

## **Bienvenidos a la “Die Berliner Republik” !**

Este conmemorativo barrio con vistas al río Spree tiene mucho que contar.

El nombre del Spree fue, de acuerdo con la primera mención escrita "Sprewa". Lo que significa el "rociador". Esto se remonta a tres ubicaciones de origen diferentes.

La orilla derecha, la de la juerga, tuvo muchos nombres diferentes. En el siglo XVII se llamó la presa (Damm) de Treckschuyten. Nombre otorgado por los excursionistas del momento en Holanda. Los nobles atravesaban el río en barcasas.

Durante 30 años se llamó Dammstraße hasta 1738 cuando fue reconstruido por el rey Federico Guillermo I. En el curso de esta transformación, muchos constructores navales se asentaron y prestaron la carretera con el nombre actual de "Schiffbauerdamm".

Uno de los constructores navales fue Martin Koepjohann, quien dejó en herencia a su hijo Johan Friedrich Koepjohann este edificio en el que vivió junto a su esposa. A finales del siglo XVIII, fundaron la Fundación Koepjohann. Johan declaró en su testamento que la Fundación debería continuar cuidando a las viudas y huérfanos que habitan en él.

El edificio fue demolido en 1883, construido y rediseñado solo 20 años después por los dos arquitectos más reconocidos de la época. A finales de la Segunda Guerra Mundial, el Schiffbauerdamm es parte de la zona de ocupación soviética y durante mucho tiempo no sucedió nada en este edificio. Después de una larga espera, a mediados de los años 70, la fundación finalmente fue subvencionada, para que el techo y la chimenea puedan repararse de los daños que la guerra dejó.

En 1984, el edificio se añadió como monumento del distrito de la DDR. Se necesitan otros 15 años para eliminar por completo todo el daño de guerra. Desde los años 90, hubo en el piso inferior de Schiffbauer Damm 8 (aquí) una tienda de fotografía. Hasta que llegamos nosotros como Broker's Bierbörse (La bolsa de la cerveza) y luego como BERLINER REPUBLIK. La bolsa de la cerveza se mantiene hasta día de hoy con sus precios constantemente cambiantes.

## Informamos a nuestros clientes

Procesamos nuestra comida con el máximo cuidado. A pesar de los diferentes flujos de trabajo y métodos de procesamiento, no podemos garantizar que nuestros ingredientes estén libres de alérgenos. Algunos de nuestros productos pueden contener trazas de cacahuets o nueces. Consulte a nuestro personal para cualquier pregunta.

### **La Torre del Hambre en la República Berlínesa**

Desde finales del siglo XIX había en los pubs berlineses grandes ventanales cubiertos completamente de vidrio.

Estos fueron diseñados para dar apetito.

Los edificios penitenciarios de la Edad Media le dieron su nombre.

Spreewälder Lümmel  
(pepinillo en vinagre)<sup>5</sup> 2,80 €

Veserplate 13,50 €  
con diferentes tipos de salchichas, quesos, pates  
pepinillos en vinagre pan y mantequilla

## Ensaladas frescas y crujientes

### Ensalada colorida

ensalada de temporada con tomate, pepino, cebolla roja  
crotones y el aliño de la casa<sup>8</sup>

**pequeña**

5,50 €

**grande**

9,90 €

### Ensalada campesina a la "Friedrich des Zweiten"

12,80 €

ensalada de temporada con pequeñas pechugas de pollo  
patatas salteadas pipas, pipas de calabaza y el aliño de la casa<sup>8</sup>

## De la olla al plato.

Todo verdadero berlinés tiene su propia receta de sopa.  
Supuestamente, este guiso pertenece a los platos favoritos  
de Kaiser Wilhelm II. También vegetariana.

### Sopa de patata a la Kaiser Wilhelm

con salchichas y crema de cebolla<sup>8</sup>

**pequeña**

5,90 €

**grande**

9,50 €

### Hecha en casa Soljanka 'a la Rusa'<sup>1,4</sup>

sopa de tomate y pimiento rojo con trozos de salchicha  
pepino al vinagre<sup>5</sup>, cebolla y crema<sup>8</sup>

**pequeña**

5,90 €

**grande**

9,50 €

### **Tarta salada a la tabla de madera**

Esta especialidad, originaria de Alsacia, es un recuerdo típico de los llamados "recién llegados". Al igual que el idioma "Berlinerisch" se originó a partir de una variedad de culturas, este plato muy variable es ideal para Berlín y sus cocinas.

La original	9,90 €
con crema de cebolla <sup>8</sup> , mozzarella <sup>8</sup> , tocino <sup>1</sup> y cebolla	
La vegetariana	11,50 €
salsa de tomate <sup>4</sup> , mozzarella <sup>8</sup> , verdura a la plancha, tomates secos, tomates Cherry, rúcula marinada y parmesano	
La berlinesa	11,50 €
con salsa de tomate y curry <sup>1,4,5,8</sup> , mozzarella <sup>8</sup> , salchicha de curry <sup>4</sup> y patatas fritas	
La Italiana	12,50 €
con salsa de tomate <sup>4</sup> , mozzarella <sup>8</sup> , tomates secos, rúcula marinada jamón serrano y parmesano	

### **Nuestras salchichas, nuestras especialidades.**

Nuestras salchichas provienen del "Landfleischerei Luckenwalde" en Brandeburgo. Allí se preparan tradicionalmente sin GLUTEN, LACTOSA, colorantes o potenciadores de sabor.

**Bockwurst (hervida), Chilibeißer (salchicha picante, hervida)  
Grillknacker (a la parrilla), Schinkenknacker (salchicha ahumada)  
Rostbratwurst (Salchicha frita),  
Weißwurst (salchicha blanca, hervida)  
Wiener (salchicha Franfurter, hervida)  
Cada salchicha pesa 100 gramos.**

En cada plato servimos col agria <sup>1</sup> con tocino y patata hervida	
1 Salchicha (a elegir)	10,40 €
2 Salchichas (a elegir)	12,50 €
3 Salchichas (a elegir)	15,90 €
Plato de salchichas para dos	34,80 €
6 salchichas + ½ Currywurst <sup>4</sup> + 2x "Berliner Luft" (licor) con salsa, col agria <sup>1</sup> con tocino, patata hervida, mostaza y mostaza dulce	
Original berlinesa Currywurst (180g) <sup>4</sup> con patatas fritas y salsa de curry	12,50 €
(en el año 1949 descubierta por Herta Heuwer) <sup>1,4,5</sup> <b>A petición con cebolla picante</b>	0,90 €
Rixdorfer Bockwurstsalat	9,90 €
aliño de mostaza, pepinillos al vinagre <sup>5</sup> y cebolla acompañado de huevo frito y patatas salteadas con tocino	
Stolzer Heinrich (180g)	14,80 €
Salchicha frita berlinesa <sup>4</sup> con salsa de cerveza negra, col roja <sup>1</sup> y puré de patatas <sup>8</sup> como en "Zilles Milljöh"	

## La cocina de Berlín en la Berliner Republik

La cocina de Berlín se caracteriza por numerosos inmigrantes a lo largo de la historia, por ejemplo, los bohemios, los pomeranos y los hugonotes. Los inmigrantes dieron nombre muchos platos ahora típicos como por ejemplo al Codillo Eisbein (traducido como pierna de hielo) usando el hueso del codillo como patines de hielo.

Hausgemachte Berliner Bouletten albóndigas gigantes fritas con ensalada de col blanca patatas salteadas con tocino <sup>1</sup> y cebolla.	12,50 €
Königsberger Klopse vom Kalb albóndigas gigantes hervidas de ternera en salsa de alcaparras <sup>2,9</sup> con patatas hervidas y ensalada de remolacha	16,50 €
Hígado de ternera a la berlinesa con salsa, manzana glaseada, cebolla cocida a fuego lento y puré de patatas <sup>8</sup>	17,90 €
Eisbein (Codillo cocido) <sup>3</sup> puré de cacahuete, col agria con tocino <sup>1</sup> y patatas hervidas	15,90 €
Rinderroulade ‘‘como en casa de mama’’ rollo de ternera relleno de pepinillos al vinagre <sup>5</sup> , tocino <sup>1</sup> , cebolla y mostaza con salsa, col roja <sup>1</sup> y patata hervida	17,90 €
Schnitzel filete empanado, salteado con mantequilla <sup>8</sup> con patatas salteadas con tocino <sup>1</sup> y cebolla <b>‘‘Wiener Art’’ de cerdo</b>	14,90 €
<b>‘‘Wiener Schnitzel’’ de ternera</b> con mermelada de arándanos	18,90 €
BBQ- Costillas de ternera con salsa de tomate, pesto de perejil y pan de ajo	22,50 €
Paulaner-Weizenbier-Steak steak de cerdo en cerveza de trigo, salsa de pimiento rojo y cebollines cebolla cocida a fuego lento patatas salteadas y tocino <sup>1</sup>	14,90 €

### **Pescados y platos vegetarianos**

Gracias a los muchos lagos y canales de la ciudad se podría vivir de la pesca. En los alrededores se puede hacer agricultura y así ofrecer varias frutas y verduras.

Bismarckhering ‘Hausfrauen Art’ (servido frio) filete de arenque con salsa de nata <sup>9</sup> con manzana pepinillos al vinagre <sup>5</sup> , cebolla y patatas hervidas	12,50 €
Gegrilltes Schollenfilet filete de lenguado con patatas hervidas, ensalada de pepino y salsa de remolacha <sup>8</sup>	17,90 €
Berliner Tofu-Currywurst Salchicha de tofu con patatas fritas y salsa de curry	12,50 €
Albóndiga de verdura (frita) con salsa de pimiento y puré de patatas <sup>8</sup>	13,90 €
Pellkartoffeln patatas cocidas sin pelar con crema <sup>8</sup> , aceite de lianza y pequeña ensalada	8,60 €
La vegetariana tarta salada a la tabla de madera salsa de tomate <sup>4</sup> , mozzarella <sup>8</sup> , verdura a la plancha, tomates secos, tomates Cherry, rúcula marinada y parmesano	11,50 €

## Y de postre... algo dulce

Incluso los prusianos siempre tuvieron éxito en la creación de finos postres. De los ingredientes más sencillos a menudo salen dulces inesperadamente deliciosos.

Arroz con leche <sup>8</sup> con compota de manzana, mantequilla fundida <sup>8</sup> , canela y azúcar	
<b>pequeño</b>	4,90 €
<b>grande</b>	6,80 €
Wiener Apfelstrudel	5,90 €
con salsa de vainilla, nata <sup>9</sup> y helado de vainilla de la " Wiener Apfelstrudel- Manufaktur"	
Hausgebackener Schokoladenkuchen <sup>8</sup>	7,50 €
tartita de chocolate de la casa con ragú de cereza y nata <sup>9</sup>	

## Guarniciones y demás

Patatas hervidas	3,80 €
Puré de patata <sup>8</sup>	3,80 €
Patatas fritas	4,00 €
Patatas salteadas con tocino <sup>1</sup> y cebolla	3,80 €
Ensalada de patata y pepino	3,80 €
Ensalada de col blanca	3,50 €
Cebollas picantes	0,90 €
Col agria con tocino <sup>1</sup>	3,80 €
Col roja <sup>1</sup>	3,80 €
Pan de ajo	4,00 €

Lista de aditivos:

1) con conservante

4) con potenciador del sabor

5) con edulcorante

8) bajo aplicación de leche

9) bajo la aplicación de crema

11) que contiene quinina

2) con colorante

6) helado

3) con sal de curado de nitrito

7) con fosfato

10) cafeinado