

## **Herzlich willkommen in der Berliner Republik !!!**

Dieser gedenkträchtige Standort mit einem wunderbaren Blick auf die Spree hat viel zu erzählen.

Der Name der Spree war laut der ersten schriftlichen Erwähnung „Sprewa“. Was so viel heißt wie die „Sprühende“. Zurück führen kann man das auf die drei verschiedenen Quellorte.

Das rechte Spreeufer hatte bereits viele Namen und wurde durch viele Herrschaftsformen geprägt. Im 17. Jahrhundert wurde es der „Treckschuyten Damm“ genannt. Verliehen durch die in Holland erfundenen Treckschuten. Mit diesen wurden von Land aus Adlige mit Kähnen über das Wasser gezogen. 30 Jahre lang wurde es dann „Dammstraße“ genannt bis es 1738 zur großen Umgestaltung durch König Friedrich Wilhelm I. kam. Im Zuge dieser Umgestaltung siedelten sich viele Schiffbauer an und verliehen der Straße den heutigen Namen „Schiffbauerdamm“.

Einer der Schiffbauer war Martin Koepjohann, der dieses Gebäude seinem Sohn Johan Friedrich Koepjohann vererbt hat. Er bewohnte und pflegte es gemeinsam mit seiner Frau.

Ende des 18. Jahrhunderts gründeten sie die Koepjohann- Stiftung. Johan hat in seinem Testament darüber verfügt, dass die Stiftung weiterhin für verwitwete und Waisen sorgen soll.

Im Jahre 1883 wurde das Gebäude abgerissen und erst 20 Jahre später von den zwei renommiertesten Architekten der damaligen Zeit neu gestaltet und gebaut. Nach Ende des 2. Weltkrieges gehört der Schiffbauerdamm zur sowjetischen Besatzungszone und es geschah lange Zeit nichts an diesem Gebäude. Nach langer Wartezeit wird die Stiftung endlich Mitte der 70er Jahre bezuschusst, sodass das Dach und der Schornstein von Kriegsschäden befreit werden können.

1984 wurde das Gebäude als Baudenkmal in der Kreisdenkmalliste der DDR aufgenommen.

Weitere 15 Jahre sind nötig um restlos alle Kriegsschäden zu beseitigen.

Seit den 90er Jahren war ein Fotogeschäft in der unteren Etage des Schiffbauerdamms 8.

Bis wir erst als Broker's Bierbörse und dann als die BERLINER REPUBLIK hier Einzug fanden.

## Informationen zu unseren Gerichten

Wir verarbeiten unsere Lebensmittel mit allergrößter Sorgfalt. Trotz getrennter Arbeitsabläufe und Verarbeitungsverfahren können wir keine allergenfreie Umgebung oder Inhaltsstoffe garantieren. Einige unserer Erzeugnisse können Spuren von Erdnüssen oder Nüssen enthalten. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der Allergenkarte, damit Sie sich bestens informieren können.

### **Der Hungerturm in der Berliner Republik**

Seit Ende des 19. Jahrhunderts gab es in Berliner Kneipen mehrstöckige, vollkommen aus Glas bestehende Vitrinen.

Diese waren für den kleinen Hunger konzipiert.  
Gefängnisbauten aus dem Mittelalter gaben diesen ihren Namen.

Spreewälder Lümmel Gewürzgurke <sup>5</sup>	2,80 €
Vesperplatte mit Schinkenknacker, Wiener, Harzer Käse <sup>8</sup> , Tilsiter <sup>8</sup> , Schwarzwälder Schinken, Blutwurst, Leberwurst, Eisbeinsülze, Gewürzgurke <sup>5</sup> , Mostrich, Brot & Butter <sup>8</sup>	13,50 €

## Salate frisch und knackig vom Feld

### Bunter Salat

Blattsalate der Saison mit Tomate, Gurke, roter Zwiebel, Crôutons und unserem Hausdressing<sup>8</sup>

**klein**

5,50 €

**groß**

9,90 €

### Bauernsalat nach Art von „Friedrich des Zweiten“

12,80 €

Blattsalate der Saison mit saftigem Bauerngockel, gebratenen Kartoffeln, Sonnenblumen- und Kürbiskernen und unserem Hausdressing<sup>8</sup>

## Aus dem Berliner Suppentopf

Jeder echte Berliner hat sein eigenes Kartoffelsuppenrezept. Angeblich soll dieser wohltuende Eintopf zu den Leibspeisen von Kaiser Wilhelm II. gehört haben.

Bei uns gibt es auf Wunsch auch eine vegetarische Variante.

### Berliner Kartoffelsuppe à la Kaiser Wilhelm<sup>4</sup>

mit Wiener Würstchen und Zwiebelschmand<sup>8</sup>

**klein**

5,90 €

**groß**

9,50 €

### Hausgemachte Soljanka „Russische Art“<sup>1,4,8\*edsw</sup>

Tomaten-Paprika-Suppe mit Wurststreifen, Gewürzgurke<sup>5</sup>, Zwiebeln & Schmand<sup>4</sup>

**klein**

5,90 €

**groß**

9,50 €

### **Flammkuchen vom Holzbrett**

Diese Spezialität, ursprünglich aus dem Elsass stammend, ist ein typisches Mitbringsel der sogenannten „Zugezogenen“. Wie auch die Sprache „Berlinerisch“ aus vielfältigen Kulturen entstand, passt diese sehr variable Speise super zu Berlin und in deren Küchen.

Der Originale oder auch Elsässer mit Zwiebelschmand <sup>8</sup> , Mozzarella <sup>8</sup> , Schinkenspeck <sup>1</sup> und Zwiebeln	9,90 €
Der Vegetarische mit Tomatensoße <sup>4</sup> , Mozzarella <sup>8</sup> , gegrilltem Gemüse, getrockneten Tomaten, Cocktailtomaten, mariniertem Rucola und Parmesanspänen	11,50 €
Der Berliner mit Curry- Tomaten- Schmand <sup>1,4,5,8</sup> , Mozzarella <sup>8</sup> , Currywurst <sup>4</sup> und Pommes frites	11,50 €
Der Italienische mit Tomatensoße <sup>4</sup> , Mozzarella <sup>8</sup> , getrockneten Tomaten, mariniertem Rucola, Serrano- Schinken und Parmesanspänen	12,50 €

## Unsere Wurstspezialitäten

Vorweg, zwischendurch oder hinterher unsere typisch deutsche Wurst schmeckt immer und aller Orts. Unsere Wurst beziehen wir von der „Landfleischerei Luckenwalde“ in Brandenburg. Dort werden diese traditionell ohne GLUTEN, LAKTOSE, FARBSTOFFE oder GESCHMACKSVERSTÄRKER zubereitet.

### **Bockwurst, Chilibeißer, Grillknacker Schinkenknacker, Rostbratwurst, Weißwurst, Wiener** Jede Wurst wiegt 100 Gramm.

Zu allen Gerichten servieren wir Specksauerkraut<sup>1</sup> und Salzkartoffeln

1 Wurst (nach Wahl)	10,40 €
2 Würste (nach Wahl)	12,50 €
3 Würste (nach Wahl)	15,90 €
Wurstplatte für zwei	34,80 €
6 ausgewählte Würste + ½ Currywurst <sup>4</sup> + 2x „Berliner Luft“ mit Bratensoße, Specksauerkraut <sup>1</sup> , Salzkartoffeln, Mostrich und süßem Senf	
Original Berliner Currywurst (180g) <sup>4</sup>	12,50 €
mit Pommes frites und Currysoße (1949 von Herta Heuwer erfunden) <sup>1,4,5</sup>	
<b>auf Wunsch mit scharfen Zwiebeln</b>	0,90 €
Rixdorfer Bockwurstsalat	9,90 €
angemacht mit Senfdressing, Gewürzgurken <sup>5</sup> und Zwiebeln dazu Spiegelei und Bratkartoffeln mit Speck <sup>1</sup>	
Stolzer Heinrich (180g)	14,80 €
Berliner Bratwurst <sup>4</sup> mit Schwarzbiersoße, Cassisrotkohl <sup>1</sup> und Stampfkartoffeln <sup>8</sup> - Original wie aus „Zilles Milljöh“ -	

### **Die Berliner Küche in der Republik**

Geprägt ist die Berliner Küche durch zahlreiche Einwanderungen in der Geschichte, durch zum Beispiel die Böhmen, die Pommern und die Hugenotten.

Es wurde aus dem Nutzen heraus benannt, wie z.B. das Berliner Eisbein wovon ursprünglich die Knochen des Schienbeins als Schlittschuhkufen verwendet wurden.

Hausgemachte Berliner Bouletten mit Weißkrautsalat, Bratkartoffeln mit Speck <sup>1</sup> und Zwiebeln und Mostrich	12,50 €
<b>Boulette Extra</b>	2,50 €
Königsberger Klopse vom Kalb in Kaperntunke <sup>2,9</sup> mit Rote- Bete- Salat und Salzkartoffeln	16,50 €
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Bratensoße, glasiertem Apfel, geschmorten Zwiebeln und Stampfkartoffeln <sup>8</sup>	17,90 €
Gepökelttes Berliner Eisbein (gekocht) <sup>3</sup> traditionell mit Erbspüree, Specksauerkraut <sup>1</sup> , Salzkartoffeln und Mostrich	15,90 €
Rinderroulade „wie bei Muttern“ gefüllt mit Gewürzgurke <sup>5</sup> , Speck <sup>1</sup> , Zwiebeln und Mostrich dazu Bratensoße, Cassisrotkohl <sup>1</sup> und Salzkartoffeln	17,90 €
Schnitzel paniert und in Butterschmalz <sup>8</sup> gebraten, dazu Bratkartoffeln mit Speck <sup>1</sup> und Zwiebeln	
„Wiener Art“ vom Schwein	14,90 €
„Wiener Schnitzel“ vom Kalb mit Preiselbeeren <sup>1</sup>	18,90 €
BBQ- Rinderrippe mit Tomatensalsa, Petersilien- Pesto und Knoblauchbrot	22,50 €
Paulaner- Weizenbier- Steak Schweinenackensteak mit Letscho, geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffeln mit Speck <sup>1</sup>	14,90 €

## **Fischfang & Vegetarisches**

Durch viele Seen und Kanäle konnte man in Berlin  
lange Zeit vom Fischfang leben.

Im Umland konnte man viel Ackerbau betreiben und somit viele Obst und  
Gemüsesorten zur Verfügung stellen.

Bismarckhering „Hausfrauen Art“ (kalt) in einer Sahnesoße <sup>9</sup> mit Äpfeln, Gewürzgurken <sup>5</sup> und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln	12,50 €
Gebratenes Schollenfilet mit Kartoffel- Gurkensalat und Remouladensoße <sup>8</sup>	17,90 €
Berliner Tofu- Currywurst mit Pommes frites und Currysoße	12,50 €
Bunte Gemüseboulette <sup>1,4</sup> mit Paprikasoße und Kartoffelstampf <sup>8</sup>	13,90 €
Pellkartoffeln mit Kräuterquark <sup>8</sup> , Leinöl und kleinem Salatbukett	8,60 €
Der Vegetarische Flammkuchen mit Tomatensoße <sup>4</sup> , Mozzarella <sup>8</sup> , gegrilltem Gemüse, getrockneten Tomaten, Cocktailtomaten, mariniertem Rucola und Parmesanspänen	11,50 €

## Und zum Nachtisch wat Süßet

Selbst den Preußen sind immer wieder feine Nachspeisenkreationen gelungen.  
Aus bodenständigen Zutaten ergeben sich oft unerwartet süße Leckereien.

Milchreis <sup>8</sup> mit Apfelkompott, zerlassener Butter <sup>8</sup> und Zimt & Zucker	
<b>klein</b>	4,90 €
<b>groß</b>	6,80 €
Wiener Apfelstrudel mit Vanillesoße, Schlagsahne <sup>9</sup> und Vanilleeis von der „Wiener Apfelstrudel- Manufaktur“	5,90 €
Hausgebackener Schokoladenkuchen <sup>8</sup> mit Kirschragout und Schlagsahne <sup>9</sup>	7,50 €

## Beilagen & andere Kleinigkeiten

Salzkartoffeln	3,80 €
Stampfkartoffel	3,80 €
Pommes frites	4,00 €
Bratkartoffeln mit Speck <sup>1</sup> und Zwiebeln	3,80 €
Kartoffel- Gurkensalat	3,80 €
Weißkrautsalat	3,50 €
Scharfe Zwiebeln	0,90 €
Sauerkraut mit Speck <sup>1</sup>	3,80 €
Cassisrotkohl <sup>1</sup>	3,80 €
Knoblauchbrot	4,00 €

Liste der Zusatzstoffe:

1) mit Konservierungsstoff  
5) mit Süßungsmittel  
Milch

2) mit Farbstoff  
6) Eiscreme

3) mit Nitritpökelsalz 4) mit Geschmacksverstärker  
7) mit Phosphat 8) unter Verwendung von

9) unter Verwendung von Sahne 10) koffeinhaltig

11) chininhaltig