

Bienvenue!

Willkommen / *Welcome*

Das Elsass im Dreiländereck, zwischen Rhein, Mosel und Saar gelegen, bietet seit jeher eine reichhaltige Auswahl an kulinarischen Genüssen & Spezialitäten - immer frisch aus der Region! Seit über 20 Jahren dürfen unsere Gäste nun schon die feine Elsässische Küche auch in Berlin genießen. Erleben Sie heute ein kleines Stück Elsass und lassen Sie sich mit echten Elsässischen Gaumenfreuden von uns verwöhnen! Unsere Karte wartet nur darauf von Ihnen entdeckt zu werden.



Situated in the border triangle between the river Rhine, Moselle and Saar, the Alsace region traditionally offers a rich selection of fresh and regionally grown culinary delights and specialities! For over 20 years now our guests are enjoying fine Alsatian cuisine also in Berlin. Get a taste of Alsace today and let us spoil you with authentic Alsatian culinary delights! Come and discover our menu.

Wir wünschen guten Appetit!

Enjoy your meal!

Bon appétit!

Les Apéritifs au début

Aperitif / Aperitive

ein Glas / one glass

Elsässer Gewürztraminer	0,1 l	4,80 €
Crémant d'Alsace / Cave de Ribeauvillé / Elsass	0,1 l	6,50 €
Sekt trocken, Perlenspiel "PS"	0,1 l	5,50 €
Kir Riesling	0,1 l	4,80 €
Pineau des Charentes, französischer Likörwein	0,05 l	4,00 €
Kleines Bier mit Amer-Picon	0,25 l	4,50 €
Kir Royal	0,2 l	6,50 €
Hugo	0,2 l	6,50 €
Aperol Spritz	0,2 l	6,50 €
Cynar	0,05 l	4,00 €
Noilly Prat	0,05 l	5,00 €
Vermouth La Quintinye Extra Dry, Blanc, Rouge	0,05 l	5,00 €
Vermouth Carpano Antica Formula, Rosso	0,05 l	5,00 €
Sherry Real Tesoro Fino, Amontillado	0,05 l	5,00 €
Pastis 51	0,02 l	4,50 €

Les Entrées

Vorspeisen / Starters

Elsässer Zwiebelsuppe / Käsecrouton <i>Alsatian onion soup</i> / <i>cheese crouton</i>	6,00 €
Sechs Weinbergschnecken / Café de Paris Butter <i>Six Escargots aux gratin</i> / <i>Maître d'hotel butter</i>	9,00 €
Crème Brûlée von der Entenleber / Zwiebelmarmelade / Brioche <i>Crème Brûlée of duck liver</i> / <i>onion marmelade</i> / <i>Brioche</i>	9,00 €
Warmer Ziegenkäse Schwarzwälder Schinkenmantel ⁵⁺⁶ / Apfelchutney <i>Warm goat cheese in black forest ham coat⁵⁺⁶</i> / <i>apple chutney</i>	9,00 €

Salate / Salades

Salades vertes - gemischter Blattsalat <i>Mixed lettuce</i>	6,00 €
Salade maison - große Salatvariation <i>Mixed salad - large portion</i>	9,00 €
zusätzlich karamellisierte Ziegenkäse / geröstete Walnüsse <i>additionally caramelized goat cheese</i> / <i>roasted walnuts</i>	11,00 €

Tarte flambée fait maison

Flammkuchen / Tarte flambée

Tarte flambée Alsacienne - hauchdünner Brotteig / 8,50 €

Speck⁵⁺⁶ / Zwiebeln / Schmand

Very thin bread dough / bacon⁵⁺⁶ / onion / cream cheese

zusätzlich Extra-Käse 9,50 €

additionally cheese

Tarte flambée vegetarisch - hauchdünner Brotteig / 10,00 €

Gemüse / Schmand / getrocknete Tomaten / Oliven / Rucola / Zwiebel /

Mozzarella / Rosmarin

Very thin bread dough / vegetables / cream cheese / sun-dried tomatoes / olives / rocket / onion / mozzarella / rosemary

Tarte flambée Chili - hauchdünner Brotteig / 10,00 €

frische Chili / französische Salami⁵⁺⁶ / Zwiebel / Schmand /

Very thin bread dough / fresh chili / French salami⁵⁺⁶ / onion / cream cheese

Tarte flambée Gugelhof - hauchdünner Brotteig / 13,00 €

Schmand / Tranchen vom Lachs / Kapern / Zwiebel / Café de Paris Butter

Very thin bread dough / slices of salmon / capers / onions / Maître d'hotel butter

Sundgauer Raclette / Original Raclette Käse / Kartoffeln / 15,00 €

Cornichons / Silberzwiebeln / wird am Tisch selbst zubereitet

Original raclette cheese / potatoes / pearl onions / cocktail gerkins / prepared by yourself

zusätzlich gekochter Schinken⁵⁺⁶ / Schwarzwälder Schinken⁵⁺⁶ 3,00 €

additionally boiled ham⁵⁺⁶ / black forest ham⁵⁺⁶

Les Spécialités fait maison

Rösti / *Rösti au gratin*

Rösti kross gebraten mit **Raclette Käse** / Salat 12,00 €

Crispy Rösti gratinate with raclette cheese / salad

zusätzlich **Schwarzwälder Schinken** 14,00 €

⁵⁺⁶ - *additionally Black Forest ham⁵⁺⁶*

Rösti kross gebraten mit **Spiegeleier & Speck⁵⁺⁶** / Salat 14,00 €

Crispy Rösti gratinate with fried egg / bacon⁵⁺⁶ / salad

Rösti kross gebraten (**vegan**) / Aubergine / getrocknete 14,00 €

Tomaten / Champignons / Rucola

Crispy Rösti „vegan“ / eggplant / sun-dried tomatoes / champignon / rocket

Rösti kross gebraten / **Züricher Kalbsgeschnetzeltes** / Salat 20,00 €

Crispy Rösti / veal ragout in cream „Zurich style“ / salad

Hauspezialitäten / *Our specialties*

Spanferkelhaxe / Weißbiersauce / Sauerkraut / Knödel 15,00 €

Crispy knuckle of suckling pig / wheat beer sauce / sauerkraut / bread dumplings

Choucroute / Sauerkraut / Blutwurst⁵⁺⁶ / Knacker⁵⁺⁶ / 16,00 €

Kasseler⁵⁺⁶ / Kartoffeln / Dijonsenf - *Choucroute / sauerkraut /*

blood sausage⁵⁺⁶ / smoked sausage⁵⁺⁶ / cured pork⁵⁺⁶ / potatoes / mustard

Wiener Schnitzel / Kartoffel- Gurkensalat / Preiselbeeren 21,00 €

„Wiener Schnitzel“ / potato cucumber salad / cranberries

Angus Rumpsteak 25,00 €

Rosmarin-Kartoffeln / Salat / Café de Paris Butter

Angus rump-steak / rosemary potatoes / salad / Maître d'hotel butter

Délice après

Käse / Cheese

Plateau de fromage - Ausgesuchte Rohmilchkäse 12,00 €
Selection of cheese made of untreated milk

Nachtisch / Dessert

Sorbet de fruits rouges - Sorbet von roten Früchten in Sekt 6,00 €
Red fruits sherbet in sparkling wine

Crème brûlée / Blaubeercompott 7,00 €
Crème brûlée / blue berry compote

Gugelhof glacé - Walnusseis hausgemacht mit Himbeersauce 8,00 €
in Gugelhupf-Form
Homemade ice-cream walnut-„Gugelhupf“ / raspberry sauce

Crêpe Suzette / Vanilleeis / flambiert mit Orangenlikör 9,00 €
Crêpe suzette / vanilla ice-cream / flambéed with orange liqueur

Gugelhof Schmarrn / Vanilleeis / Rum / Mandeln 10,00 €
„Gugelhof Schmarrn“ / vanilla ice-cream / rum / almonds

Tarte flambée aux pommes - hauchdünner Brotteig / 10,00 €
Äpfel / Zimt / flambiert mit Calvados
Very thin bread dough / apples / cinnamon / flambéd with calvados

Pour les petits

Kindermenü / *Children's menu*

Kleine Suppe nach Wahl <i>Choice of soup, small portion</i>	3,00 €
Elsässer „Pizza“ mit Tomatensauce und Käse <i>Alsatian „Pizza“ with tomato sauce and cheese</i>	4,00 €
zusätzlich Salami ⁵⁺⁶ oder Schinken ⁵⁺⁶ <i>additionally salami⁵⁺⁶ or ham⁵⁺⁶</i>	5,00 €
Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan <i>Spaghetti with tomato sauce and Parmesan cheese</i>	4,00 €
Lachssteak vom Grill mit Kartoffeln <i>Grilled salmon steak with potatoes</i>	8,00 €
Sechs Chicken Nuggets mit Ketchup <i>Six chicken nuggets with ketchup</i>	6,00 €
Wienerschnitzel (Kalb) mit Pommes Frites <i>„Wiener Schnitzel“ (Veal) with French fries</i>	12,00 €
Eierpfannkuchen mit Nutella <i>Small pancake with Nutella</i>	4,00 €

Carte des vins

Offene Weine / *Wine by the glass*

<i>Weißwein / White wine</i>	0,2 l	0,5 l
Riesling trocken , Gutswein, Matthias Gaul, Pfalz	6,70 €	15,00 €
Chardonnay , Cellier des Vicomtes, Languedoc	6,70 €	15,00 €
Grauburgunder-Eichstetten trocken , Kiefer, Kaiserstuhl	6,80 €	15,50 €
<i>Rosé / Rosé</i>		
Rosenrot Cuvée , Winzerhof Stahl, Franken	6,50 €	14,50 €
<i>Rotwein / Redwine</i>		
Cabernet Sauvignon , Cellier des Vicomtes, Languedoc	6,50 €	14,50 €
Spätburgunder , Kiefer, Baden	6,70 €	15,00 €
Château Montner Grande Réserve , Côtes du Roussillon	7,80 €	18,00 €
<i>Schaumweine / Sparkling win</i>	0,1 l	0,75 l
Sekt trocken "PS"	5,50 €	29,00 €
Crémant de Loire , Brut Rosé, Bouvet-Ladubay, Loire	6,50 €	35,00 €
Crémant d'Alsace brut , Cave de Ribeauvillé, Elsass		38,00 €
Champagner "Cuvée brut Originel" , Louis de Sacy		65,00 €

Carte des vins

Süßwein zum Käse & Dessert / *Sweet wine to dessert*

5 cl

2006 Riesling Auslese "Trittenheimer Apotheke",
 Bischöfliche Weingüter Trier, Mosel 7,50 €

2011 Château du Trignon, Muscat de Beaumes de Venise, Rhône 5,70 €

Flaschenwein weiß / *Bottled wine white* **0,75 l**

2015 Riesling "Rätzelhaft", trocken, Niepoort & Kettern, Mosel 33,00 €

2015 Riesling „Hattenheimer Pfaffenberg“ trocken,
 1. Gewächs, Schloß Schönborn, Rheingau 55,00 €

2016 Sauvignon Blanc "Steinwiege" bio,
 Schnaitmann, Württemberg 36,00 €

2015 Entrelacé (Riesling, Gewürztraminer), M. Gaul, Pfalz 41,00 €

2016 Goldriesling, Schloß Proschwitz, Meissen 34,00 €

2016 Grauburgunder "Steinwiege" bio,
 Schnaitmann, Württemberg 29,00 €

2016 Chablis, Domaine Long Depaquit, Burgund 55,00 €

2013 Gewürztraminer Terroir, Cave de Ribeauvillé, Elsass 35,00 €

2016 Pinot Blanc, Vieilles Vignes, Cave de Ribeauvillé, Elsass 29,00 €

2012 Riesling Grand Cru Osterberg, Cave de Ribeauv., Elsass 56,00 €

2017 Muscat "Collection", Cave de Ribeauvillé, Elsass 35,00 €

2017 Fendant du Valais, Blanc d'Amour, Wallis 43,00 €

Carte des vins

Flaschenwein rosé / <i>Bottled wine rosé</i>	0,75 l
2016 Sancerre rosé “Les Bonnes Bouches“, Henri Bourgeois, Loire	46,00 €
Flaschenwein rot / <i>Bottled wine red</i>	0,75 l
2016 Trollinger “Steinwiege“ trocken, Schnaitmann, W.berg	24,00 €
2015 Cuvée Pas de Deux (Cabernet Sauvignon/Merlot), M. Gaul, Pfalz	26,00 €
2015 Rätselhaft Rot, bio, Niepoort/Schneider/Kettern, Pfalz	37,00 €
2016 Pinot Noir “Asselheim“, Matthias Gaul, Pfalz	32,00 €
2015 Pinot Noir Reserve, Cave de Ribeauvillé, Elsass	34,00 €
2015 Pinot Noir “Secret de Famille“, Albert Bichot, Burgund	44,00 €
2014 Château Bouscassé, Madiran	48,00 €
2012 Château du Trignon, Gigondas, Rhône	52,00 €
2016 Côtes du Rhône, Château d’Orsan, Rhône	23,00 €
2013 Château Haut Madrac, Cru Bourgeois Haut Médoc, Bor.	44,00 €
2016 Terre des Safres Rouge bio, Domaine Le Novi, Luberon	29,00 €
2008 Château Beau-Site, Saint Estèphe, Bordeaux	69,00 €

Weitere hochwertige Weine

& saisonale Angebote auf Anfrage.

More premium wine & seasonal offers on demand.

Carte des boisson

Alkoholfreie Getränke / *Soft drinks*

Säfte auch als Schorle / *Juices as well with spritzer*

<i>Ein Glas / One glass</i>	0,2 L	0,4 L
Orangensaft / <i>Orange juice</i>	2,70 €	4,50 €
Apfelsaft , naturtrüb / <i>Apple juice naturally</i>	2,70 €	4,50 €
Kirschnektar / <i>Cherry juice drink</i>	2,70 €	4,50 €
Bananensaft / <i>Banana juice drink</i>	2,70 €	4,50 €
Mangonektar / <i>Mango juice drink</i>	2,70 €	4,50 €
Rhabarbersaft / <i>Rhubarb juice drink</i>	2,70 €	4,50 €

Mineralwasser Flasche / <i>Bottle sparkling water</i>	0,75 L
Gerolsteiner Naturell	5,90 €
Gerolsteiner Medium	5,90 €

<i>Ein Glas / One glass</i>	0,2 L	0,4 L
Coca Cola ₁₊₂₊₄₊₇	2,70 €	4,50 €
Fanta ₂₊₄₊₇	2,70 €	4,50 €
Sprite ₄₊₇	2,70 €	4,50 €
Tafelwasser / <i>Table water</i>	2,10 €	4,00 €

Gewara Cola ₁₊₂ , 0,33 L Flasche / 0,33 l Bottle	3,20 €
Coca Cola Zero ₁₊₂₊₄₊₇ , 0,2 L Flasche / 0,2 l Bottle	2,90 €

Fever Tree 0,2 L Flasche / <i>0,2 L Bottle</i>	0,2 L
Bitter Lemon ₃	3,50 €
Tonic Water ₃	3,50 €
Ginger Ale ₂	3,50 €

Carte des boisson

Heiße Getränke / Hot beverages

eine Tasse / one cup

Espresso ₁ · <i>Espresso</i>	2,50 €
Doppelter Espresso ₁ · <i>Double espresso</i>	4,00 €
Verlängerter Espresso ₁ · <i>Regular coffee</i>	2,50 €
Cappuccino ₁ · <i>Cappuccino</i>	3,20 €
Milchkaffee ₁ · <i>Café au lait</i>	3,60 €
Latte Macchiato ₁ · <i>Latte Macchiato</i>	4,00 €
Kaffee koffeinfrei · <i>Decaffeinated regular coffee</i>	2,80 €
Cappuccino koffeinfrei · <i>Decaffeinated cappuccino</i>	3,40 €
Milchkaffee koffeinfrei · <i>Decaffeinated cafe au lait</i>	3,80 €
Heiße Schokolade · <i>Coup of hot chocolate</i>	3,00 €
Tasse heiße Schokolade mit Schlagsahne	3,50 €
<i>Coup of hot chocolate with whipped cream</i>	
Ein Glas heiße Zitrone mit Honig	3,50 €
<i>A glass of hot lemon with honey</i>	
Verschiedene Teesorten serviert im Kännchen	4,90 €
<i>Various sorts of tea, served in a small teapot</i>	

**Bitte fragen Sie auch nach unserer Teekarte mit
 verschiedenen Teesorten aus dem Hause Ronnefeldt!**
Please, ask also for our tea menu with various tea sorts from Ronnefeldt!

Carte des boisson

Biere / Beers

	0,25 L	0,4 L
Bitburger Pils vom Fass	3,20 €	4,20 €
	0,3 L	0,5 L
Benediktiner hell vom Fass	3,40 €	4,50 €
Köstritzer Kellerbier vom Fass	3,40 €	4,50 €
Schneider Kristall TAP2		4,50 €
Benediktiner Hefe hell		4,50 €
Benediktiner Hefe dunkel		4,50 €
Benediktiner Hefe alkoholfrei		4,50 €
	0,33 L	
Berliner Weisse mit Schuss₂ rot oder grün		4,20 €
Bitburger Drive alkoholfrei		3,50 €
Tiny Batch Good Beer unfiltered		4,00 €
Tiny Batch Good Beer dry hopped		4,20 €

Longdrinks 4cl Alkohol / Longdrinks 4cl alcohol

	4cl
Campari Soda (auf Wunsch alkoholfrei mit Monin Bitter)	7,00 €
Campari Orange₂ (auf Wunsch alkoholfrei mit Monin Bitte)	7,00 €
Gin Tonic₂₊₃₊₄ / Bitter Lemon₂₊₃₊₄	
- Bombay Sapphire	10,00 €
- Monkey 47	12,50 €
- Berliner Brandstifter	11,50 €
Whisky Cola₁₊₂₊₄₊₇	9,50 €
Wodka Orange₂₊₄	8,50 €
Rum Cola₁₊₂₊₄₊₇	9,50 €

Carte des boisson

Edelbrände & Liköre / *Brandys & liqueurs*

Aus dem Elsass 2cl / *From Alsace 2cl*

Kirsch	4,50 €	Poire Williams	4,50 €
Mirabelle	4,50 €	Quetsch	4,50 €
Marc de Gewürztraminer	4,50 €	Framboise	4,50 €

Vieille Prune d'Alsace · alte Pflaume im Holzfass gereift 4,50 €

Aus Deutschland 2cl / *From Germany 2cl*

Obstler	3,50 €	Zwetschke	3,50 €
Kirsch	3,50 €	Williams	3,50 €
Topinambur	3,50 €	Riesling-Traubenbrand	4,00 €

Haselnußgeist · Arno-Josef Dirker · Mömbris 6,50 €

Roter Weinbergs-Pfirsichbrand 4,00 €

Feiner Alter Tresterbrand im Holzfass gereift 4,00 €

Burgunder Tresterbrand · 10 J. Holzfaßreife · F. Becker 6,00 €

Aus Österreich 2cl / *From Austria 2cl*

Hollerbrand Reserve	7,00 €
Vogelbeere Reserve	7,00 €
Marille	6,00 €

Aus Italien 2cl / *From Italy 2cl*

Grappa di Prosecco	5,00 €
Sarpa Oro die Poli	5,00 €

Carte des boisson

Digestifs / Digestifs

Kräuter & Liköre 4cl / Herbal liqueurs & liqueurs 4cl

Muli68	5,00 €	Amaretto Disaronno	5,00 €
Fernet Branca	5,00 €	Baileys Irish Cream	5,00 €
Ramazotti	5,00 €	Molinari Sambuca	5,00 €
Jägermeister	5,00 €	Walnußlikör	4,00 €
Grandmarnier	5,00 €	Benedictine	5,00 €
Averna	5,00 €	Brasilberg	6,00 €

Cognac & Weinbrände 2cl / Cognac & brandys 2cl

Bas-Armagnac Château de Millet V.S.O.P.	4,50 €
Remy V.S.O.P.	5,00 €

Asbach Spezialbrand · 15 Jahre alt	5,50 €
Otard X.O.	10,00 €

Calvados Hausmarke Gugelhof	3,50 €
Calvados Château du Breuil · 15 Jahre alt	6,00 €

Aus dem Eisfach 4cl / Out of the freezer 4cl

Moskovskaja Vodka	6,80 €	Parliament Vodka	7,00 €
Aalborg Aquavit	6,50 €	Berliner Luft	5,00 €

Whisky 4cl

Jameson · 12 years old	8,00 €	Lagavulin · 16 years old	10,00 €
Cragganmore · 12 years old	8,00 €	Dalwhinnie · 15 years old	10,00 €
Glenkinchie · 12 years old	8,00 €	Oban · 14 years old	10,00 €
Talisker · 10 years old	10,00 €	Cardu · 12 years old	10,00 €