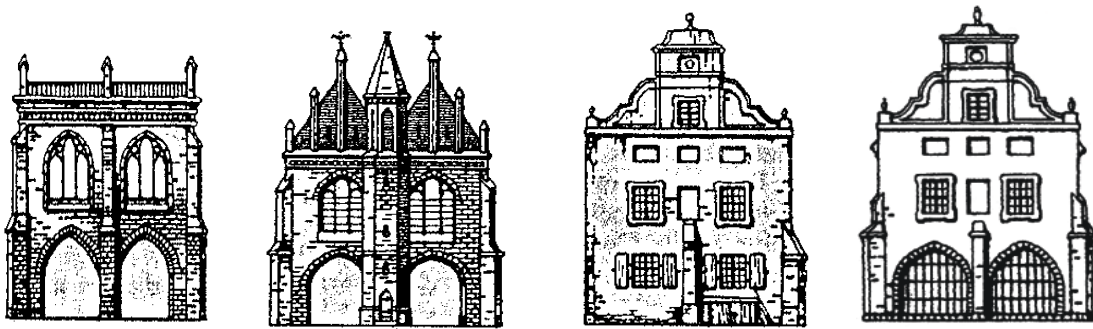


ゲリヒツラオベ

# 裁判館と、その 750 年間の変遷



ゲリヒツラオベ

## 裁判館

は1270年ごろ、当時の市庁舎とともに建造されました。

裁判権の行使は、町の自治と、そこで暮らす人々の自信の象徴でありました。審理の場は中世において公的で、祭礼的ともいべき機能を備えていました。当時の刑罰はきわめて厳しく、また恐ろしいものでした。

もっとも軽い罪には耳をそぎ落とす、歯を何本か折り取る、灼熱した鉄を眼に入れるなどの刑罰が適用されました。また売春の仲介をした女性は火あぶりの刑に処せられたのです。

ニシンを一尾盗んだだけでも、縛り首が言い渡されました。

そのための絞首台だけでなく、またさらしものにするための柱も隣接して立っていました。

この柱は出入り口を出た直ぐ脇に立っており、現在そこには銘文の刻まれた記念の石版が置かれています。

法に背いた者はその柱に鎖でつながれ、ときには下賤の者たちの好奇の目にさらされ、罵倒され、つばを吐きかけられ、足蹴にされることもありました。1482年8月には、ある男性が過度の暴行により、

またその後柱の束縛から連れ戻すことを忘れられていたために、柱につながれたまま死亡するという事態にまで至りました。

1446年の記述からは酒場のレジを盗んだ者は縛り首のあとも、その遺体を絞首台の上で数日間公衆の前にさらされることになっていたことがうかがえます。

ですから親愛なる皆さま、くれぐれも酒場のレジをくすねたりせぬよう、ご注意くださいませ!

“西暦1380年8月の10の日”、リーツニッツ (Lietznitz) よりザールムント (Saarmund) へ向かっていた騎士エーリヒ・ファルケ (Erich Valke) は、その少し以前からベルリンとの折り合いが悪く、彼の手によって、この町は焼き討ちにあったのです。

ベルリン史上もっとも深刻な都市火災を生き抜いたのは、当時の門前通りにあった6軒の建築物のみで、そのうちのひとつが裁判館、すなわちゲリヒツラオベでした。

騎士ファルケには何年もの間、追っ手がかかけられ、1390年ついに法廷に引き出され、斬首刑に処せられました。

ベルリンの町のファルケへの憎悪はすさまじく、裁判館では彼の遺体に関する審議までが開かれ、叩き落されたその首は判決が出るまでの間、その建物の上階の左側の窓の外壁に打ちつけられ、人々の目にさらされていました。

西洋の典型的な建築様式を維持したまま、法律の行使の仕方が変わり行くとともに裁判館も、その外観と機能とを変化させていきました。これまでにこの建物は3回改築され、その都度その場所を変えています。裁判館は、現在のベルリンにあって、もっとも古いといわれる、悠然たる歴史をたたえた建造物のひとつです。

こうして私どもは皆様のご家族や職場のお祝い事に歴史豊かな、この場所を提供させていただいております。中世の四区アーチ造りの“市参事会員室”や上階の“ベルリン・サロン”の小部屋は皆様の宴の場として味わい深い一幕を演出させていただけるでしょう。これに最適のコースやビュッフェにつきましては当方にお問い合わせいただくか、またはインターネット ([www.gerichtslaube.de](http://www.gerichtslaube.de)) でご覧くださいませ。

私どものレストランで皆様に心地よいひと時をお楽しみいただけたらと存じます。

- お料理とお飲み物で楽しいお食事を!!

ポストシュトラッセ

ベルリン ミット ニコライフィアテル

„Zur Gerichtslaube“ • Poststraße 28 • D-10178 Berlin Mitte (Nicolai Viertel)

ご予約はこちらへ +49 30 2415697 • FAX 2415701 • 毎日 12:00 より開店

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. Berliner Currywurst à la Gerichtslaube  | 7,90 € |
| カレーソースのかかったぶつ切りカレーソーセージ<br>ベーコンとポテトのサラダを添えて |        |
| 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. 蒸し煮子羊肉のパイ皮包み                            | 8,90 € |
| サラダを添えて<br>ベルリン伝統の味・ラム肉と玉ねぎを煮込んだシチュー        |        |
| 04. 小盛りミックスサラダ                              | 7,90 € |
| ラズベリー・マスタード・ヴィネグレットソース添え                    |        |

## 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                                       | 8,90 € |
| 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<br>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   | 8,50 € |
| ソーセージと西洋長ネギ入り   |        |
| 07. 人参スープ、生姜とココナッツミルク入り                                 | 6,90 € |

## サラダ

- |   |         |
|---|---------|
| 08. 大盛りミックスサラダ                          | 12,50 € |
| ラズベリー・マスタード・ヴィネグレットソース添え<br>ひまわりとかぼちゃの種 |         |
| 09. … 七面鳥の細切り焼き,                        | 16,50 € |

## 野菜料理ヴ・イーガンメニュー

- |  |         |
|--|---------|
| 11. カリカリ衣の赤かぶステーキ                          | 16,90 € |
| スマッシュポテトとフレッシュサラダ、<br>根野菜のこってりソース          |         |
| 12. ベジタリアンハンバーグ                            | 14,80 € |
| サツマイモのウェッジサツマイモフ<br>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                        | 16,50 € |
| - レンズ豆、ハト麦、野菜詰め (肉なし)<br>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。

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 22,80 €
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 24,50 €
19. 鴨のロースト  
赤キャベツ添え とハーブポテト 20,80 €

## 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 19,90 €
21. ベルリンご馳走メニュー 二人用 28,80 €  
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
22. シュニッツェル (新鮮な豚の背肉) 18,80 €  
ベーコンとジャガイモのサラダ コケモモジャム添え
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 19,50 €
24. 子牛のレバーのソテー „伝統的ベルリン風 “ 20,90 €  
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
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) 18,80 €  
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
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 13,90 €
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 14,80 €  
栄養たっぷりのブラート・カトーフエル (ジャガイモのソテー) と新鮮な野菜添え

## 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 16,90 €
29. 鱈フィレソテー 24,50 €  
サボイキャベツ添え イノンドポテトを添えて

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

### 「ベルリンの夕食」

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

- |                    |         |
|--------------------|---------|
| 30. 「ベルリンの夕食」      | 16,90 € |
| 31. 「ベルリンの夕食」2~3人用 | 26,50 € |

## 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)

29,90 €

### ヴィーガンメニュー

人参スープ、生姜とココナッツミルク入り

ベジタリアンハンバーグ

サツマイモのウェッジトとラズベリー・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

24,50 €

### 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** 7,90 €  
森の果実添え
- 38. **元祖ベルリーナー・プファンクーヘン** (ジャム入り揚げパン) 6,90 €  
リンゴピューレとクリーム
- 39. **Berliner Luft zum Löffeln** (ラズベリー付きバニラアイス) 5,90 €  
1875 年来ベルリン料理本定番
- 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 8,90 €

## 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** 8,50 €  
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** 7,50 €  
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** 6,50 €  
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** 6,50 €  
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** 3,50 €  
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 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 5,90 €
- 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 7,20 €