

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** 9,90 €
カレーソースのかかったぶつ切りカレーソーセージ
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)** 10,90 €
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** サラダを添えて 11,50 €
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. **オードブル盛り合わせ (3~4人前)** 27,00 €
Currywurst, カマンベールチーズの包み焼, 蒸し煮子羊肉のパイ皮包み,
ベーコンとジャガイモのサラダ コケモモジャム添え, 小盛りミックスサラダ

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** 9,90 €
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
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 9,50 €
07. **人参スープ、生姜とココナッツミルク入り** 8,50 €

サラダ/七面鳥の肉

08. **小盛りミックスサラダ**, オレンジマスタードドレッシング,
野生ハーブサラダ、オレンジ、クルミ、ザクロ 8,50 €
09. **大盛りミックスサラダ**, オレンジマスタードドレッシング,
野生ハーブサラダ、オレンジ、クルミ、ザクロ 15,90 €
10. **カリカリのチキンレッグ**、赤キャベツとポテト添え 20,50 €

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** 19,50 €
スマッシュポテトとフレッシュサラダ、根野菜のこってりソース
12. **セロリのデijョン・マスタードフライカツレツ風** 19,50 €
サツマイモのウェッ
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) 18,90 €
サツマイモのウェッジ



SCAN ME

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. ベルリナー・シュヴァルツビアで煮込んだ牛肉のグーラッシュ
赤キャベツと茹でたジャガイモ | 25,50 € |
| 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 | 26,80 € |
| 18. 牛頬肉の煮込み、
キャベツの煮込み添え自家製じゃがいもボール | 27,50 € |
| 19. 鴨のロースト
赤キャベツ添え とハーブポテト | 24,80 € |

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 | 23,50 € |
| 21. ベルリンご馳走メニュー 二人用
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、ポリュームたっぷりサワークラウト、ジャガイモハーブ焼き | 37,00 € |
| 22. シュニッツェル（新鮮な豚の背肉）
ベーコンとジャガイモのサラダ コケモモジャム添え | 21,90 € |
| 23. 大盛り「ベルリン自慢アイスバイン」、ポリュー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 | 23,50 € |
| 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 | 23,50 € |
| 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 | 22,90 € |
| 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） | 17,80 € |

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 | 20,50 € |
| 29. タラのフィレのソテー
キャベツとジャガイモの煮込みを添えて | 27,50 € |

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」 16,50 €
自家製ベルリン風ミートボール、赤身のゼリー状豚足、
レムラードソース、ピクルス、サラダ、自家製豚脂、バター、バゲット。

シェアすると幸せになれます

04. オードブル盛り合わせ (3~4 人前) 27,00 €
Currywurst, カマンベールチーズの包み焼, 蒸し煮子羊肉のパイ皮包み,
ベーコンとジャガイモのサラダ コケモモジャム添え, 小盛りミックスサラダ
21. ベルリンご馳走メニュー 二人用 37,00 €
ミートボール、焼きソーセージ、スパイスソースをかけたローストポーク、ポ
リウムたっぷりサワークラウト、ジャガイモハーブ焼き
31. ベルリン名物 2 人前 39,50 €
大盛り「ベルリン自慢アイスバイン」血のソーセージ、レバーペース
ト、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
32. ビーガンスペシャル : 2 人分 : 36,50 €
セロリのディジョン・マスタードフライカツレツ風 
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)
サツマイモのウェッジ
41. チョコレートとリンゴの2人分 18,90 €
芯がとろけるミニチョコケーキ森の果実添え、シュヴァーベン風アップルケ
ーキバナラソースとホイップクリームをのせて、クッキーアイスクリーム

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 (ラズベリー付きバナラアイス)

34,50 €

Gerichtslaube 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!

25,50 €

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. **芯がとろけるミニチョコケーキ** 8,80 €
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) 7,80 €
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) 6,70 €
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 9,90 €
- 41. **チョコレートとリンゴの2人分** 18,90 €
芯がとろけるミニチョコケーキ森の果実添え, 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, クッキーアイスクリーム

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** 9,60 €
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** 8,50 €
クッキークリーム 2 スcoop、ミニクッキー&クリーム
- 46. **ココア・フロート** 7,50 €
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 6,70 €
- 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 8,10 €