

Max und Moritz

Wirtshaus seit 1902

Speise- und Getränkekarte

Liebe Gäste,

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

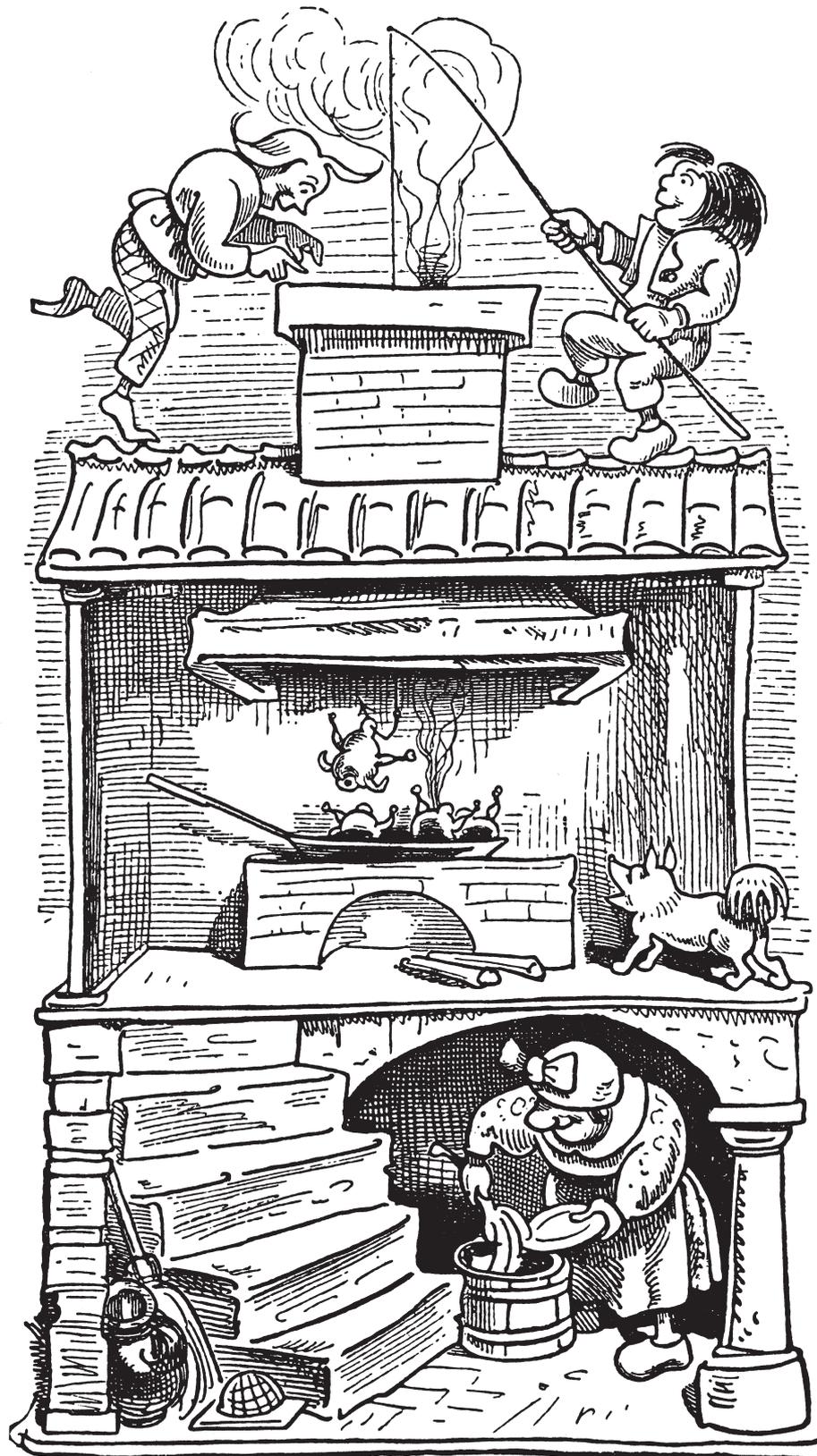
Unsere Speisen werden täglich aus frischen Produkten für Sie von unserem Küchenteam hergestellt. Wir bitten um Ihr Verständnis für entstehende Wartezeiten.

Öffnungszeiten: täglich ab 17.00 Uhr
Oranienstrasse 162, 10 969 Berlin 36 (Kreuzberg)

Fernruf +49 (0)30-695 15 911
mikulmann@gmx.net, www.maxundmoritzberlin.de

Liebe Gäste, wir akzeptieren keine EC- und Kreditkarten.
Alle Preise in Euro inklusive 19% Mehrwertsteuer.

Speisekarte



Aus Witwe Boltes Suppentopf

Tasse Terrine

Kürbis-Pastinaken-Cremesuppe
mit Kräuter Öl, vegan^{3,f}

4,20 5,20

Berliner Kartoffelsuppe veganⁱ

4,20 5,20

Berliner Kartoffelsuppe
mit Speck und Würstchen^{i,2,3,7,14}

4,80 6,20

Gulaschsuppe

5,20 7,80

Altberliner Spezialitäten

klein groß

Hoppel Poppel

13,50

Eine echt berlinische Abwandlung des Bauernfrühstücks mit in
Streifen geschnittenem Kasseler Braten und gemischtem Salat^{c,k,11,14}

Kutscher Gulasch nach Art des Hauses

13,90 16,90

Kesselfleisch vom Rind, serviert mit hausgemachten Butterspätzle,
dazu einen Beilagensalat^{a,c,s,k}

Rippenspeer nach Art des Fleischers Cassel

12,80 15,80

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. Zum Kasseler wird Sauerkraut,
Salzkartoffeln und Bratensoße gereicht^{a,i,k,1,3,14}

Berliner Eisbein

15,50

Wie viele Berliner Gerichte tauchte es in Kreuzberg im 19. Jahr-
hundert zum ersten Mal in der Umgebung des Görlitzer Bahnhofs
auf. Eisbein heißt es, weil aus dem Röhrenknochen des Schweine-
fußes armer Leute Kinder Schlittschuhkufen machten. Dazu wird
natürlich Sauerkraut, Erbspüree, Salzkartoffel und Senf gereicht^{k,3,14}

Witve Bolte's Schlachteplatte

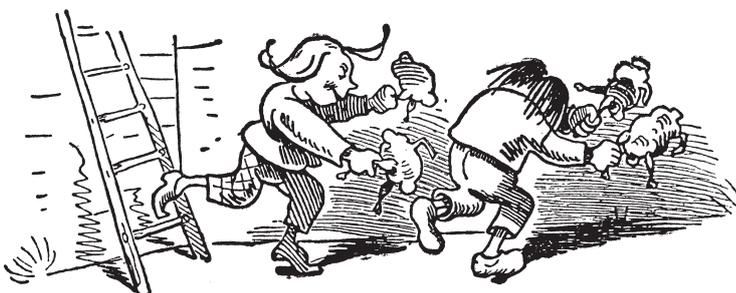
p. P. 17,90

mit Eisbein, Kasseler und Rauchenden, dazu Grünkohl und
Sauerkraut, Salzkartoffeln, Bratensoße, Senf und Salatgarnitur^{a,i,k,1,2,3,14}

Bollenfleisch

14,80

Altberliner Lamm Ragout mit grünen Bohnen, Möhren, Sellerie und Kar-
toffeln, verfeinert mit Schwarzbier und Kräutern, dazu einen Beilagensalat^{l,k}





Vom Grill und aus der Pfanne

klein groß

Schweinefilet in Champignonrahm mit hausgemachten Butterspätzle, dazu einen Beilagensalat ^{a,c,g,i,k}	15,80
Schweinefilet in Rotwein-Pflaumensoße mit Serviettenknödel, dazu einen Beilagensalat ^{a,c,g,i,k,1,2}	15,90
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln, dazu einen Beilagensalat ^{a,c,k}	15,00 19,50
Hähnchen Max und Moritz Saftige Hähnchenbrust in Kräutermarinade auf fruchtigem Paprika- ragout mit würzigen Backkartoffeln, dazu einen Beilagensalat ^{a,d,f,i,k,1,2}	14,90

Unsere Schlager

Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln, dazu einen Beilagensalat ^{a,c,d,g,k}	14,50
Westfälische Mettenden mit süß-sauren Brechbohnen, dazu Salzkartoffeln ^{a,i,2,3,14}	14,90
Max und Moritz Steak Saftiges Rumpsteak mit Rotwein-Schalotten-Soße oder Kräuterbutter, dazu Pfannengemüse und Bratkartoffeln ^{a,g,i,1,2}	21,50
Rheinischer Sauerbraten Hausgemachter Sauerbraten serviert mit Apfelrotkohl, dazu Salzkartoffeln oder Kartoffelklöße ^{a,g,i,m,1,2,3,5}	17,90
Rinderroulade klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke, serviert mit Apfelrotkohl, dazu Salzkartoffeln oder Kartoffelklöße ^{a,i,k,1,2,3,11}	18,80
Panierte Schollenfilets mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat ^{a,c,d,k,3,11}	16,80
Matjesfilet (Friesenkrone) mit hausgemachter Apfel-Zwiebel-Joghurtsoße, dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat ^{c,d,g,k,2,3,11}	13,50

Extra Beilagen

Bratkartoffeln, Butterspätzle ^{a,c,g} , Salzkartoffeln, Kartoffelklöße ^{a,g,m,2,5} , Serviettenknödel ^{a,c,g} , Rotkohl ³ , Sauerkraut mit Speck ^{2,3,14} , Grünkohl mit Speck ^{2,3,14}	je 3,80
Soße ^{a,c,g}	1,50

Vegetarische Gerichte

Kräuterquark mit Leinöl mit Roten Zwiebeln und Salzkartoffeln, dazu einen Beilagensalat ^{g,k}	10,80
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat ^{a,c,g,k,1}	12,90
Schwäbische Gemüseaultaschen auf Blattspinat mit sautierten Kirschtomaten und Gorgonzolasoße ^{a,c,g,i,3}	11,80
Kartoffel-Pilz-Strudel auf Linsenragout, vegan ^{a,i}	13,90

Salate

Salat Max und Moritz Gemischter Blattsalat mit Möhren, Nüssen, Spiegelei, Käse, Kochschinken und Hausdressing ^{c,g,h,k,1,3,7,14}	11,80
Gemischter Salat Blattsalat mit Hausdressing und hausgemachten marinierten Salaten ^k	8,90
Blattsalat mit Orangen-Joghurt-Dressing ^g , gerösteten Pinienkernen und gebratenen Champignons	9,50
wahlweise dazu gebratene Gemüseaultaschen ^{a,c,g,i,3}	11,50
gebackener Ziegenkäse im Sesammantel und Akazienhonig ^{a,c,g,i}	13,90
gebratene Hähnchenbruststreifen ^{a,f,i,1,2}	12,80

Beilagensalate mit Hausdressing^k

Beilagensalat	3,50
Blattsalat	3,50
Gurkensalat	3,50
Tomatensalat	3,50
Kartoffelsalat	3,50
Rote Beete Salat	3,50
Krautsalat	3,50
Rotkrautsalat	3,50

Brotkorb

extra Brotkorb	1,00
----------------	------



Elsässer Flammkuchen

1. mit Zwiebeln, Lauch und Käse ^{a,g,1}	8,80
2. mit frischen Champignons und Zwiebeln ^{a,g}	8,80
3. mit Speck, Zwiebeln und Kochschinkenstreifen ^{a,g,2,3,7,14}	10,50
4. mit Kochschinken, Speck, Zwiebeln, Lauch und Käse ^{a,g,1,2,3,7,14}	10,50
5. mit Schafskäse, Peperoni, Paprika und Oliven ^{a,g,2,6}	10,50
6. mit Ziegenkäse, roten Zwiebeln, getrockneten Tomaten, Artischocken, Rucola und Akazienhonig ^{a,g,2,3}	12,90
7. mit Spinat, Schafskäse, Knoblauch und Zwiebeln ^{a,g}	10,50
8. mit geräuchertem Lachs, frischem Meerrettich und Rucola ^{a,g,3}	11,90
9. mit Sauerkraut und Speckwürfeln ^{a,g,2,3,14}	8,80

Desserts

Süßer Flammkuchen mit Äpfeln, Rosinen, Zimt und Calvados, am Tisch flambiert ^{a,c,g}	9,90
Rote Grütze mit Vanillesoße ^{c,g}	5,50
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{a,c,g,h}	6,80
Panna Cotta mit Waldbeerensoße ^g	5,50

Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Nitritpökelsalz, 15 = Taurin, 16 = Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

Allergene

a = glutenhaltiges Getreide, b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse, h = Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse (Mandeln, Macadamia- undQueenslandnüsse), Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k = Senf und Senferzeugnisse, l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m = Schwefeldioxid und Sulphite, n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse, o = Weichtiere und Weichtierzeugnisse



Impressum

Herausgeber: Wirthaus Max und Moritz

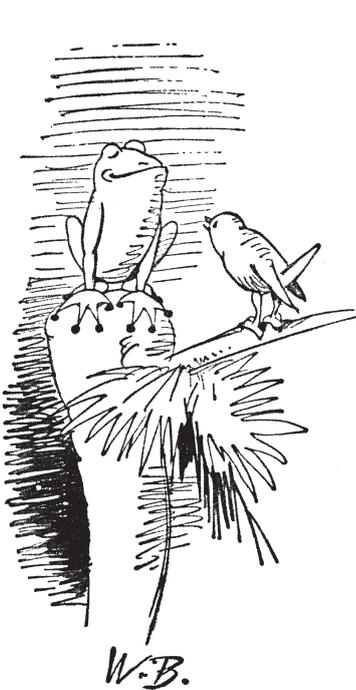
Lektorat: Anja Gloria Dullin

Gestaltung: berno buff > fotografie

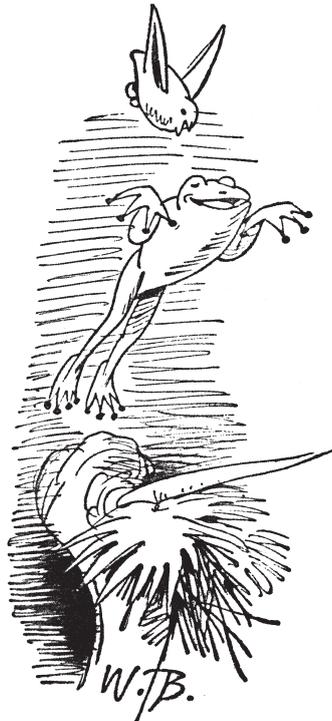
Zeichnungen: Wilhelm Busch



Der fliegende Frosch



Wenn einer mit Mühe kaum
Gekrochen auf einen Baum,



Schon meint, dass er ein Vogel wär,



So irrt sich der.