

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

Dieser Ort am Ufer der Spree hat eine bewegte Geschichte. Seit dem 17. Jahrhundert zogen hier die Adligen auf ihren „Treckschuten“ vorbei. Das sind Kähne, die vom Ufer aus gezogen wurden, benannt nach einer holländischen Erfindung. Im 18. Jahrhundert ließ König Friedrich Wilhelm I das Ufer ausbauen. Darauf hin siedelten sich hier viele Schiffbauer an, die der Straße bis heute ihren Namen gaben. Einer dieser Schiffbauer war Martin Koepjohann. Er bezog das Haus Nr. 8, heutiger Sitz der „Berliner Republik“. Sein Sohn kümmerte sich aber weniger um Schiffbau als um die Armen der Stadt und gründete eine Stiftung für die Versorgung von Witwen und Waisen. So diente das Haus viele Jahre einem caritativen Zweck, bis es im Jahre 1883 wegen Baufälligkeit abgerissen werden musste. 20 Jahre später wurde es von den zwei renommiertesten Architekten der damaligen Zeit wieder aufgebaut und neu gestaltet. Es überlebte den Krieg trotz einiger Schäden und wurde 1984 als Baudenkmal in die Kreisdenkmalliste der DDR aufgenommen. In den 90er Jahren gab es in der unteren Etage ein Fotogeschäft, bis die Gaststätte „Brokers Bierbörse“ - später unter dem Namen „Berliner Republik“ - ihren Einzug fand.

## **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.

### **Liste der Zusatzstoffe:**

- |                             |                               |                               |
|-----------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| 1) mit Konservierungsstoff  | 2) mit Farbstoff              | 3) mit Nitritpökelsalz        |
| 4) mit Geschmacksverstärker | 5) mit Süßungsmittel          | 6) Eiscreme                   |
| 7) mit Phosphat             | 8) unter Verwendung von Milch | 9) unter Verwendung von Sahne |
| 10) koffeinhaltig           | 11) chininhaltig              |                               |

## Salate frisch und knackig

### **Bunter Salat**

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

**klein**

5,90€

**groß**

10,90€

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

15,80€

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

### **Bio-Kräutersalat**

14,70€

mariniert mit Himbeerdressing mit Grüner Spargel, Hirtenkäse und getrockneten Himbeeren

### **Eisbergsalat mit Joghurtdressing**

13,20€

mit Mandarinenfilets und gerösteten Wallnüssen

### **Rixdorfer Bockwurstsalat**

12,90€

angemacht mit Senfdressing, Gewürzgurken<sup>5</sup> und Zwiebeln dazu Spiegelei und Bratkartoffeln mit Speck<sup>1</sup>

## Aus dem Berliner Suppentopf

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

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

**klein** (Vorspeise)

6,70€

**groß**

9,80€

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

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

**klein** (Vorspeise)

6,70€

**groß**

9,80€

## Flammkuchen vom Holzbrett

### **Der Originale oder auch Elsässer**

12,90€

mit Zwiebelschmand<sup>8</sup>, Mozzarella<sup>8</sup>,  
Schinkenspeck<sup>1</sup> und Zwiebel

### **Der Berliner**

12,90€

mit Curry- Tomaten- Schmand<sup>1,4,5,8</sup>, Mozzarella<sup>8</sup>,  
Currywurst<sup>4</sup> und Pommes frites

### **Der Italienische**

13,90€

mit Tomatensoße<sup>4</sup>, Mozzarella<sup>8</sup>, getrockneten Tomaten,  
mariniertem Rucola, Serrano- Schinken  
und Parmesanspänen

### **Der Vegetarische**

12,90€

mit Tomatensoße<sup>4</sup>, Mozzarella<sup>8</sup>, gegrilltem Gemüse,  
getrockneten Tomaten, Cocktailtomaten, mariniertem  
Rucola und Parmesanspänen

## Wurstspezialitäten

**Wahl aus: Bockwurst, Chilibeißer, Grillknacker, Schinkenknacker, Rostbratwurst, Weißwurst, Wiener**

Jede Wurst wiegt 100 Gramm

<b>1 Wurst</b> (nach Wahl)	11,80€
<b>2 Würste</b> (nach Wahl)	13,70€
<b>3 Würste</b> (nach Wahl)	16,90€

Zu allen Würsten servieren wir Specksauerkraut<sup>1</sup>,  
Salzkartoffeln und Senf

<b>Wurstplatte für zwei Personen</b>	35,20€
--------------------------------------	--------

6 ausgewählte Würste + ½ Currywurst<sup>4</sup> + 2x „Berliner Luft“  
mit Bratensoße, Specksauerkraut<sup>1</sup>, Salzkartoffeln, Pommes,  
Mostrich und süßem Senf

<b>Original Berliner Currywurst (180g)<sup>4</sup></b>	13,90€
--	--------

mit Pommes frites, Majonaise und Currysoße<sup>1,4,5</sup>  
auf Wunsch mit scharfen Zwiebeln

0,70€

<b>Stolzer Heinrich (180g)</b>	16,80€
--------------------------------	--------

Berliner Bratwurst<sup>4</sup> mit Schwarzbiersoße, Cassisrotkohl<sup>1</sup>  
und Stampfkartoffeln<sup>8</sup>

<b>Vesperplatte</b>	15,20€
---------------------	--------

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>

## Die Berliner Küche in der Republik

<b>Hausgemachte Berliner Bouletten</b> mit Weißkrautsalat, Kartoffelsalat und Mostrich	14,30€
<b>Königsberger Klopse vom Kalb</b> in Kapernsoße <sup>2,9</sup> mit Rote Bete Salat und Salzkartoffeln	17,90€
<b>Kalbsleber „Berliner Art“</b> mit Bratensoße, glasiertem Apfel, geschmorten Zwiebeln und Stampfkartoffeln <sup>8</sup>	19,60€
<b>Gepökelttes Berliner Eisbein</b> (gekocht) <sup>3</sup> traditionell mit Erbspüree, Specksauerkraut <sup>1</sup> , Salzkartoffeln und Mostrich	17,90€
<b>Rinderroulade „wie bei Muttern“</b> gefüllt mit Gewürzgurke <sup>5</sup> , Speck <sup>1</sup> , Zwiebeln und Mostrich dazu Bratensoße, Cassisrotkohl <sup>1</sup> und Salzkartoffeln	18,40€
<b>Schnitzel</b> paniert und in Butterschmalz <sup>8</sup> gebraten, dazu Bratkartoffeln mit Speck <sup>1</sup> und Zwiebeln „Wiener Art“ vom Schwein „Wiener Schnitzel“ vom Kalb mit Preiselbeeren <sup>1</sup>	17,90€ 23,20€
<b>Alt Berliner Bollenfleisch</b> Lammgulasch mit Zwiebeln, Kartoffelstampf <sup>8</sup> und Spreewaldgurke <sup>5</sup>	18,90€

**Paulaner- Weizenbiersteak** 16,40€  
Schweinenackensteak mit Letscho, geschmorten Zwiebeln  
und Bratkartoffeln mit Speck<sup>1</sup>

**Forelle „Müllerin“** 19,50€  
im Ganzen gebratene Forelle mit Salzkartoffeln  
und Gurkensalat Sahne- Dill Dressing<sup>9</sup>

**Bismarckhering „Hausfrauen Art“ (kalt)** 13,80€  
in einer Sahnesoße<sup>9</sup> mit Äpfeln, Gewürzgurken<sup>5</sup>  
und Zwiebeln dazu Salzkartoffeln

## **Veganes & Vegetarisches**

**Gefüllte Linsenroulade** 16,50€  
mit Rotkohl und Petersilien-Kartoffeln

**Veganes Schnitzel** 22,50€  
mit Kartoffelsalat

**Vegane Currywurst**<sup>1,4,5</sup> 13,90€  
mit Pommes frites und Currysoße

**Veganer Leberkaas** 15,70€  
mit frischer Brezl, geschmorten Zwiebeln, Kapernäpfel,  
Rote Bete Meerrettich, süßer Senf, Salat Bukett

**Pellkartoffeln** 9,80€  
mit Kräuterquark<sup>8</sup>, Leinöl und kleinem Salatbukett

## Desserts

### Milchreis<sup>8</sup>

mit Apfelkompott, brauner Butter<sup>8</sup> und Zimt & Zucker

**klein**

5,40€

**groß**

7,40€

### Wiener Apfelstrudel<sup>6,8,9</sup>

mit Vanillesoße, Schlagsahne<sup>9</sup> und Vanilleeis  
von der „Wiener Apfelstrudel- Manufaktur“

6,90€

### Hausgebackener Schokoladenkuchen<sup>8</sup>

mit Kirschragout und Schlagsahne<sup>9</sup>

8,90€

## Beilagen & andere Kleinigkeiten

Salzkartoffeln	3,80€
Stampfkartoffel	3,80€
Pommes frites	4,00€
Bratkartoffeln mit Speck <sup>1</sup> und Zwiebeln	3,80€
Kartoffelsalat	3,80€
Weißkrautsalat	3,50€
Scharfe Zwiebeln	0,70€
Sauerkraut mit Speck <sup>1</sup>	3,80€
Cassisrotkohl <sup>1</sup>	3,80€
Knoblauchbrot	4,00€
Speewälder Lümmel (Gewürzgurke) <sup>5</sup>	2,90€
Brezel mit Butter <sup>8</sup>	3,20€