



Lindenblatt

Speisekarte

Nante Eck
Altberliner Restauration

www.nante-eck.de

Preis: 1,50 €

Speisekarte vom Nante Eck

auf deutsch and in english

immer aktuell und zum Mitnehmen

Berliner Traditionsrestaurant „Nante-Eck“ – wie vor 100 Jahren



Quelle: Stiftung Stadtmuseum Berlin

Das Nante-Eck – eine urige Altberliner Restauration mit dem typischen Flair Berlins um 1900. Die Kaiserstadt steht in ihrer Blüte, der technische Fortschritt geht rasant voran. Während am damaligen Stadtrand die Mietskasernen, enge und dunkle Wohnungen für die Arbeiter in der Stadt entstanden, floriert an anderen Stellen der Stadt das Leben.

Der wohl wichtigste Ort der damaligen Zeit war die Flaniermeile „Unter den Linden“. Es gehörte zum Chic der Zeit auf der breiten Mittelpromenade der Straße spazieren zu gehen und sich zu präsentieren. Viele Cafés und Läden hatten ihren Sitz direkt an diesem Lebensmittelpunkt der Stadt. Das berühmte Café Kranzler hatte seine Adresse ebenso an dieser Stelle wie das berühmte Hotel Adlon.

Das Nante-Eck möchte Ihnen einen Teil dieser alten Zeit zurückbringen. Mit typischen, herzhaften Speisen und histori-

schem Flair. Im Übrigen fand sich in der Friedrichstraße auch das erste Restaurant mit weiblicher Bedienung. Zum damaligen Zeitpunkt war es eigentlich nur den Herren vorbehalten, dieser angesehenen Arbeit nachzugehen.

Der Namenspatron, der Eckensteher Nante, war eine Figur aus dem damaligen Berlin. An einer Straßenecke auf Arbeit wartend, philosophierte er über all die kleinen, aber auch die großen Probleme seiner bewegten Zeit.

Zur Berühmtheit gelangte er durch das Volksstück „Eckensteher Nante im Verhör“, welches 1833 uraufgeführt wurde. Durch seinen unvergleichlichen Charme und seine „Berliner Schnauze“ ist Nante allen Berlinern als typisches „Berliner Original“ in Erinnerung geblieben.

Rotkäppchen auf Berlinerisch

Es war mal ‚ne kleene, süße Joere, die imma mit ‚ne rote Kappe rumlif. Wejen diese Kappe nannte se och jeda Rotkäppchen, wa.

Enmal sachte ihre Mutta: ‚Rotkäppchen, deine Oma jeht’s nich’ jut. Du musst zu ihr jehn und ihr wat zu futtern bring’, damits ihr wieda besser jeht. Pass aber uff, daste dia nich im Wald verlaufen tust und imma uff’m Wech bleibst, damit de keen Zoff mit’m Wolf kriegst!“

So stiefelte die Kleene los und it kam, wie’d kommen musste. Sie traf den Wolf und Plappermaul det se war, erzählte sie ihm von ihre Jrossmutta. Während se dann jegen den Rat von ihre Mutta noch’n paar Blümchen pflückte, lief der Wolf zur Jrossmutta und hat’s jeffessen.

Als nun die Kleene beim Haus von ihre Jrossmutta ankam, sabbelte der Wolf mit ‚ner hellen Stimme und machte der Kleenen vor, er wäre ihre Jrossmutta. Uff die Frajen, welhalb ’se denn so jrosse Ojen haette und so’n jrossen Mund, antwortete der Wolf immer clever und so kam die Kleene zur Jrossmutta’ und wurde von ihr jeffessen.

Nachdem er so ville jeffessen hatte, schlief der Wolf ein und bejann wie blöd zu schnarchen. Det hoerte’n Förster, der an die Hütte vorbeilief und jing rin um nachzukeiken, watt los is. Da er die Jrossmutta nich sah, sondern den Wolf mit fetter, volljeffessener Plautze, verpasste er ihm ’n Fangschuss und befreite die Jrossmutter und die Kleene.

„Find’ ick Diah hiea, Du alta Sünder“, sprach er, „ick hab’ Dir lange jesucht!“ Als erfah’na Jeejer wusste er sofort, dass die Jrossmutta nur in Bauch von’ Wolf sein konnte. So nahm er sein Messer, schlitze den Bauch von’ Wolf uff und fand die Jrossmutter und det Rotkäppchen noch lebend in Wanst von det Untier. Jrossmutta und die Kleene freuten sich wie blöde und die Kleene versprach ihre Jrossmutta nie, nie wieder von Weech abzuweichen und imma uff direktem Wege zu ihr zu jehen. Wenn’s se nich jestorben sind, leben’s se noch heute...

Menu for other languages:



Berliner Redewendungen

Ick gloob mir streift’n Bus.	Ausdruck des Erstaunens
Säuftse - stirbst. Säufste nich - stribste och. Also säufste.	Altberliner Philosophie
Du hast nich ma für’n Sechser Verstand.	Dein Verstand ist keine 5 Cent wert.
Dem fehl’n doch zehn Pfennich anne Mark.	Er ist nicht ganz richtig im Kopf.
Meen Portmonee is aus Zwiebelleder. Imma wenn ick rin kieke muss ick weenen.	Mein Geld ist ständig alle.
Nachtigall ick hör dir trapsen.	Ich ahne etwas.
Du jibst ja an wie Graf Koks vonne Jasanstalt.	Du Aufschneider!
Eener alleene is nich scheene. Aber eener mit eene und denn alleene - dit is scheene!	Allein sein ist nicht fein. Aber zu zweit allein - das ist fein!
Lieber’n bißken mehr, aber dafür wat Jutet.	Lieber ein bißchen „weniger“, aber dafür was Gutes!
Keene Haare uff’m Kopp, aba’n Kamm inner Tasche!	Ein Blender, Hochstapler oder Angeber

Berliner Kneipenwitz

Ein nicht gerade gern gesehener Stammgast bestellt in einer Berliner Kneipe: „Also heute hätt ick jern ma wat, wat ick noch nie hatte.“ „Sagt der Wirt: „Da würd ick dir Hirn empfehln.“

Das Unglück ist, dass jeder denkt, der andere ist wie er, und dabei übersieht, dass es auch anständige Menschen gibt.

Jeder schließt von sich auf andere und berücksichtigt nicht (vergisst), dass es auch anständige Menschen gibt.

Ick muss mir scheiden lassen, meine Frau treibt sich zu ville innen Kneipen rum. „Trinkt se?“ „Nee, se sucht mir.“

appetizers

Für den kleenen hunger

Spreewälder Gurkentopp

Gewürz-, Senf- und Knoblauchgurken im Gurkentopf serviert
Pot filled with various gherkins

5,50€

salads

Wat janz jesundet: Salate

Salatallerlei

mit frischen Blattsalaten, Gurke, Tomaten, roten Zwiebelringen und mariniertem Schafskäse, dazu Balsamicodressing
Mixed salad with greek cheese

klein small 7,90€

soups

Det jeht imma: Suppen

Berliner Kartoffelsuppe

mit Steinpilzen, Schinkenspeck und gehacktem Lauch
Cream of potato soup with mushrooms, bacon and leek

6,90€

Pürierte Tomatensuppe

fruchtig abgeschmeckt mit Orangenfilets Mashed cream tomato soup

6,90€

Havelländer Krebsbüppchen

bestreut mit frischer Kresse Crayfish bisque with cress

6,90€

vegetarian

Janz ohne Fleisch

Hausgemachte Lasagne

zubereitet mit würzigem Blattspinat und Schafskäse auf fruchtiger Tomatensoße serviert

Lasagne with spinach, sheep cheese, served on tomato sauce

14,50€

Veganer Gemüsestrudel

an rotem Zwiebelchutney und Blattsalat

Vegan strudel with vegetables, red onion chutney and leaf salad

18,50€

Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten und Zusatzstoffe in unseren Speisen und stellen Ihnen eine separate Speisekarte zur Verfügung.

vegetarisch vegetarian vegan vegan glutenfrei gluten-free laktosefrei lactose-free

*Gebratene Kartoffeln mit Zwiebeln und Speck
Fried potatoes with onion and bacon

**mit Speck with bacon

main dishes

Det macht richtig satt

Nantes Filettopf ✱

Streifen vom Schweinefilet mit gerahmten Champignons,
Zwiebeln und Kartoffelpüree

Slices of pork fillet with mushrooms, onions and mashed potatoes 18,90€

Zartes Rumpsteak ✱

mit Bratkartoffeln*, knackigen grünen Bohnen** und Kräuterbutter

Tender rump steak with fried potatoes*, green beans**, bacon and herb butter 32,90€

Überbackene Hähnchenbrust ✱

mit würzigem Käse überbacken, Pfannengemüse und Kartoffelpüree
Chicken breast gratinated with spicy cheese, pan-fried vegetables and
mashed potatoes

18,90€

Preußischer Fleischspieß ✱ ✱

mit Schweinefilet, Speck, Zwiebeln, Bratkartoffeln* und geschmorter Tomate

Meat skewer with pork tenderloin, bacon, onions, fried potatoes and
stewed tomato 26,90€

Wiener Schnitzel ✱

Großes Kalbsschnitzel mit deftigen Bratkartoffeln* und frischem, buntem Salat

Vienna Schnitzel of veal with fried potatoes*, bacon and a small mixed salad 27,90€

berlin dishes

Det is Berlin: Berliner Küche

Berliner Bouletten

mit grünen Speckbohnen** und knusprigen Bratkartoffeln*

Berlin meatballs with green beans**, bacon and fried potatoes* 18,90€

Charlottenburger Wurstparade ✱

Berliner Dampfwurst, deftige Schinkenknacker und Rostbratwurst mit Sauerkraut**
und Kartoffelpüree

Steamed sausage, smoked sausage and grilled sausage with sauerkraut**, bacon
and mashed potatoes 19,90€

Berliner Riesencurrywurst

Wir haben Sie im Angebot! Der typische Berliner „Snack“!

Wir servieren eine Riesen-Curry-
wurst mit Kartoffel-Gurkensalat...
Lecker!

The traditional "Berliner Style"
sausage with curry sauce and
cucumber-potato salad,
big and yummy

13,90€

✱ ✱

fish dishes

Aus Spree und anderen Jewässern

Forelle „Müllerin Art“ ✱

mit zerlassener Butter, fein gehackter Petersilie und Kartoffeln

Fried trout with melted butter and parsley potatoes 19,90€

Wenn et wat kleenet mehr sein soll

Bratkartoffeln* Fried potatoes* 4,90€ Grüne Bohnen** Green beans** 4,90€

Kartoffelpüree Mashed potatoes 4,50€ Pfannengemüse

Kartoffelsalat Potato salad 4,50€ Pan-fried vegetables 4,50€

Salzkartoffeln Boiled potatoes 4,50€ Sauerkraut Sauerkraut 4,50€

Semmelknödel Bread dumplings 4,90€ Preiselbeeren Cranberries 1,50€

Berliner Boulette Berlin meatballs 4,50€ Brotkorb mit Butter

Bread basket with butter 4,90€

Kräuterbutter Herb butter 2,20€

Die Berliner Weiße – ein Stück Berliner Geschichte:

Sie ist so typisch für die Hauptstadt wie das Brandenburger Tor: die Berliner Weiße – ein spritziges obergäriges Bier. Pur schmeckt die Berliner Weiße leicht säuerlich, sie wird deswegen gern mit einem Schuss „Süßem“ serviert.

Erschaffen vor mehr als 300 Jahren

Der Überlieferung nach entstand dieses Bier im 16. Jahrhundert. Berliner Brauern gelang es, ein Weizen zu brauen, das schmeckte und bekömmlich war. Das „Berlinische Weizenbier“ war geboren und wurde in einer Urkunde von 1680 zum ersten Mal offiziell erwähnt.

Janz Berlin is eene Kneipe

Kurz nach der Jahrhundertwende kam auf jedes zweite Grundstück in Berlin eine Gaststätte, darunter unzählige Weißbierlokale. Sie schossen wie Pilze aus dem Boden. Den Schuss Sirup im Bier kannte man noch nicht. Die Gäste tranken ihre Berliner Weiße mit einem klaren Schnaps, meist Kümmel oder Korn.

Leichter Genuss im Freien

Heute lassen sich Einheimische und Touristen die Berliner Weiße am liebsten im Freien schmecken. Ihren leicht säuerlichen Geschmack, der die Berliner Weiße im Som-

mer so beliebt macht, verdankt sie einem einzigartigen Brauverfahren, wobei eine Mischung aus obergärigen Bierhefen und Milchsäurebakterien mit vergoren werden. Ein anderer Vorteil in der warmen Jahreszeit: Die Berliner Weiße ist ein Schankbier, dessen Alkoholgehalt bei etwa 2,8 Prozent liegt, ein Bier also, das nicht so leicht zu Kopf steigt.

Frisch Gezapftes

Berliner Pilsner

Hell-goldgelb glänzend, feinherb-spritzig, mit ausbalancierten Hopfenaromen und trockenem Abschluss. Die Metropolenmarke made in Berlin. Pilsner - pale lager: Bright golden yellow, finely tart and tangy, with balanced hop aromas and a dry finish. The metropolitan brand made in Berlin.

0,3 l 3,90€
0,5 l 5,70€

Schultheiss Pilsener

Frischwürzig und angenehm leicht gehopft im Charakter. Der ehrliche Berliner Biergenuss nach guter alter Brautradition. Pilsner - pale lager: Freshly spicy and pleasantly lightly hopped in character. The honest Berlin beer enjoyment according to good old brewing traditions.

0,3 l 3,90€
0,5 l 5,70€

Märkischer Landmann Schwarzbier

Schwarz in der Optik, malzbetont und vollmundig im Geschmack. Die ursprüngliche Spezialität nach märkischer Landtradition. German dark lager: Black in appearance, malty and full-bodied in taste. The original speciality according to Märkisch country tradition.

0,3 l 3,90€
0,5 l 5,70€

Oberdorfer Helles

Überzeugt durch ein helles Gerstenmalz und die hochwertigen deutschen Hopfensorten: Herkules und Tettninger Aromahopfen. Impresses with a light barley malt and the high-quality German hop varieties: Herkules and Tettninger aroma hops

0,3 l 3,90€
0,5 l 5,70€

Paulaner Hefe Weißbier

Der Weißbierklassiker aus München: Naturtrüb, samtgolden im Glas leuchtend und unter einer kräftigen Schaumkrone. Bavarian wheat beer: The wheat beer classic from Munich: Naturally cloudy, shining velvety gold in the glass and under a strong foam crown.

0,3 l 3,90€
0,5 l 5,70€

Radler mit Zitrone

Beer with lemonade

0,3 l 3,90€
0,5 l 5,70€

DIE Berliner Bierspezialität

Berliner Weiße mit Schuss (verschiedene Sorten)

Special beer Berlin style

0,25 l 3,90€



Traditionell mit Schuss: mit Himbeer- oder Waldmeistersirup with raspberry or woodruff syrup

Fliegender Holländer: mit Aprikotlikör with apricot liqueur

Edeldufte: mit Himbeersirup und Kirschlikör with raspberry syrup and cherry liqueur

Hugo Weiße: mit Holundersirup with elderberry syrup

Weitere Bierempfehlungen

Paulaner Hefe Weißbier (alkoholfrei/non-alcoholic)

Naturtrüb, spritzig-frisch und mit weißbiertypisch fruchtigen Aromen.

Bavarian wheat beer: The wheat beer classic from Munich - naturally cloudy, shining velvety gold in the glass and topped by a strong foam crown.

0,5 l 5,70€

Paulaner Hefe Weißbier Kristallklar

Kristallklar, goldgelb glänzend und intensiv malzig. Bavarian wheat beer:

Crystal clear, shiny golden yellow and intensely malty. 0,5 l 5,70€

Paulaner Münchner Hell (alkoholfrei/non-alcoholic)

Isotonisch, hellgold prickelnd, leicht nach Heu und Kräutern duftend. Eine hopfigfeinwürzige Erfrischung mit lang anhaltender Süße. Bavarian pale lager: Isotonic, light gold sparkling, lightly scented with hay and herbs. A hoppy fine spicy refreshment with long lasting sweetness. 0,33 l 3,90€

Paulaner Weißbier-Zitrone (alkoholfrei, non-alcoholic)

Die fruchtig-herbe Erfrischung für zwischendurch: Angenehm süß, leicht herb, und herrlich spritzig. Bavarian wheat beer lemon: The fruity-tart refreshment for in between: Pleasantly sweet, slightly tart, and wonderfully tangy.

0,5 l 5,70€

Menu for other languages:



wine

offene Weine

Weißwein / white wine

Deutschland

Rheinhessen, Riesling QbA (trocken)	0,2 l	6,90€
Weingut Spiess	0,5 l	16,90€
Weinbergspfirsich, frisch-fruchtig, mittelkräftig		
Pfalz, Grauburgunder QbA (trocken)	0,2 l	6,90€
Karl Kasper	0,5 l	16,90€
Birne, Zitrusfrüchte, fruchtig, mittelkräftig		

Rotwein / red wine

Deutschland

Pfalz, Dornfelder QbA (trocken)	0,2 l	5,90€
Winzergenossenschaft Rietburg	0,5 l	14,90€
Buket von roten Früchten, sehr körperbetont und kräftig		

Österreich

Kremstal, Blauer Zweigelt (trocken)	0,2 l	5,90€
Winzer Krems	0,5 l	14,90€
Kräftig und dicht, reife Tannine, Geschmack nach Kirschen, mild und samtig		

Roséwein / rosé wine

Deutschland

Rheingau, Pinot Noir Rosé QbA (trocken)	0,2 l	6,90€
Weingut Balthasar Ress	0,5 l	15,90€
0,75 l	23,90€	
Reife Fruchtaromen mit feiner Säure, mittelkräftig		

Frankreich

Loire, Rosé d' Anjou „La Jaglerie“ (halb trocken)	0,2 l	6,90€
Weingut Marcel Martin	0,5 l	15,90€
0,75 l	23,90€	
Rote Beeren, Blüten und Granatapfel, frisch-gefällig, leicht		

Flaschenwein

Weißwein / white wine

Deutschland

Baden, Weißburgunder „Bis in die Puppen“ (trocken)	0,75 l	34,90€
Bettina Schumann		
Ananas, saftig-mineralisch, mittelkräftig		
Mosel, Riesling „Einblick No 1“ (halb trocken)	0,75 l	29,90€
Nick Köwerich		
Pfirsich, stahlig-fruchtig, leicht		

Österreich

Niederösterreich, Grüner Veltliner „Austrian Pepper“ (trocken)	0,75 l	24,90€
Weingut Pfaffl		
Gelben Zitrusfrüchte, Anklänge von Kräutern und Spuren von Pfeffer, leicht		

Italien

Friaul, Chardonnay DOC (trocken)	0,75 l	29,90€
Tenuta Ca' Bolani		
Ananas, Zitrus, elegant-harmonisch, mittelkräftig		

Rotwein / red wine

Deutschland

Baden, Blauer Spätburgunder „Achtkantig“ (trocken)	0,75 l	34,90€
Bettina Schumann		
Kirsche, frisch und fruchtig, leicht pfeffrig, mittelkräftig		
Pfalz, Portugieser QbA (halb trocken)	0,75 l	29,90€
Weingut Stefan Meyer		
eingelegte Kirschen, Blaubeeren, restsüß, mittelkräftig		

Italien

Toscana, Merlot Chianti di Castiglioni IGT (trocken)	0,75 l	34,90€
Marchesi di Frescobaldi		
Rote Beeren, warm-weich, mittelkräftig		

Spanien

Rioja, Tempranillo Marques de Cáceres Crianza DOC (trocken)	0,75 l	34,90€
Bodegas Marques de Cáceres		
Rote Früchte, feine Holznote, voll und fleischig, mittelkräftig		

Australien

Süd-Australien, Cabernet Sauvignon „Shiraz Oxford Landing“ (trocken)	0,75 l	34,90€
Yalumba		
Cassis, Pflaume, Brombeere, Vanille, fruchtig und weich, mittelkräftig		

Südafrika

Stellenbosch, Kaapzicht Estate Merlot & Cabernet Sauvignon (trocken)	0,75 l	37,90€
Estate Wine Stellenbosch		
Cuveé mit Aromen von Pflaume und Johannisbeere		

Schaumweine, Champagner / champagner

Deutschland

Pfalz, Engel Riesling Sekt (extra trocken)	0,2 l	10,90€
Sektkellerei Am Turm	0,75 l	34,90€
anregend frische Säure, Apfelduft, leicht		

Italien

Venezien, Vino Frizzante	0,1 l	4,90€
Duft von Apfel und Pfirsich mit fruchtigem Prickeln	0,75 l	24,90€

Valdobbiadene, Prosecco Ca Del Cino Frizzante (extra trocken)	0,75 l	29,90€
----------------------------------------------------------------------	--------	--------

Valdo
Leicht und fruchtig

Frankreich

Champagne, La Cuvée	0,375 l	39,00€
Laurent-Perrier	0,75 l	89,00€
Volles Bouquet getragen von Leichtigkeit, begleitet von Zitrusaromen und Aromen von weissem Obst.		

soft drinks

Alkoholfreie Getränke

Orangensaft orange juice	0,2 l	3,20€	0,4 l	5,90€
Apfelsaft apple juice	0,2 l	3,20€	0,4 l	5,90€
Kirschnektar cherry juice	0,2 l	3,20€	0,4 l	5,90€
Bananennektar banana juice	0,2 l	3,20€	0,4 l	5,90€
Maracujanektar passion fruit nectar	0,2 l	3,20€	0,4 l	5,90€
Original Berliner Fassbrause flavored limonade			0,33 l	3,60€
Pepsi Cola 2,3	0,2 l	3,20€	0,4 l	5,90€
Pepsi Zero Zucker 1,2,3,5	0,2 l	3,20€	0,4 l	5,90€
Seven up 3	0,2 l	3,20€	0,4 l	5,90€
Mirinda 1,3	0,2 l	3,20€	0,4 l	5,90€
Schweppes Tonic Water 4	0,2 l	3,90€		
Schweppes Bitter Lemon 1,4	0,2 l	3,90€		
Schweppes Ginger Ale 1	0,2 l	3,90€		

Nantes Tafelwasser Nante's sparkling water	0,2 l	2,00€	0,425 l	3,90€	0,75 l	5,90€
Nantes Tafelwasser still Nante's still water	0,2 l	2,00€	0,425 l	3,90€	0,75 l	5,90€

Selters Mineralwasser sparkling water	0,25 l	3,20€	0,75 l	6,90€
Selters Mineralwasser still still water	0,25 l	3,20€	0,75 l	6,90€
Apfelschorle apple juice with mineral water	0,2 l	3,20€	0,4 l	5,90€
Grapefruitsaft grapefruit juice	0,2 l	3,20€	0,4 l	5,90€
Malzbier malt beer	0,33 l	4,50€		
Eistee (Zitrone/Pfirsich) ice tea (Lemon/Peach)	0,33 l	4,50€		

longdrinks

Longdrinks

Berliner Luftkuss	8,90€	Futschi -	
Berliner Luft Pfefferminzlikör, Rum, Orangen- und Maracujasaft		Kultiger Longdrink aus Berlin	8,90€
peppermint liqueur Berlin style, rum, orange-and passion fruit juice		Cola, Weinbrand cola, brandy	
Whiskey Cola	8,90€	Der Klassiker - Gin Tonic	8,90€
		Gin, Tonic, und Zitrone	
		gin, tonic water and lemon	

Aperol Spritz
7,90€
Prosecco, Aperol und Mineralwasser
Prosecco, aperol and sparkling water

Menu for other languages:

spirits

Spirituosen

	2cl	4cl		2cl	4cl		
Asbach Uralt	38%	2,50€	4,80€	Jägermeister	35%	2,50€	4,80€
Remy Martin VSOP	40%	3,90€	7,60€	Ramazotti	40%	2,50€	4,80€
Glenmorangie Single Malt	40%	3,90€	7,60€	Underberg	44%	3,50€	
Johnnie Walker red	40%	2,50€	4,80€	Jubiläum Aquavit	42%	2,50€	4,80€
Jack Daniels	40%	2,50€	4,80€	Grappa	38%	2,50€	4,80€
Tullamore Dew	40%	2,50€	4,80€	Grappa Nonino	38%	5,50€	10,80€
Botugal Reserva Rum	40%	3,90€	7,60€	Schladerer Williamsbirne	40%	2,50€	4,80€
Moskovskaya Wodka	42%	2,50€	4,80€	Schladerer Himbeergeist	42%	2,50€	4,80€
Nordhäuser Doppelkorn	38%	2,50€	4,80€	Baileys Cream	17%	2,50€	4,80€

Besondere Angebote für unsere werte Kundschaft
Original Berliner Spirituosenspezialität
nach altbewährter Rezeptur
Zum Hiertrinken oder Mitnehmen

Nantes Kümmel	Berliner Kräuterschnaps	Berliner Luft	Berliner Sauern mit Persiko
Kümmelschnaps 32%, 2cl - 2,50€	Bitterlikör 30%, 2cl - 2,50€	Pfefferminzlikör 18%, 2cl - 2,50€	Sauerkirschlikör 16%, 2cl - 2,50€

Aperitifs / starters

Martini

bianco/rosso/dry	0,1 l	4,50€
------------------	-------	-------

Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten und Zusatzstoffe in unseren Speisen und stellen Ihnen eine separate Speisekarte zur Verfügung.
Weine können Sulfite enthalten.

desserts

Wat Süßes

Warmer Apfelstrudel
mit Vanilla-Sauce und Sahne
Warm apple strudel with vanilla
sauce and whipped cream 6,90€

mit Vanilla-Sauce, Vanilleeis und Sahne
Warm apple strudel with
vanilla sauce, vanilla ice cream
and whipped cream 8,90€

Rote Grütze
mit Vanilla-Sauce
Red berry pudding
with vanilla sauce 5,50€

Kuchen und Torten
nach Tagesangebot
Cakes and pies according
to daily offer 4,90€

Fragen Sie auch nach unseren Alternativen
zur Kuhmilch, wie Hafer- oder Mandelmilch.

tea

Teespezialitäten –
im Kännchen serviert

English Selection Ceylon
schwarzer Tee mit frischen,
feinherben Aromen
black tea with fresh,
fine tart aromas 5,50€

Sommerbeere
Früchtetee aus Hibiskus, Apfel
und feinen Beeren
Fruit tea from hibiscus,
apple and berries 5,50€

Kräutergarten
erfrischend belebende Kräutermischung
refreshing herb tea 5,50€

Grüntee Asia Superior Blatt
grüner Tee mit zartem und
weichem Aroma
green tea with delicate and
soft aroma 5,50€

Spicy Black Chai Broken
Schwarztee-Gewürzmischung mit
Nelke, Inger und Zimt
Black tea spice blend with clove,
ginger and cinnamon 5,50€

Berliner Kneipenwitz

2 Stammgäste im Lokal:
„Also ick finde, du hast nu jenuch
jesoffen!“ – „Wieso dette?“
„Du siehst schon jans
vaschwommen aus.“

coffee

Kaffee – Die Klassiker

Tasse Kaffee
Cup of freshly brewed coffee 2,60€

Große Tasse Kaffee
Big cup of freshly brewed coffee 4,50€

Große Tasse Milchkaffee
Large cup of latte 4,00€

Cappuccino 2,80€

Espresso 2,60€

Doppelter Espresso 5,00€

Latte Macchiato 4,50€

Heiße Schokolade
Large cup of hot chocolate 4,00€

Italienische Schokolade
mit Amaretto & Sahne
Italian chocolate with
amaretto & cream 6,50€

Kaffeespezialitäten –
mal anders...

Kaffee Kirsch
Espresso mit Kirschlikör und Sahnehaube
Espresso with cherry liqueur
and cream topping 4,50€

Pharisäer
Kaffee mit Rum und gerahmtem Schlag
Coffee with rum and cream framed 7,50€

Kaffee Advokat
Kaffee mit Eierlikör und Sahnehaube
Coffee with egg liqueur and
cream topping 7,50€

Irish Coffee
Kaffee mit Rohrzucker, Whiskey
und Sahne
Coffee with raw sugar, whiskey
and cream 7,50€

Kaffee Mexiko
Espresso mit heißer Schokolade,
Milchschaum und Muskat
Espresso with hot chocolate, milk foam
and nutmeg 6,50€

Karamell Latte
Latte Macchiato mit Karamelsirup
Latte macchiato with
caramel syrup 6,50€

Baileys Latte
Latte Macchiato mit Baileys
Latte Macchiato with Baileys 7,50€

Wiener Kaffee
Kaffee mit cremigem Vanilleeis
Coffee with creamy vanilla
ice cream 4,90€

Unsere leckeren Eissorten

Sommer

Cookies & Cream, Himbeersorbet,
Mangosorbet, Maracujasorbet,
Kaffee, Walnuss, Schokolade,
Erdbeere, Vanille, Orangensorbet
cookies and creme, raspberry sorbet,
mango sorbet, passion fruit sorbet,
coffee, walnut, chocolate, strawberry,
vanilla, orange sorbet

Winter

Cookies & Cream, Zimt, Rum-Rosine,
Walnuss, Weißer Nougat, Salted Caramel,
Zitronensorbet, Himbeersorbet,
Erdbeere, Schokolade, Vanille
cookies and creme, cinnamon, rum raisin,
walnut, white nougat, salted caramel, lemon
sorbet, raspberry sorbet, strawberry,
chocolate, vanilla,

je Kugel **2,20€**

Heinrich Zille von Kurt Tucholski

Zweiter Uffjang, vierta Hof
wohnen deine Leute;
Kinder quieken: »Na, so doof!«
jestern, morjn, heute.
Liebe, Krach, Jeburt und Schmiß ...
Du hast jesacht, wies is.

Kleene Jöhren mit Pipi
un vabogne Fieße;
Tanz mit durchjedrickte Knie,
er sacht: »Meine Sieße!«
Stank und Stunk, berliner Schmiß ...
Du hast jesacht, wies is.

Jrimmich wahste eijntlich nich –
mal traurich un mal munta.
Dir war det jahnich lächlich:
»Mutta, schmeiß Stulle runta –!«
Leierkastenmelodien ...
Menschen in Berlin.

Int Alter beinah ein Schenie –
Dein Bleistift; na, von wejn ... !
Janz richtig vastandn ham se dir nie –
die lachtn so übalejn.
Die fanden dir riehdend un komisch zujleich.
Im übrjien: Hoch det Deutsche Reich!
Malen kannste.

Zeichnen kannste.
Witze machen sollste.
Aba Ernst machen dürfste nich.
Du kennst den janzen Kleista –
den ihr Schicksal: Storb oda friß!
Du wahst ein jroßa Meista.
Du hast jesacht, wies is.

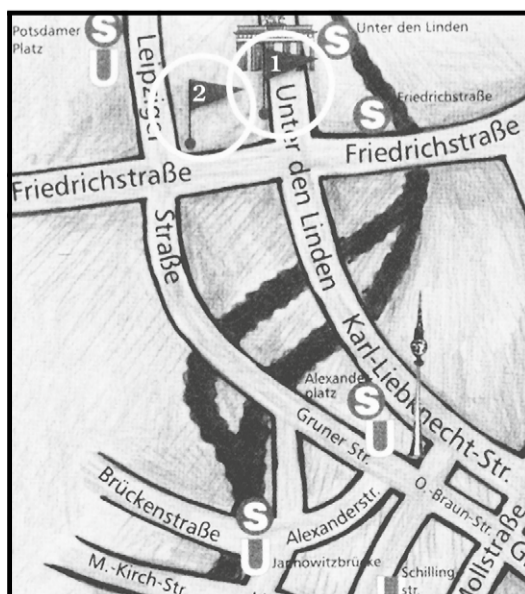
Schenken Sie
Freude

Mit dem Gutschein des Nante-Eck
treffen Sie mit Sicherheit
den richtigen Geschmack.

Einfach online buchen unter
www.nante-eck.de/gutschein



... und wo Sie uns finden!



Speisen Sie traditionell in unseren Restaurants...



Unter den Linden 35 | 10117 Berlin
Tel.: 030 22 48 72 57 | Fax: 030 22 48 72 58
www.nante-eck.de | info@nante-eck.de



Friedrichstraße 185–190 | 10117 Berlin
Tel.: 030 20 45 05 59 | Fax: 030 20 45 08 94
www.maximiliansrestaurant.de
info@maximiliansrestaurant.de

Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten und Zusatzstoffe in unseren Speisen und stellen Ihnen eine separate Speisekarte zur Verfügung.

Menu for other languages:

