

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. | Gebratene Riesengarnelen auf Kirschtomaten mit Basilikum.
(K,O) | € 12,90 |
| 91. | Kalbsfrikadelle mit Portweinzwiebeln.
(K,F,A) | € 5,80 |
| 92. | Carpaccio von geräucherter Entenbrust auf Apfel - Fenchel - Gemüse und cremiges Pastis - Vinaigrette
(K,G,A) | € 12,50 |

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

Salate

- | | | |
|------|---|---------------|
| 120. | Feldsalat mit gebackenen Camembert - Ecken,
Walnusskernen, Birnen und fruchtiger Vinaigrette
(G,K,I,A,F) | € 9,90 |
| 121. | Gratinierter Ziegenkäse auf buntem Salat, Pinienkernen
und Honig - Senf - Vinaigrette.
(I,G,K,D) | € 9,90 |

Suppen

- | | | |
|------|--|---------------|
| 110. | Rote - Bete - Barschtsch
mit Pierogi (Maultasche)
(K,F) | € 5,50 |
| 112. | Französische Zwiebelsuppe
mit Käse überbacken.
(F,O,D) | € 5,50 |
| 113. | Grüner Barschtsch mit gebackenem Ei.
(K,F,D) | € 6,80 |

Fleischgerichte

- | | | |
|------|---|----------------|
| 140. | Kalbsgulasch mit Kapern - Äpfel, Röstkartoffeln,
Prinzessbohnen und Salat.
(K,G,O,F) | € 17,- |
| 141. | Rinderfilet mit Cognac - Pfeffer - Rahmsauce,
Offenkartoffeln, Balsamico - Schalotten und Salat.
(K,D,G) | € 28.- |
| 142. | Maishähnchen vom Grill mit hausgemachtem
Ananas - Chutney, Offenkartoffel mit Petersilienöl
und Salat.
(K,O) | € 16.50 |
| 143. | Entrecote vom Grill mit hausgemachtem Tomaten - Apfel
Chutney, Offenkartoffel und Salat.
(G,O,K) | € 19,50 |
| 144. | Schweineschnitzel mit Röstzwiebel - Pankokruste,
Parmesan - Kartoffelpüree und grüne Bohnen.
(D,O,G,F,A) | € 13,50 |
| 145. | Iberico - Schweinerücken mit Sauerkraut (Poln Art.)
und Sahnemeerrettisch.
(K,D,O) | € 18,50 |
| 146. | Thymian - Honig - Huhn mit Zitronenfenchel,
Kartoffelspalten und Salat.
(K,G) | € 16,- |

Fischgerichte

152. Herings-Tatar mit Meerrettich - Creme auf Kartoffel-
Apfel - Stampf und Rote-Bete-Reduktion.
(K,H) € 13,-
153. Thunfischfilet (kurz gebraten) Avocadotatar,
Ponzu - Vinaigrette und Salat.
(K,H,G,D,C,B) € 20,50

Dessert

160. Pierogi mit Frischkäsefüllung, zerlassener Butter
und Zucker
(A,D,F) € 6,50
161. Mousse au Chocolat mit Granatapfel, Pistazien und
Orangensauce .
(2,D) € 7,-
162. Lauwarme Schokoladen - Passionsfrucht - Tarte
und Kokosraspel
(A,D) € 5,60

Vegetarisch

- | | | |
|------|---|----------------|
| 130. | Gebratene Pierogi (Maultaschen) mit
Krautpilzfüllung, Pilzrahmsauce und Salat.
(A,K,G,F) | € 10,50 |
| 131. | Senfeier mit Estragon - Feigensenssauce, Kartoffelpüree
und Rote - Bete - Salat.
(A,K,G) | € 11,90 |
| 132. | Rote Bete - Schnitzel mit Pekannusskruste, tomatisiertem
Bulgur, Joghurt - Dip, Pilze und grüner Spargel
(A,D,I,O,L) | € 13,50 |
| 133. | Pistazien - Pasta (hausgemacht) in Zitronen - Kapern - Öl
zu gebratenem Fenchel und Salat.
(Vegan)
(K,F,I) | € 14.- |

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

Limonade

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

Biere (Fass)

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

Flaschenbiere

602.	Sankt Jaro Schwarzbier (Czech) Fl.	0,5 L	€3,80
603.	Erdinger Hefeweizen/Hell Fl.	0,5 L	€ 4,50
605.	Kapuziner Kristallweizen Fl.	0,5 L	€ 4,50
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	€ 4,00
609.	Malzbier	0,33 L	€ 3,00

Aperitif

650.	Portwein	5 cl	€ 4,50
651.	Sherry	5 cl	€ 4,50
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.	Ramazotti	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

