

Weimarer Dreieck

Restaurant

Essener Straße

10555 Berlin

Tel: 030/63375791

Sehr geehrte Gäste

Wir heißen Sie herzlich willkommen

und wünschen Ihnen guten Appetit....

Alle Speisen werden bei uns frisch zubereitet!

Wir haben für Sie täglich warme Küche bis 23 Uhr.

Wir richten für Sie Feiern jeder Art von

Familien- und Geburtstagsfeiern, Jubiläen und

Hochzeiten bis 35 Personen aus.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen!

täglich ab 16 Uhr

Weimarer Dreieck

Deutsch – Französisch - Polnisch!

Das am 28. August 1991 in Weimar bei einem informellen Treffen der drei damaligen Außenminister Deutschlands, Frankreichs und Polens begründete "**Weimarer Dreieck**" diente in erster Linie als Gesprächs- und Konsultationsforum der drei Regierungen. Eine größere Sichtbarkeit in der Öffentlichkeit hat es erst erlangt, nachdem zusätzlich zu den Ministertreffen in unregelmäßiger Folge sog. "Weimarer Gipfel" von den Staatspräsidenten Frankreichs und Polens und von dem deutschen Bundeskanzler bzw. der Bundeskanzlerin einberufen wurden.

Das Komitee zur Förderung der deutsch-französisch-polnischen Zusammenarbeit e.V. sieht seine Aufgabe darin, ergänzend zu diesen offiziellen Begegnungen eine Plattform zur trilateralen Diskussion und Zusammenarbeit der Zivilgesellschaft herzustellen. Sie steht allen Interessierten offen, die eine intensive Zusammenarbeit Deutschlands, Frankreichs und Polens im größeren Europa für wichtig halten.

Dass dieser Bund auch ganz wunderbare kulinarische Folgen hat, beweist das Restaurant „Weimarer Dreieck“ in Berlins Essener Straße 19.

Hier wird sehr individuell feine Esskultur gepflegt. Typisch polnische Gerichte stehen neben fantasievoll komponierten deutschen "Klassikern" mit französischem Flair auf der reichhaltigen Speisekarte.

Alles wird mit besten Zutaten frisch zubereitet.

Und auch die Getränkekarte spiegelt den "Geist" des Weimarer Dreiecks: Vom leckeren polnischen "Tyskie" über gepflegtes Pilsner Urquell oder Weizenbier (alles vom Fass) bis hin zu einer kleinen Karte erlesener Weine.

Vorspeisen

90. Carpaccio von geräucherter Entenbrust auf Apfel-Fenchel-
Gemüse und cremiges Pastis-Vinaigrette. (G,K) € 12,50
91. Kalbsfrikadelle mit Portwein-Zwiebeln.(K) € 5,50
92. Gebratene Riesengarnelen mit frischen Kräutern,
Tomaten und Baguette. (J,O,K,G) € 12,90

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher MwSt.

1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoffe, 8=Antioxidationsmittel, 9=Geschwefelt

Allergene!

Die Kennbuchstaben beziehen sich auf das Gericht in seiner Gesamtheit !
Bitte beachten Sie das einigen Gerichten mit Salat serviert werden und
Senf , Schwefeldioxid (Balsamico) enthalten sein kann.
Bitte geben Sie uns Bescheid wenn wir darauf verzichten sollen. Danke!

A=Ei, B=Sesam, C=Soja, D=Milch, E=Sellerie, F=Getreide, G=Senf,

H=Fisch, I=Nüsse und Schalenfrüchte, J=Krebstiere, K=Schwefeldioxid

L=Lupine, M=Weichtiere, N=Erdnüsse,O=Knoblauch

Salate

120. **Feldsalat mit französischem Salat-Dressing.(K,G)** **€ 7,90**
121. **Feldsalat mit gebackenen Camembert-Ecken,
Walnusskernen, Birnen und
fruchtiger Vinaigrette (G,K,I,A,F)** **€ 9,50**



Suppen

110. Rote-Bete-Barschtsch
mit Pierogi (Maultasche) (K,F) € 5,50
111. Französische Zwiebelsuppe
mit Baguette. (F,O) € 5,50



Fleischgerichte

- | | | |
|------|--|---------|
| 140. | Daube à la boeuf (Schmortopf)
Rindfleisch in Rotweinsauce, Kichererbsenfladen
und Salat. (F,K,G) | € 14,20 |
| 141. | Schweinefilet mit Koriandersauce, Kartoffel-Baumkuchen
und Salat. (A,K,G) | € 17,90 |
| 142. | Gefülltes Iberico-Schweinekotelett auf Estragon-Kartoffeln
und Salat. (K,G,E,O,I) | € 18,50 |
| 143. | Rinderfilet (Argentinien) mit Cognac-Pfeffer-Rahmsauce,
Kartoffel-Gratin, Brokkoli-Creme und Salat. (D,G,K) | € 22,90 |
| 144. | Kalbsgulasch mit Semmelknödeln, Kapernfrüchten
und lauwarmem Rote-Bete-Salat. (K,G,F) | € 14,90 |
| 145. | Schnitzel „Wiener Art“ mit zerlassene Butter,
Pommes Dauphiné und Salat. (K,A,F) | € 12,50 |
| 146. | Thymian-Honig-Huhn mit Zitronen-Fenchel und Kartoffel-
Spalten aus dem Ofen.(J) | € 13,80 |

Fischgerichte

152. Herings-Tatar mit Meerrettich-Creme auf Kartoffel-
Apfel-Stampf und Rote-Bete-Reduktion.(K,H) € 12,90
153. Pasta in Orangen-Schaum mit Riesengarnelen,
Jakobsmuscheln und Salat.(J,K,H,A,F) € 18,90

Dessert

160. Pierogi mit Blaubeerenfüllung auf Vanillesauce € 6,50
(A,D,F)
161. Schoko-Crepe mit Pekannuss-Parfait
und karamellisierten Kirschen. € 6,50
(A,I,D,C,F)
162. Milder Ziegenfrischkäse-Tarte mit marinierten Rosmarin-
Honig-Portwein-Feigen (Herzhaft). € 8,50
(K,D,F)

Vegetarisch

- | | | |
|------|--|----------------|
| 130. | Gebratene Pierogi (Maultaschen) mit
Krautpilzfüllung, Pilzrahmsauce und Salat.(A,K,G,F) | € 9,50 |
| 131. | Senfei mit Estragon-Feigensenfsauce, Rote-Bete-Salat
und Kartoffelpüree.
(G,D,K) | € 10,90 |
| 132. | Wildkräuter-Grießknödel mit Walnussbröseln
und Tomaten-Salsa.(A,K,F,J,O,D) | € 11,50 |
| 133. | Hausgemachte Käsespätzle-Pfanne mit
Pilzrahmsauce und Salat.(A,K,G,F) | € 9,50 |

Alkoholfreies

401.	Cola, Fanta, Sprite (1,2,4) Flasche	0,2 L	€ 2,80
402.	Fassbrause (1)	0,2/0,4L	€ 2,60/3,00
403.	Mineralwasser Flasche	0,25/0,75	€ 2,20/5,90
404.	Stilles Wasser Flasche	0,25/0,75	€ 2,20/5,90
405.	Ginger Ale (1,3) Flasche	0,25 L	€ 2,40
406.	Tonic Water (1,3) Flasche	0,25 L	€ 2,40
407.	Bitter Lemon (1,3) Flasche	0,25 L	€ 2,40
408.	Apfel, Orangensaft	0,2/0,4 L	€ 2,80/3,50
409.	Apfelschorle	0,2/0,4 L	€ 2,50/3,00
410.	Nektar: Banane/Kirsch	0,2/0,4 L	€ 2,80/3,50
411.	Ananas-/Tomatensaft	0,2/0,4 L	€ 2,80/3,50

Limonade

510.	Ingwer - Limetten (Hausgemacht)	0,3 L	€ 3,90
------	---------------------------------	-------	--------

Biere (Fass)

600.	Pilsner Urquell/Fass/Pils	0,3/0,5 L	€ 3,30/3,80
601.	Tyskie/Fass/Pils (Poln.)	0,3/0,5 L	€ 3,30/3,80
602.	Schwarzbier/Fass (Böhmisches)	0,3/0,5 L	€ 3,30/3,80
603.	Erdinger Hefeweizen/Fass/Hell	0,3/0,5 L	€ 3,20/3,90

Flaschenbiere

605.	Kapuziner Kristallweizen	0,5 L	€ 3,50
606.	Weißer mit Schuss	0,33 L	€ 3,00

Alkoholfreies Bier

607.	Bitburger	0,33 L	€ 2,90
608.	Erdinger Hefeweizen	0,5 L	€ 3,50
609.	Malzbier	0,33 L	€ 2,40

Aperitif

650.	Portwein	5 cl	€ 3,00
651.	Sherry	5 cl	€ 3,00
652.	Campari	4 cl mit O-Saft oder Wasser	€ 5,20
653.	La Pastijo mit frischer Minze, braunem Zucker, Zitronensaft, Mineralwasser und Crushed Ice		€ 5,50

Brandy

660.	Chantré Weinbrand (1)	2 cl	€ 1,90
661.	Osborn Span. (1)	2 cl	€ 2,10
662.	103er Bodadilla (1)	2 cl	€ 2,10

Whisky

670.	Jack Daniels (1)	4 cl	€ 5,20
671.	Jonny Walker Red Label (1)	4 cl	€ 5,20
672.	Tullamore Dew Irish (1)	4 cl	€ 5,20

Rum

680.	Mayers Rum (1)	2 cl	€ 2,40
681.	Bacardi Rum	4 cl	€ 4,10

Klare Schnäpse

690.	Wodka (Poln.) Zolodkowa/Luxusowa (1)	2 cl	€ 2,60
691.	Gordon Dry Gin	2 cl	€ 2,20
692.	Obstler (Birne, Mirabelle, Kirsch)	2 cl	€ 2,80

Kräuterschnäpse

700.	Averna	2 cl	€ 2,30
701.	Ramazzotti	2 cl	€ 2,30

Liköre

710.	Amaretto	4 cl	€ 3,30
711.	Baileys	4 cl	€ 3,30
713.	Sambuca	2 cl	€ 2,50

Zusatzstoffe:

1=Farbstoff 2=Coffeinhaltig 3=Chininhaltig 4=Konservierungsmittel 5=Antioxidationsmittel

6=Süßungsmittel 7=Künstl. Aromastoffe 8=Geschwefelt

Heiße Getränke

800.	<u>Großes Glas Tee</u>	
	Schwarzer Tee : Earl Grey klassisch mit Bergamotte	
	Ostfriesenmischung Brocken	
	Schwarz-Grüner Tee : Orientalische Träume mit Mango/Maracuja	<u>€ 2,50</u>
	Kräuter Tee : Ingwer Frech mit Pfefferminze und Zitronengras	
	Früchte Tee : Beeren Cocktail	
801.	Tasse Kaffee (2)	€ 2,00
802.	Espresso (2)	€ 2,00
803.	Cappuccino (2)	€ 2,40
804.	Latte Macchiato (2)	€ 2,60
805.	Milchkaffee (2)	€ 2,80
806.	Heiße Schokolade (6)	€ 2,30
807.	Milch mit Honig	€ 2,10
808.	Irish Coffee, 4cl Whisky, Sahne (1,2)	€ 4,90
809.	Grog, 4cl Rum, heißes Wasser (1)	€ 3,90

Zusatzstoffe:

1=Farbstoff 2=Coffeinhaltig 3=Chininhaltig 4=Konservierungsmittel 5=Antioxidationsmittel

6=Süßungsmittel 7=Künstl. Aromastoffe 8=Geschwefelt