



## *Schön, dass Sie da sind ...*

Verliert man sich in der Geschichte des Ortes, an dem Sie sich jetzt befinden, so hört man von Rittern, von feuchten Wiesen, von weiten Himmeln, Obst und Gemüse. Das kleine Dorf Boxhagen, eigentlich das Vorwerk eines Rittergutes mit eigener Meierei, verschwand, fast wie Atlantis oder die DDR. So ist das. Die schüchterne Jungfer wurde verheiratet mit Rummelsburg und Stralau. Dem folgten weitere Ehen, bis sie zu einem Teil von Friedrichshain wurde. Missverständnisse haben Tradition in der Geschichte Berlins, so auch hier im März 1848. Nachdem eine Kundgebung tausender Bürger plötzlich mit militärischer Hilfe aufgelöst wurde, gingen die rebellischen Berliner auf die Barrikaden. Friedrich Wilhelm der IV. hatte zuvor seine Versprechen auf Verfassung und Pressefreiheit zwar nochmals bekräftigt, offensichtlich gab es im Schloß jedoch Meinungsverschiedenheiten. Es wurden Tatsachen geschaffen. Mit hilflosen Gesten versuchte man, den Unruhen ein Ende zu bereiten. Weiße Fahnen wurden geschwenkt. Vergebens. Viele Tote später ritt der beschämte König durch die Stadt und ehrte die gefallenen Bürger barhäuptig im Friedrichshain, wo sie ihre letzte Ruhe fanden. Die Strassen des heutigen Boxhagener Kiezes belebten damals schon hauptsächlich Arbeiter und Handwerker.

In den Zeiten Hitlers gab es auch hier die Mitläufer, die Fanatiker, die Widerstandskämpfer. Es verschwanden die jüdischen Nachbarn auf Nimmerwiedersehen, und Nichtnachfragen blieb lange Zeit der einzige Umgang mit den Geschehnissen. Man ließ sich, die gemeinsame Schuld erahnend, gegenseitig in Ruhe. Man begräbt die Schilder, die dem Gebiet für tausend Jahre den Namen Horst Wessel Stadt geben wollten. Man erinnert sich gemeinschaftlich an die wenigen, die anders waren. Dezent. Durch verwitterte Schilder an Hauseingängen und später durch kleine Gedenkskulpturen oder Stolpersteine<sup>(1)</sup>.

Auch in diesen Zeiten blieb der Bezirk, was er war, ein Refugium für Arbeiter. Es war ein ruhiges Leben, man richtete sich ein im real existierenden Sozialismus, der seit 1949 DDR genannt wurde. Im Winter roch die Luft nach Kohlen, der Boxhagener Platz wurde mit Wasser übergossen und man konnte auf Gleitern und Schlittschuhen über eingefrorene Grashalme holpern. Im Kinderbecken mit den Pinguinen gab es in den sozialistischen Sommern noch richtiges Wasser zum Planschen. Heute können die kürzesten der Friedrichshainer kreischend durch die Fontainen rennen. Aber noch sind wir nicht im Heute. Noch sind wir in wieder unruhigen Zeiten und wieder wird sich verbarrikadiert. In den Jahren 1989/90 und denen, die folgten, hat das Gebiet, Europas größte Besetzerdichte. Die Mainzer Straße erlangt kurzzeitige Berühmtheit durch den Kampf um die Häuser. Tränengas, Molotowcocktails, Gummiknüppel, es herrschten bürgerkriegsartige Zustände. In den Wirren des Mauerfalls, auch dies, wie Herr Schabowski<sup>(2)</sup> später erklären sollte, eine Geschichte voller Missverständnisse, weiß niemand was wem gehört und man nimmt sich, was zur Verfügung steht. Bis einer sagt „Das gehört Dir doch gar nicht.“ Eigentum, das ist schon eine merkwürdige Sache. Mit den sich ändernden Namen von Orten, scheint ein kollektives Vergessen einzusetzen. Früher gehörte alles dem Volk. Davor hatte es Familie Schrupp<sup>(3)</sup> für zwei Reichsmark von Familie Silberstein<sup>(3)</sup> erworben, die merkwürdiger Weise das Geschäft nicht selbst abwickelten. Sie waren verreist, ... wenn sie Glück hatten. Jetzt kamen die Schrupps wieder und seit zehn Jahren beschäftigt die Familie Silberstein einige Anwälte, um den Nachkommen der Schrupps klar zu machen das zwei Reichsmark auch damals kein angemessener Preis waren. Und während das so geht, lebten bunte Punker und ganz normale Verrückte ihren Traum vom Ausstieg. Bis der Wasserstrahl sie hinfortspülte und alles zum Sanierungsgebiet erklärt wurde. Die Kultur kam zu Besuch, aus ganz Europa und blieb, in





schönen neuen Wohnungen mit Dielen, hohen Decken und billigen Mieten. Manchmal sogar noch mit Ofenheizung. Nun gibt es Galerien, Designer und Kunstvereine und alle treffen sich sonnabends und sonntags auf dem Boxhagener Platz. Das sind die Markttag. Und da riecht es dann auch wieder nach Obst und Gemüse. So wie am Anfang.

- <sup>(1)</sup> in die Erde eingelassene kopfsteinpflastergroße messingfarbene Gedenksteine
- <sup>(2)</sup> Liest die vereinfachten Reiseregulungen für DDR-Bürger ins nichtsozialistische Ausland auf einer Pressekonferenz von einem ihm zugeschobenen Zettel ab- erklärt auf Nachfragen, dass dies wohl ab sofort gültig sei und löst damit im Herbst 1989 den Run auf die Mauer aus.
- <sup>(3)</sup> Hierbei handelt es sich um fiktive Namen

**Text von Miriam Notowicz**

## *Nice to meet you ...*

Wandering back into the history of the place where you are now, you would hear tales of knights, wet meadows, wide open skies, fruit and vegetables. The hamlet of Boxhagen, which was actually a manor farm with its own dairy, disappeared – almost like Atlantis or the GDR. That’s the way things go. The bashful young bride was married off to the villages of Rummelsburg and Stralau. More marriages followed, until Boxhagen became part of Friedrichshain.

There is a long tradition of misunderstandings in Berlin’s history, and one of these took place here in March of 1848. Following the breaking up by military force of a rally attended by thousands of people, the rebellious citizens of Berlin went on the rampage. Although Friedrich Wilhelm IV had previously renewed his commitment to the constitution and the freedom of the press, there were evidently differences of opinion at the palace. Ill-considered action was taken in the form of feeble gestures to put an end to the protests. White flags were waved, but to no avail. After many lives were lost, the king rode in shame through the town and, bareheaded, paid homage to the fallen citizens in Friedrichshain, where they found their final resting place.

Back then, the streets of the present-day Boxhagen quarter were populated mainly by labourers and craftsmen. In Hitler’s day, here just as anywhere else, there were hangers-on, fanatics and resistance fighters living side-by-side. Jewish neighbours disappeared never to be seen again, and for a long time, asking no questions remained the only way of dealing with what was happening. Sensing the blame they shared, people left one another in peace. The name plates were buried which proclaimed the area, named after a “martyr” of the Nazi movement, as “Horst Wessel Town” for the thousand years that the Third Reich was supposed to last.

So that the community could share the memory of those who were different, discreet memorials were put up in the form of weather-worn plaques on doorways and later taking the form of small commemorative sculptures or brass cobblestones set in the paving, known as “stumbling-blocks”. And in this era, the precinct remained what it was: a haven for manual workers. Life was peaceful, and people adapted to the brand of socialism put into practice since 1949 under the name of the German Democratic Republic, as East Germany was officially known between 1949 and 1990. In winter the air smelled of coal, and Boxhagen Square was covered with water to make an ice-rink, where people could skate and skid bumpily along over blades of grass encased in the ice. During the socialist summers the children’s paddling pool with the stone penguins was





full of real water to splash around in, while today Friedrichshain's youngest inhabitants can run around among the fountains.

But we haven't quite got to today yet. We are still in troubled times and barricades are up again. In the years following 1989/90, the area had the highest population density of squatters. The street known as Mainzer Strasse briefly had a claim to fame as a result of the clashes between squatters and police over possession of the houses. Teargas, bottle-bombs, truncheons were used: it was like civil war. In the confusion surrounding the fall of the Berlin wall, – which itself was a story full of misunderstandings according to comments later made by the man who made the announcement that set the ball rolling<sup>(1)</sup> – nobody knew what belonged to whom, and people took possession of what was there. Until someone told them it didn't belong to them. Yes, property is a strange thing. With place names changing, collective amnesia seems to set in. Everything used to belong to the people in the GDR era. Before that, the Schrupp<sup>(2)</sup> family had bought it from the Silberstein<sup>(2)</sup> family for two Reichsmarks. The Silbersteins, strangely, were not actually present at the transaction themselves. They were away on vacation... if they were fortunate enough. The Schrupps appeared on the scene again, and for a decade the Silbersteins employed a team of lawyers to explain to the Schrupps' descendents that two marks was not an appropriate price even back then.

And while all this was going on, a motley bunch of punks and perfectly normal weirdos were living their dream of opting out. Until the jet of water from the water canon flushed them out and the whole precinct was declared a redevelopment area. Culture from all over Europe came to visit the place and stayed for good in the nice new flats with pinewood floors, high ceilings and low rents. Sometimes they were even still heated by stoves.

Now there are art galleries, designers and art clubs; and everyone gets together on Saturdays and Sundays in Boxhagen Square. It's market day on those two days, and then it smells of fruit and vegetables – once more, just as it did way back then.

<sup>(1)</sup> During a press conference, Herr Schabowski was handed a note from which he read out the „simplified procedures for citizens of the GDR travelling to non-socialist countries“. His statement, in answer to a query, that these new regulations were evidently to come into operation immediately triggered the surge of departures across the wall in the autumn of 1989.

<sup>(2)</sup> The names have been invented.

**Text by Miriam Notowicz**





## *Lust auf mehr?*

unsere Kuchen und Brötchen, unser Brot und die Croissants stellen wir täglich frisch für Sie in unserer Bäckerei her.

Sie finden KuchenRauschs Feinbäckerei in der Wühlischstr. 15-16, in 10245 Berlin-Friedrichshain (Ecke Knorrpromenade).

Gern nehmen wir dort Ihre Bestellungen für Kuchen und Backwaren entgegen.

Wir haben täglich für Sie geöffnet und freuen uns auf Ihren Besuch!

## *Frühstückskarte Breakfast menu*

Frühstück und Eierspeisen werden bis 16 Uhr serviert. / Sonntag Frühstück à la Carte.  
Breakfast and egg dishes served until 4 pm. / Sunday Breakfast à la Carte.

Alle Frühstücke werden mit hausgemachter Marmelade serviert.

Wählen Sie bitte aus folgenden Sorten:

Erdbeer-Vanille / Apfel-Ingwer / Brombeer-Thymian

All breakfasts are served with home-made marmalades.

Choose from Strawberry-Vanilla, Apple-Ginger, Blackberry-Thyme

Ofenfrisches Croissant mit Butter, Marmelade und Obst  
Croissant fresh from the oven with butter, jam and fruits 2,90

### **Kleines Käsefrühstück / Small cheese breakfast**

3 verschiedene Sorten Käse, Gemüsesticks, Kräuterquark, Butter, Obst  
3 different choices of cheese, vegetable sticks, herb curd, butter, fruit 5,10

### **Kleines Wurstfrühstück / Small breakfast with cold cuts**

4 verschiedene Sorten Wurst und Schinken, Butter, Obst  
variety of cold cuts and ham, butter, fruit 5,10

### **Kleines gemischtes Frühstück / Small assorted breakfast**

2 verschiedene Sorten Käse und Wurst, Butter, Obst  
2 different choices of cheese and cold cuts, butter, fruit 5,10





**Großes Käsefrühstück / Large cheese breakfast**

Auswahl an Käsesorten, Kräuterquark, Gemüsesticks,  
Tomaten-Chili-Schmand, Brie mit Apfel-Wasabi-Füllung, Butter, Obst  
selection of cheese, herb curd, vegetable sticks,  
tomato chilli sour cream, brie cheese apple-wasabi stuffing, butter, fruit

**8,10**

**Großes gemischtes Frühstück / Large assorted breakfast**

4 Sorten Wurst und Schinken, Auswahl an Käsesorten, Butter, Obst  
4 different choices of cold cuts, selection of cheese, butter, fruits

**8,10**

**Lachs Frühstück / Salmon breakfast**

Hausgebeizter Lachs an Kartoffelröstis, zwei Scheiben Toast,  
Sahne-Meerrettich, Zwiebeln, Honig-Senf-Dip, Butter  
marinated salmon with potato roestis, two slices of toast,  
creamed horseradish, onions, honey mustard cream, butter

**11,90**

**Gourmetfrühstück / Gourmet breakfast**

Schwarzwälder Schinken, italienische Salami, Büffelmozzarella, Tomate, Pesto,  
hausgebeizter Lachs und Honig-Senfcreme, Chorizo, Käsevariation,  
italienischer Landschinken mit Melone, gefülltem Brie, Butter, Obst  
Black forest ham, italian salami, tomato, buffalo mozzarella, pesto, marinated  
salmon and honey mustard cream, chorizo, variation of cheese,  
italian ham with melon, filled brie butter, fruits

**12,70**

**Süßes Frühstück / Sweet breakfast**

Eierkuchen gefüllt mit Vanillequarkcreme, Marmelade, Honig, Nutella,  
hausgemachter Früchtejoghurt, Schokotrauben, Butter und 2 Brötchen  
Pancake stuffed with vanilla curd cream, jam, honey, nutella,  
home-made fruit yoghurt, chocolate grapes

**7,90**

**Englisches Frühstück / English breakfast**

zwei Spiegeleier, Baked Beans, gebratene Würstchen, Bacon  
und Orangenmarmelade, dazu Butter und Toast  
2 fried eggs, baked beans, fried sausages, bacon  
and orange jam, served with toast and butter

**8,80**

Unsere Frühstücke servieren wir Ihnen mit einem  
kleinen/großen gemischten Brotkorb mit Produkten aus unserer Feinbäckerei.

All breakfast we serve with a small/large mixed bread basket with  
products from our bakery.





## *Eierspeisen* *Egg dishes*

Unsere Eierspeisen werden mit 3 Eiern zubereitet.  
Die Eierspeisen werden mit Butter und einem Brötchen gereicht.  
We prepare all of our egg dishes with 3 eggs  
We serve all egg dishes with butter and a bread roll

Rührei natur Plain scrambled eggs	4,80
Rührei mit Streifen vom Kochschinken Scrambled eggs with stripes of ham	5,50
Rührei mit Speckwürfeln Scrambled eggs with bacon cubes	5,50
Rührei mit Tomaten und Hirtenkäse Scrambled eggs with tomatoes and feta from cow milk	5,50
Rührei mit Frischkäse und Schnittlauch Scrambled eggs with cream cheese and chives	5,50
Rührei mit Blattspinat und Käse Scrambled eggs with leaf spinach and grated cheese	5,50
Rührei mit Ziegenfrischkäse und Honig Scrambled eggs with goat cream cheese and honey	5,80
Rührei mit geriebenem Emmentaler und Schnittlauch Scrambled eggs with grated emmental cheese and chive	5,50
Rührei mit Paprika-Chorizo und Frühlingszwiebeln Scrambled eggs with chorizo and spring onions	5,50
Rührei mit roten Zwiebeln und Tomaten Scrambled eggs with fried onions and melted tomatoes	5,50
Rührei mit Lachs und Dillspitzen Scrambled eggs with salmon and dill	5,80
Rührei mit Rucola und Tomaten Scrambled eggs with rocket and tomatoes	5,70





3 Spiegeleier natur 3 plain fried eggs	4,80
3 Spiegeleier mit knusprigem Frühstücksschinken 3 plain fried eggs with bacon	5,50
3 Spiegeleier mit gebratenem Kochschinken 3 plain fried eggs with ham	5,50

*Spezial*  
*Special*

<b>Eier Florentine/ Eggs Florentine</b> zwei pochierte Eier mit Blattspinat und Sauce Hollandaise auf 2 Scheiben Toast two poached eggs with spinach and Hollandaise sauce on 2 slices of toast	7,90
---	------

<b>Eier Benedikt / Eggs Benedikt</b> zwei pochierte Eier auf Kochschinken mit Blattspinat und Sauce Hollandaise auf 2 Scheiben Toast two poached eggs on ham with spinach and Hollandaise sauce on 2 slices of toast	8,50
--	------

<b>Eier Benedikt „de luxe“ / Eggs Benedikt „de luxe“</b> zwei pochierte Eier auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise und hausgebeiztem Lachs auf 2 Scheiben Toast two poached eggs on spinach with hollandaise sauce and homemade marinated salmon on 2 slices of toast	9,20
---	------

*Extras für Eierspeisen*

Frühstücksschinken, Kochschinken, Speckwürfel, geräucherter Lachs, Chorizo, Ruccola Bacon, ham, bacon cubes, smoked salmon, chorizo, rocket	je/each	1.40
---	---------	------

Frischkäse, Emmentaler, Hirtenkäse, Tomaten, Zwiebel, Blattspinat, Champignons, Frühlingszwiebeln, Kräuter Cream cheese, emmentale cheese, feta, tomatoes, onions, spinach, mushrooms, spring onions, herbs	je/each	1,00
--	---------	------





*Obstsalat*  
*fruit salad*

Obstsalat / fruit salad 5,30

**Extras zum Obstsalat / Extras for the fruit salad**

Honig / honey 0,50  
Naturjoghurt / natural yoghurt 1,00  
Müsli / muesli 1,00  
Vanillesauce / vanilla sauce 1,00  
Vanillequarkcreme / vanilla curd cream 1,50

*Frühstücks-Extras*  
*Breakfast-Extras*

Nur als Ergänzung zum Frühstück  
only as addition to breakfast order

Portion Kräuterquark / serving of herbal curd 1,50  
Portion Tomaten-Chili-Schmand / serving of tomato chilli sour cream 1,50  
Portion Butter / serving of butter 0,70  
Portion Marmelade / serving of jam 0,70  
Portion Nutella / serving of nutella 0,70  
Portion Honig / serving of honey 0,50

1 Brötchen / 1 bread roll 0,70  
2 Scheiben Toast / 2 slices of toast 0,50  
Buttercroissant / butter croissant 1,50  
1 Scheibe Vollkornbrot / 1 slice of whole-grain bread 0,50

gekochtes Ei / boiled egg 0,60

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Creme und Meerrettich  
Home pickled salmon with honey mustard cream and horseradish 3,70

Müsli mit Milch / muesli with milk 3,50







# *Kalte und warme Speisen*

## *Cold and warm dishes*

ab 12.00 Uhr

Alle Speisen werden für Sie frisch zubereitet.  
All dishes are cooked as freshly as possible.

### *Suppe*

### *Soup*

Berliner Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen und Majoran  
Potatoe soup „Berlin Style“ with wiener and majoran 4,90

### *Salate*

### *Salads*

Kleiner gemischter Salatteller  
small mixed salad 3,70

Caesar Salat mit Parmesandressing, Croutons und Kirschtomaten,  
serviert mit knuspriger Hähnchenbrust  
Caesar salad with parmesan dressing, croutons, cherry tomatoes,  
served with crispy chickenbreast 9,80

Ziegenkäse gratiniert mit Honig und Thymian  
auf Rote Bete Carpaccio mit geröstetem Sesam und Feldsalat  
Goat cheese gratinated with honey and thyme  
on beetroot carpaccio with roasted sesame and corn salad 9,30

Lauwarmer Nizzasalat mit Thunfisch, grünen Bohnen,  
gebratenen Drillingskartoffeln, roten Zwiebeln und gekochtem Ei  
in leichter Essig-Senf- Vinaigrette  
Lukewarm salad nicoise with tuna, green beans, fried baby  
potatoes, red onions and boiled egg in a light vinegar mustard vinaigrette 9,70





## *Vegetarisches* *Vegetarian dishes*

### **Vegi Ofenbrot / Vegi Oven Bread**

Mit Brie und Birne überbackenes Vollkornbrot,  
serviert mit kleinem Salat und Pesto

Whole grain bread au gratin with brie cheese  
and pear, served with small salad and pesto

7,40

### **Schwäbische Käsespätzle mit Salatbouquet / Swabian cheese spaetzle**

Traditional swabian cheese spaetzle with salad bouquet

9,40

### **Spinatknödel in Walnußöl / Spinach dumplings in walnut oil**

mit Schnittlauch- Ziegenkäse,  
karamellisierten Weintrauben und Salatbouquet

on goat cheese with chives, caramelized grapes and salad bouquet

9,20

## *Fleisch*

## *Meat*

### **Bauernfrühstück (auch vegetarisch) /**

„Farmer´s breakfast“ (also vegetarian)

aus Kartoffeln, Eiern, Zwiebeln und Schinken

made of fried potatoes, eggs, onions and ham

8,50

### **Rindergulasch / Beef goulash**

mit hausgemachten Semmelknödel und Honigkarotten

with homemade bread dumplings and honey carrots

13,40

### **Berliner Bratwurst / Berliner Bratwurst**

auf Sauerkraut und Kartoffelpüree

on sauerkraut and mashed potatoes

8,70

### **Knuspriges Wiener Schnitzel vom Kalb /**

*Wiener Schnitzel made of veal*

mit Bratkartoffeln Preiselbeeren und kleinem gemischtem Salat

made of veal with fried potatoes, cranberries and small mixed salad

16,90





<b>Club Sandwich KuchenRausch</b> mit gebratener Hähnchenbrust, Käse, Tomate, krossem Speck und Mayonnaise with fried chicken breast, cheese, tomato, crispy bacon and mayonnaise	8,20
<b>Saftig gegrilltes Rumpsteak (220 gr.)/ Grilled rump steak (220 gr.)</b> mit Café-de Paris-Butter, Speckbohnenbündel und Risolée kartoffeln with café de pari-butter, green beans with bacon and risolée potatoes	15,90
<b>Traditionelle Rindsroulade / Traditional beef roulade</b> mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree served with steamed red cabbage and mashed potatoes	13,90
<b>Gebratene Blut- &amp; Leberwurst "Berliner Art"/ Fried blood-&amp; liver sausage</b> mit Rahmsauerkraut, Kartoffel-Senf-Püree und karamellisiertem Apfel on creamy sauerkraut, mashed potatoes with mustard and caramelized apple	12,50

## *Abendbrot Supper*

**Täglich ab 18.00 Uhr**  
Daily after 6 pm

<b>Unsere Sandwiches im Glas mit Croutons vom Alpenkorntoast/ our sandwiches in a glass with Alps grain croutons</b>	
mit gekochtem Ei, Gurke und Kräuterquark with boiled egg, cucumber and herb curd	6,20
mit Honigschinken, Tomate und Tomaten-Chili-Schmand with honey ham, tomato and tomato chili cream	6,20
Gebratenes Kasseler im Laugenzopf auf Sauerkraut und Senf Smoked pork loin in pretzel dough pastry on sauerkraut and mustard	6,50





Vegane Kartoffel-Lauch-Gemüsepfanne mit frischen Kräutern und confierten Tomaten Vegan stir-fried potato leek vegetables with fresh herbs and confited tomatoes	6,90
Wrap mit Rucola, frischen Tomaten und Balsamico-Hähnchenstreifen Wrap with rucola, tomatoes and balsamico chicken stripes	6,50
Würziger Ofenkäse mit Preiselbeeren und Hausbrot Tangy cheese from the oven with cranberries and homemade bread	6,10

### *Süßes*

### *Sweets*

#### **Kuchen und Torten / Cakes and Tartes**

Wir empfehlen unsere täglich wechselnde Auswahl an frisch gebackenen Kuchen und Torten die wir in unser Feinbäckerei herstellen  
we recommend our daily changing variety of fresh baked cakes and tartes from our in-house pastry shop

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce Homemade apple strudel with vanilla sauce	5,90
Honig-Mohnparfait mit karamellisierten Apfelspalten Honey poppy parfait with caramelized apple slices	6,10
Warmer Millirahmstrudel mit Vanillesauce Warm curd cheese strudel with vanilla sauce	5,20





# *Warme Getränke*

## *hot Drinks*

### *Kaffeespezialitäten und heiße Getränke*

#### *Coffee specialties and hot Drinks*

Tasse Kaffee cup of coffee	2,20
Große Tasse Kaffee tall cup of coffee	3,30
Cappuccino	2,50
Milchkaffee caffè latte	3,20
Latte macchiato	3,00
<b>Latte macchiato</b> mit doppeltem Espresso latte macchiato with double espresso	3,70
Espresso	1,90
<b>Espresso ristretto</b> kurzer Espresso short espresso	1,70
<b>Espresso doppio</b> doppelter Espresso double espresso	2,60
<b>Espresso macchiato</b> mit einer Haube Milchschaum with a cover of milk foam	2,00
<b>Cortado</b> Espresso mit gesüßter Kondensmilch with sweetened condensed milk	2,30





*Espressospezialitäten mit Alkohol*  
*Espresso specialties with alcohol*

<b>Espresso corretto</b> mit einem Schuss Grappa with a shot of grappa	3,00
<b>French Coffee</b> mit einem Schuss Cognac with a shot of cognac	4,00
<b>Coffee Baileys</b> mit 4 cl Bailey's und Schlagsahne with 4 cl bailey's and whipped cream	4,60
<b>Latte macchiato mit Baileys</b> mit 4 cl Bailey's with 4 cl bailey's	4,60
<b>Irish Coffee</b> mit 4 cl Whisky, Rohrzucker und Schlagsahne with 4 cl whisky, cane sugar and whipped cream	5,00
<b>Pharisäer</b> mit 4 cl Rum und Schlagsahne with 4 cl rum and whipped cream	4,50

*Heiße Milchgetränke*  
*hot milk drinks*

Heiße Milch mit Honig hot milk with honey	2,50
Caro-Milchkaffee caffè latte with caro (substitute)	2,80
Ovomaltine ovomaltine (swiss chocolate drink)	2,80





*Heiße Schokoladengenötänke*  
*hot chocolate drinks*

**Heiße Schokolade/ hot chocolate**

Heiße Schokolade  
hot chocolate 2,90

mit Sahne  
with cream 3,10

mit Marshmallows  
with marshmallows 3,20

mit Chillipulver und Sahne  
with chili powder and whipped cream 3,20

**Irish**

mit 4 cl Baileys und Schlagsahne  
with 4 cl bailey's and whipped cream 4,60

**Holländisch / Dutch**

mit 4 cl Eierlikör und Schlagsahne  
with 4 cl eggnog and whipped cream 4,50

**Russisch / Russian**

mit 4 cl Wodka und Schlagsahne  
with 4 cl Wodka and whipped cream 4,50

**Jamaikanisch / Jamaican**

mit 4 cl braunem Rum und Schlagsahne  
with 4 cl brown rum and whipped cream 4,50

**Italienisch / Italian**

mit 4 cl Amaretto und Schlagsahne  
with 4 cl amaretto and whipped cream 4,50

Auf Wunsch und gegen einen Aufpreis von 0,50 Euro werden die Kaffee- und Milchgetränke mit Soja-Milch oder laktosefreier Milch zubereitet.

All coffee and milk drinks are also available with soy-milk or lactose-free milk for 0,50 Euro extra.





*Und außerdem:*

*And also:*

Heiße Zitrone  
hot lemon juice 2,50

**Grog**  
mit 4 cl Rum  
hot water with 4 cl rum 4,50

## *Teespezialitäten*

### *Tea specialties*

Unsere Teespezialitäten servieren wir  
Ihnen mit braunem Kandiszucker  
Extra Honig 0,50

We serve your tea set with brown candy sugar  
Extra Honey 0,50

## *Schwarzer Tee*

### *Black tea*

**Darjeeling Second Flush „Margaret’s Hope“**  
(Ziehzeit 3 Minuten / brew time 3 minutes)  
Indien, angenehm mild und aromatisch mit blumigem Geschmack  
India, mild and aromatic taste with bloomy note 2,60

**Malty Assam** (Ziehzeit 3-4 Minuten / brew time 3-4 minutes)  
Indien, würzig-malzig, schwer, fein in Geschmack und Extrakt  
India - spicy, malty and rich, fine in taste and extract 2,60







## *Grüner Tee*

### *Green Tea*

- Sencha** (Ziehzeit 2-3 Minuten / brew time 2-3 minutes)  
Japan, unfermentiert, heller Aufguss, herb und besonders anregend  
Japan - unfermented, blonde extract, yet bitter and stimulating 2,60
- Japan Erdbeer Genmaicha** (Ziehzeit 1-1,5 Minuten / brew time 1-1,5 minutes)  
weich und würzig mit Erdbeer- Puffreisgeschmack  
mild and spicy with taste of strawberry and puffed rice 2,60
- „Ewiges Leben“ / „Eternal Life“** (Ziehzeit 2 Minuten / brew time 2 minutes)  
erlesene Grünteemischung mit Marille- Jasmin Geschmack  
delicious blend of green teas with taste of apricot and jasmine 2,60

## *Weißer Tee*

### *White Tea*

- Silver Pearls** (Ziehzeit 3 Minuten / brew time 3 minutes)  
außergewöhnlicher, handgerollter Tee mit vielen silbernen Blattspitzen  
extraordinary hand rolled tea with lots of silver leaf tips 2,60

## *Aromatisierter Schwarzer Tee*

### *Aromatic Black Tea*

- Earl Grey** (Ziehzeit 3 Minuten / brew time 3 minutes)  
edle Darjeeling-Ceylon-Mischung, benetzt mit dem pikanten  
Aromaöl feinster Bergamottfrüchte  
delicate Darjeeling-Ceylon mix, moistened with a tangy aromatic  
oil of the finest bergamot 2,60
- Rosengarten** (Ziehzeit 3 Minuten / brew time 3 minutes)  
erlesene Schwarzteemischung  
mit Ananas-Aprikosen-Geschmack und Rosenblüten  
exquisite blend of black tea with taste of pineapple,  
apricot and rose blossom 2,60





## *Früchtetees*

### *Fruity Tea*

#### **Aronia-Holunderblüte / Aronia-Elderflower**

(Ziehzeit 6-10 Minuten / brew time 6-10 minutes)

Holunderblüte, Orangenecken, Erdbeerstücke und Aroniabeere  
elderflower, orange zest, strawberry chunks and aroniaberry

2,60

#### **Mango – Minze / Mango – Mint**

(Ziehzeit 10-15 Minuten / brew time 10-15 minutes)

Apfelstücke, Papaya- und Mangowürfel, Krauseminze, Rosenknospen,  
apple pieces, papaya and mango cubes, spearmint, rosebuds

2,60

## *Roibusch Tee*

### *Roibush Tea*

#### **Goji – Cranberry – Granatapfel**

(Ziehzeit 5-8 Minuten / brew time 5-8 minutes)

Drachenfruchtstücke, Gojibeeren, Cranberry- und Kiwistücke  
dragonfruit, goji berries, pieces of cranberries and kiwis

2,60

## *Kräutertees*

### *Herbal Tea*

**Frischer Ingwertee / fresh Ginger tea**

3,00

**Frische Pfefferminze / fresh Peppermint**

3,00

**Kamille/ Chamomile**

2,60

**Fenchel/ Fennel**

2,60





**„Quelle des Glücks“ / „the Source of Happiness“**

(Ziehzeit 8-10 Minuten / brew time 8-10 minutes)

naturbelassen, Apfelwürfel, Zitronengras, Verbene, Myrte, Ringelblumenblätter

natural, apple cubs, lemongrass, vervain, myrtle, marigold leafs

2,60

**Terra the Tulsi Orange – Ingwer**

(Ziehzeit 5 Minuten / brew time 5 minutes)

Tulsikraut, Kardamon, Zimtrinde, grüner Roibush,

Ingwerstücke, Orangenschalen, ayurvedisch

tulsi herb, cardamon, cinnamon bark, green roibush,

ginger pieces, orange peels, ayurvedic

2,60

*Chai Tee*

*Chai Tea*

**Chai Tea**

Indien, Schwarzer Tee, Zimt, Ingwer, Kardamom, Nelken,  
schwarzer Pfeffer und heiße Milch

India - black tea, cinnamon, ginger, cardamom, cloves,  
black pepper and hot milk

2,80

**Chai Latte**

Indien, Schwarzer Tee, Zimt, Ingwer, Kardamom, Nelken,  
schwarzer Pfeffer in heißem Milchschaum

India - black tea, cinnamon, ginger, cardamom, cloves,  
black pepper in hot milk foam

3,00





## *Kalte Getränke*

### *Cold drinks*

#### *Wasser*

#### *Water*

	0,25 l	0,75 l
Gerolsteiner Sprudel carbonated mineral water	2,10	4,70
Gerolsteiner Naturell non-carbonated mineral water	2,10	4,70

### *Niehoff's Varietiger Säfte und Nektare*

#### *Juices and nectars*

	0,2l	0,4l
Apfel/ apple	2,50	3,70
Orange/ orange	2,50	3,70
Banane/ banana	2,50	3,70
Kirsche/ cherry	2,50	3,70
Mango/ mango	2,50	3,70
Schwarze Johannisbeere/ black currant	2,50	3,70
Maracuja/ maracuja	2,50	3,70
Rhabarber/ rhubarb	2,50	3,70
Saftschorle/ Juices blended with carbonated water	2,50	3,70
Frisch gepresster Orangensaft freshly squeezed orange juice	3,50	6,00





## Softdrinks

Afri Cola <sup>1</sup>	0,21	0,41
Bluna Orange <sup>1,5</sup>	2,50	3,70
Bluna Zitrone <sup>5</sup>	2,50	3,70
Spezi <sup>1,5</sup>	2,50	3,70
<b>Bionade</b>	<b>0,33 l</b>	
Holunder/ elderberry	2,80	
Orange-Ingwer/ orange-ginger	2,80	
Kräuter/ herbal	2,80	
Kandi Malz non-alcoholic malt beer	2,30	
<b>Schweppes</b>	<b>0,21</b>	<b>0,41</b>
Bitter Lemon <sup>1,3</sup>	2,80	3,80
Ginger Ale <sup>1</sup>	2,80	3,80
Tonic Water <sup>3</sup>	2,80	3,80

## Biere vom Fass

### Draught beers

	0,31	0,51
Bitburger Pils	2,50	3,50
Wernesgrüner Pils	2,50	3,50
Erdinger Hefeweizen hell	2,60	3,60
Köstritzer Schwarzbier / Köstritzer dark beer	2,50	3,50
Alster / Beer blended with lemonade	2,50	3,50
Radler / Beer blended with orange lemonade	2,50	3,50

## Flaschenbiere

### Bottled beers

Erdinger Kristallweizen	0,5 l	3,50
Benediktiner Weissbier	0,5l	3,70
Erdinger Dunkel	0,5 l	3,50
Erdinger alkoholfrei / non-alcoholic Erdinger	0,5 l	3,50
Bitburger alkoholfrei / non-alcoholic Bitburger	0,33 l	2,50
Benediktiner alkoholfrei/ non-alcoholic Benediktiner	0,5l	3,70





## *Sekt und Prosecco* *sparkling wine*

Lutter & Wegner Riesling-Sekt extra trocken	0,1l 4,20	0,75 l 23,50
<b>Kuchenrausch Wasser</b> Sekt mit natürlichem Holundersirup Sparkling wine with elderberry sirup	4,50	
Sekt mit Aperol sparkling wine with Aperol	4,70	
Mionetto Spumante D.O.C. Extra Dry sparkling wine	4,20	23,50

## *Aperitif*

	5 cl	
Campari	3,50	
Aperol	3,50	
Aperol Spritz 0,2l	5,50	

## *Spirituosen* *Liquors*

<b>Irish Whiskey</b> Tullamore Dew	2 cl 2,80	4 cl 4,60
<b>Single Malt</b> Talisker 10 years old Glenfiddich 12 years old	2 cl 4,00 4,00	4 cl 6,00 6,00
<b>Bourbon</b> Jim Beam	2 cl 2,70	4 cl 4,50





## *Spirituosen*

### *Liquors*

<b>Weinbrand &amp; Brandy</b>	2 cl	4 cl
Asbach Uralt	2,20	3,80
Remy Martin V.S.O.P	3,00	4,50
<b>Wodka</b>	2 cl	4 cl
Moskovskaya	2,80	4,00
Stolichnaya	2,80	4,00
<b>Unsere spezielle Empfehlung</b>		
<b>Our special recommendation</b>		
	2 cl	4 cl
Sibirischer Wodka „Pyat ozer“ sibirerian vodka „Five lakes“	2,80	4,00
<b>Tequila</b>	2 cl	4 cl
Josè Cuervo Clasico (weiss)	2,50	3,50
<b>Rum</b>	2 cl	4 cl
Havana Club Rum 3 Jahre	3,00	4,00
Havana Club Rum 7 Jahre	3,60	4,60
Myer's Rum	3,00	4,00
<b>Gin</b>	2 cl	4 cl
Gordon's Dry Gin	2,50	3,60
<b>Liköre/ Sweet liquors</b>	2 cl	4 cl
Berliner Luft	2,00	3,10
Eierlikör / egg nog	2,00	3,10
Bailey`s Irish Cream <sup>1</sup>	2,80	4,50
Amaretto	2,00	3,50
<b>Obstbrände</b>	2 cl	4 cl
Dettling Kirsch	2,80	4,50
<b>Calvados</b>	2 cl	4 cl
Chateau du Breuil V.S.O.P.	2,20	3,50





<b>Digestif/Kräuter/Herbal</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Ramazotti	2,10	3,20
Jägermeister	2,10	3,20
<b>Anis</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Sambuca <sup>1</sup>	2,30	3,60

*Longdrinks und Cocktails mit 4 cl*  
*Longdrinks and Cocktails with 4 cl*

Campari Orange <sup>1</sup>	5,50
Gin Tonic <sup>3</sup>	5,50
Cuba Libre <sup>1,2</sup>	5,50
Cuba Libre mit 7 jährigen Havana Club <sup>1,2</sup>	7,00
Rum-Cola <sup>1,2</sup>	5,50
Whisky-Cola <sup>1,2</sup>	5,50
Wodka Lemon <sup>1</sup>	5,50
Wodka Cola <sup>1,2</sup>	5,50

(1) mit Farbstoff / includes / coloring agents (2) koffeinhaltig / includes caffeine (3) chininartig / includes quinine  
(4) mit Konservierungsstoff / includes preservatives (5) mit Antioxidationsmittel / includes antioxidants







# Weinkarte

## wine list

### Weißweine

#### white wines

#### Pfalz

	0,2l	0,75l
<b>Grauer Burgunder Qualitätswein trocken Kloster Limburg Weinkellerei</b>		

Vollmundig und rund, zu vielen Speisen  
passend, mit nussigen und fruchtigen  
Aromen.

Harmonic and good balanced, fruity  
aromas and light taste. It's the same  
grape Pinot Grigio in Italy

3,90	14,50
------	-------

#### Saale-Unstrut

	0,2l	0,75l
<b>„Traubenräuber“-Weißweincuvée Landweingut Kloster Pforta</b>		

(Bacchus, Grauburgunder & Kerner)  
Ein leichter feinfruchtiger Wein mit dezent  
würziger Note.

This harmonic wine comes from the east-  
german wine area: Saale-Unstrut.

Fruity aromas and a light taste guarantee  
a easy drinking wine. The wine is a  
Composition of three grape varieties:

Bacchus, Pinot Grigio and Kerner.

4,60	16,50
------	-------





**Pfalz**

0,2l 0,75l

**Neiss Riesling, Gutswein  
Weingut Ludi Neiss**

Im Geschmack relativ leicht und frisch. Mit dem Duft nach reifen Äpfeln, Pfirsichen und einem Hauch Zitrus. Mit der typischen feinen Würze. Relativ light and fresh taste. Bouquet of mature apples, peach and a lemon breeze Delicate flavour.

4,60 16,50

**Rheinhessen**

0,2l 0,75l

**Grüner Silvaner  
Weingut Knewitz**

Kräutriger Duft nach Minze und frischem Gras, saftiger Geschmack  
Harmonic sense of taste, smell of fresh herbs, mint and fresh grass

4,60 16,50

**Pfalz**

0,2l 0,75l

**KAITUI Sauvignon blanc Qualitätswein,  
trocken Weingut Markus Schneider**

Ein mitteltgewichtiger Wein mit ausgeprägter Fruchtigkeit, die an Cassis, Zitrus und grüne Paprika erinnert. Im Geschmack ist eine feine mineralische Würznote zu spüren. KAITUI bedeutet in der Sprache der neuseeländischen Eingeborenen: Schneider!  
Wonderful fruity, reminding Cassis, green pepper and citrus fruits, good freshness and acidity.

6,50 21,50

**Weißweinschorle 0,2l  
White wine spritzers**

3,90 Euro





## *Roséweine*

### *rosé wines*

Franken

Castell-Castell Rotling Qualitätswein,  
trocken Fürstlich Castell'sches Domaineamt

0,2l

0,75l

Aus roten und weißen Trauben gemeinsam  
gekeltert, schimmert roséfarben im Glas und  
duftet nach roten Beeren.

Fruity smell reminding red berries, fresh  
and light. This kind of wine "Rotling"  
was produced from white and red grapes.

4,20

14,90

## *Rotweine*

### *red wines*

Südtirol

Edelvernatsch  
Schiava Gentile  
Weingut Egger Ramer

0,2l

0,75l

Leichter und fruchtbetonter Rotwein,  
Aromen nach Kirsche, Brombeere und  
ein Hauch Muskat

Light and fruity with aromas of cherry  
and blackberry

4,60

16,50





## Sizilien

0,2l 0,75l  
**Terra di Campo Sasso Nero d` Avola  
Indicazione Geografica Tipica**

Nero d` Avola ist die derzeit populärste Rotweintraupe Süditaliens. Herrlich duftend nach Heidelbeeren und Brombeeren, mit einem Hauch Leder und Gewürzen, relativ leicht und samtig.

Nero d`Avola ist he contemporarily most popular red wine grape of Southern Italy. Magnificent smell of blueberry and blackberry, with a hint of leather and spices, moreless light and velvety

4,80 16,80

## Rheinhessen

0,2l 0,75l  
**Rotweincuvée "ROT"  
Weingut Dr. Koehler**

Eine wunderbare Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot & Schwarzriesling mit einer würzig fruchtigen Eleganz

This wine consists of Cabernet Sauvignon, Merlot and Pinot Meunier. Harmonic and aromatic with fragrance of blackberry and Cassis

5,30 18,00

## Pfalz

0,2l 0,75l  
**Bender Merlot  
Qualitätswein, trocken**

Typisch sind seine Aromen nach Kirsche und Pflaum, mit einem Hauch Kaffee und Gewürzen.

Andreas Bender is one of the very successful young wine makers in Germany! His Merlot was aged in barrels and Is coplex an full bodied, wonderful aromas of cherries and berries and a spicy taste.

5,70 19,50





**Baden**

**Franz Keller`s Spätburgunder  
Qualitätswein, trocken  
Weingut Schwarzer Adler**

0,2l

0,75l

Relativ leicht und fruchtbetont, mit  
feiner Würze.

Franz Keller is one of the well-known  
and traditional german winemakers.  
This Pinot Noir is a classic german red  
wine with a lot of fruit without wood.  
Not too strong with a good balance.

6,50

21,50

**Rotweinschorle 0,2l**  
Red wine spritzers

4,60

