食べるだけで良い。

冷菜

30. 「ベルリンの夕食」 17,90 €
自家製ミートボール、低脂肪アイスバイン、レムラードソース、チーズ、サラミ、
スパイシーピクルス、バター、パンとバゲット ラード
当店特製料理にぴったりのベルリン自慢のハーブリキュール 1,00 €
31. アイスバインの自家製農夫風煮こごりレムラード漬け 6,50 €
栄養たっぷりのブラート・
32. ベルリン風ハンバーグ 6,90 €
レムラードソース、スパイシーピクルス、バゲットにマスタード付き
33. チーズ盛り合わせ 12,50 €
蜂蜜マスタードとパン

コースメニュー

ベルリンメニューセット

ジャガイモのスープジと西洋長ネギ入り

昔ながらのベルリン風豚ロースト にんにくを効かせた豚肉のロースト赤キャベツ添え 自家製の
葱とベーコン入りの芋団子を添えて

Berliner Luft zum Löffeln (ラズベリー付きバニラアイス)

24,90 €

ヴィーガンメニュー

小盛りミックスサラダ ラズベリー・マスタード・ヴィネグレットソース添え

ベジタリアンハンバーグ

サツマイモフライドポテトとラズベリー・マスタードドレッシング付フレッシュサラダ

切りたて新鮮フルーツサラダ

22,90 €

Gerichtslauben Special

再審裁判官のビール (当店限定醸造)

無添加で、古くから伝わる製法で作りました

「ベルリン自慢焼きソーセージ」大盛り合わせ、

サワークラウト、ジャガイモハーブ焼き

ベルリナー・ベーレントライバー (当店の銘柄です)

たくさんの方に美味しいと仰っていただき - どなた様も気分爽快と仰られます!

19,80 €

当店のアイスクリームを食べても太りません、幸せになるだけです。

デザート

- 37. 芯とろけるミニチョコケーキ
森の果実添え 6,90 €
- 38. チョコレートプディング、
森の果実添え バニラソースとホイップクリームをのせて 5,90 €
- 39. Berliner Luft zum Löffeln (ラズベリー付きバニラアイス)
1875 年来ベルリン料理本定番 5,90 €
- 40. シュヴァーベン風アップルケーキバニラソースとホイップクリームをのせて 7,50 €
- 41. チーズと洋ナシのフライ (当店自慢の一品です)
焼いた洋ナシにブルーチーズを詰め、ゼンメル(白パン)のパン粉と
アーモンドで包んで揚げました、コケモモソースと果物を添えて 12,80 €
- 42. 菓子マイスター特製の焼きたて天板ケーキ 1個 3,90 €
ケーキの種類が毎日変わりますのでウェイターにお尋ねください

アイス



当店自慢アイスクリームのバリエーション

クッキー味アイス バニラアイス ヨーグルト・森のベリーアイス チョコレートアイス

- 43. バニラアイスのラズベリー・ホットソースがけ 6,90 €
ホット・ラズベリーソースのかかったバーボン・バニラ
アイス* 2個、小さなアイス・ワッフル付き
- 44. クッキーアイスクリーム盛り合わせ 6,50 €
チョコレートアイスとクッキーアイス、クリーム添え
- 45. コーヒー・フロート 6,00 €
アイスコーヒーにバニラアイス* 2個とチョコチップを
掛けた生クリームを添えて
- 46. ココア・フロート 6,00 €
アイスココアにチョコアイス 2個とチョコチップを
掛けた生クリームを添えて。チョコフリークにお勧め
- 47. 子ども向け：アイス一玉 2,50 €
生クリームとチョコチップを添えて

お好みのアイスクリームをお選びください

クッキー味アイス バニラアイス ヨーグルト・森のベリーアイス チョコレートアイス

- 48. お好みアイス 2点セット掛けた生クリームを添えて、ブリットル 4,50 €
- 49. お好みアイス 3点セット掛けた生クリームを添えて、ブリットル 6,50 €