

# **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 bis hin zu einer kleinen Karte erlesener Weine.

## Vorspeisen

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 90. | Riesengarnelen, gebraten mit frischen Kräutern und Tomaten.<br>( J,D,O ) | € 12,90 |
| 91. | Rindertatar mit Kapern, Sardellenfilets, Cornichons und Ei.<br>(G,A)     | € 10,50 |

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



## Suppen

- |      |   |        |
|------|---|--------|
| 110. | Rote - Bete - Barschtsch<br>mit Pierogi (Maultasche)<br>( K,F ) | € 5,50 |
| 112. | Französische Zwiebelsuppe<br>mit Käse überbacken.<br>( F,O,D )  | € 5,50 |

## **Fleischgerichte**

- |      |  |                |
|------|--|----------------|
| 140. | <b>Kalbsgulasch mit Kapern - Äpfel, Röstkartoffeln,<br/>Prinzessbohnen und Salat.<br/>( K,G,O,F )</b>                      | <b>€ 16,-</b>  |
| 141. | <b>Rinderfilet im Kräutermantel mit Kartoffel - Sellerie - Püree<br/>Balsamico - Schalotten und Salat.<br/>( D,K,O,E )</b> | <b>€ 26.-</b>  |
| 142. | <b>Entenbrust mit Rosmarinkartoffeln<br/>und Rote Bete Salat.<br/>( K,O )</b>  | <b>€ 17.-</b>  |
| 143. | <b>Iberico Schwein (Schulter) vom Grill mit Espresso -<br/>Szechuanpfeffer, Röstkartoffeln und Salat.<br/>( G,K,2 )</b>    | <b>€ 19,90</b> |

## **Fischgerichte**

152. Herings-Tatar mit Meerrettich - Creme auf Kartoffel-  
Apfel - Stampf und Rote-Bete-Reduktion. € 13,-  
(K,H)
153. Zitronen - Chili - Risotto mit sautiertem Thunfisch  
und Salat. € 19,50  
( L,H,K,G,I )

## **Dessert**

160. Pierogi mit Blaubeerenfüllung auf Vanillesauce € 6,50  
(A,D,F)
161. Milder Ziegenfrischkäse - Tarte mit marinierten Rosmarin-  
Honig - Portwein-Feigen (Herzhaft). € 8,50  
(K,D,F)

## **Vegetarisch**

- |      |   |               |
|------|---|---------------|
| 130. | <b>Gebratene Pierogi (Maultaschen) mit<br/>Krautpilzfüllung, Pilzrahmsauce und Salat.<br/>(A,K,G,F)</b> | <b>€ 9,50</b> |
| 131. | <b>Wildkräuter - Grießknödel mit Walnussbröseln<br/>und Tomaten-Salsa.<br/>(A,K,F,J,O,D)</b>            | <b>€ 13,-</b> |



## **Alkoholfreies**

401.	Cola, Cola light, Fanta, Sprite (1,2,4) Fl.	0,2 L	€ 3,00
402.	Fassbrause (1)	0,2/0,4L	€ 3,00/3,50
403.	Mineralwasser Fl.	0,25/0,75	€ 2,20/5,90
404.	Stilles Wasser Fl.	0,25/0,75	€ 2,20/5,90
405.	Ginger Ale (1,3) Fl.	0,25 L	€ 3,00
406.	Tonic Water (1,3) Fl.	0,25 L	€ 3,00
407.	Bitter Lemon (1,3) Fl.	0,25 L	€ 3,00
408.	Apfel, Orangensaft Fl.	0,2	€ 3,00
409.	Apfelschorle Fl.	0,2/0,4 L	€ 2,50/3,00
410.	Nektar: Banane/Kirsch Fl.	0,2/0,4 L	€ 2,80/3,50
411.	Tomatensaft Fl.	0,2 L	€ 3,00
412.	Rhabarberschorle Fl.	0,33 L	€ 3,50
413.	Pink Grapefrui Fl.	0,2 L	€ 3,00

## **Limonade**

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

### **Biere (Fass)**

600.	Pilsner Urquell/Fass/Pils	0,3/0,5 L	€ 3,50/4,00
601.	Tyskie/Fass/Pils (Poln.)	0,3/0,5 L	€ 3,30/3,80

### **Flaschenbiere**

602.	Sankt Jaro Schwarzbier (Czech) Fl.	0,5 L	€3,80
603.	Erdinger Hefeweizen/Hell Fl.	0,5 L	€ 3,90
605.	Kapuziner Kristallweizen Fl.	0,5 L	€ 3,90
606.	Weißer mit Schuss Fl.	0,33 L	€ 3,50

### **Alkoholfreies Bier**

607.	Bitburger	0,33 L	€ 3,00
608.	Erdinger Hefeweizen	0,5 L	€ 3,60
609.	Malzbier	0,33 L	€ 3,00

### **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**

661.	Osborn Span. (1)	2 cl	€ 3,00
662.	103er Bodadilla (1)	2 cl	€ 3,00

### **Whisky**

670.	Slyrs Whisky (1)	2 cl	€ 6,00
671.	Slyrs Whisky Likör (1)Vanila&Honey	2 cl	€ 5,00

### **Rum**

680.	Mayers Rum (1)	2 cl	€ 3,00
------	----------------	------	--------

### **Cognac**

681.	Hine VSOP Fine Champagne Cognac (1)	2 cl	€ 6,90
------	-------------------------------------	------	--------

## **Klare Schnäpse**

690.	Wodka (Poln.) Zolodkowa/Luxusowa (1)	2 cl	€ 3,00
691.	Tanqueray Gin	2 cl	€ 5,00
692.	Obstlerbrände von Lantenhammer	2 cl	€ 4,20

## **Kräuterschnäpse**

700.	Averna	2 cl	€ 2,50
701.	Ramazzotti	2 cl	€ 2,50

## **Liköre**

710.	Amaretto	4 cl	€ 4,00
711.	Baileys	4 cl	€ 4,00

### **Zusatzstoffe:**

**1=Farbstoff 2=Coffeinhalzig 3=Chininhalzig 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, 2cl Whisky, Sahne (1,2)	€ 6,00
809.	Grog, 4cl Rum, heißes Wasser (1)	€ 4,90

### Zusatzstoffe:

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

6=Süßungsmittel 7=Künstl. Aromastoffe 8=Geschwefelt