



Kulturrestaurant



**SPEISEN &
GETRÄNKE**

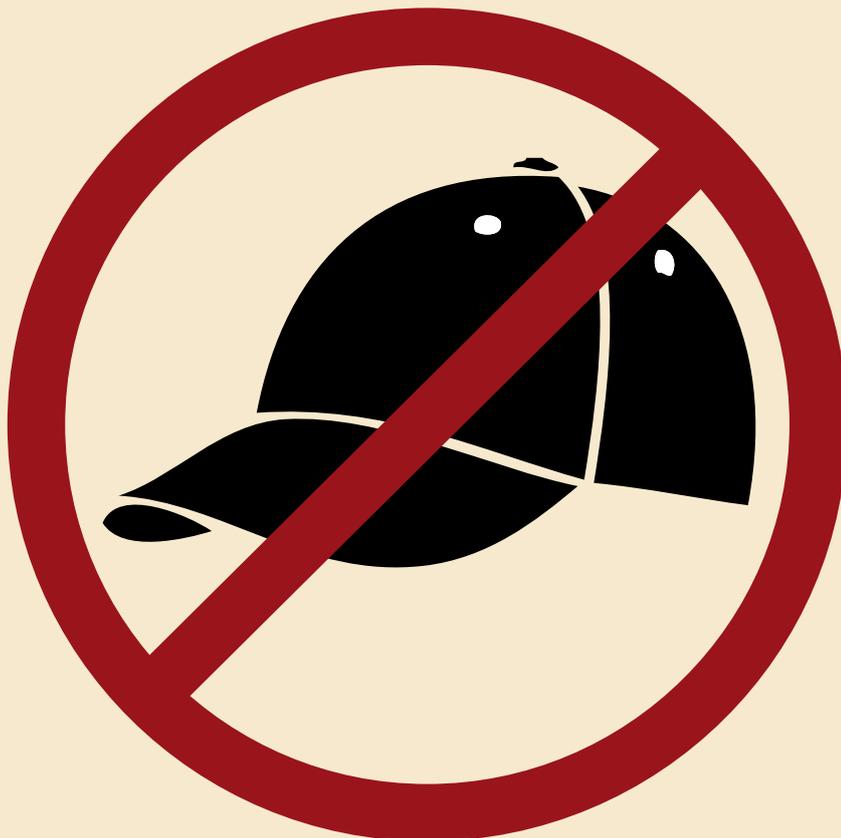


Kulturrestaurant

Kommt ein Typ zu mir in Laden mit'n Käppi uff'm Kopp
Schmeißt sein Handy uff'n Tresen und belabert mich mit Schrott
Ich geb zu, ich hab'ne klare Aversion
Gegen Käppiträger mit 'nem Telefon

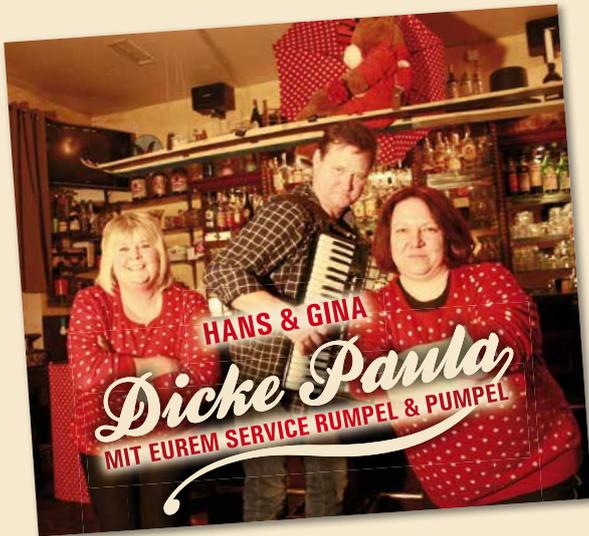
Dann steht er auf mit seiner schnöden Jogginghose
Und grinst mich an in einer Ober-Macho-Pose
Er hätt' heut leider viel zu wenig Kohle mit
Doch wenn es recht ist säuft er weiter auf Kredit

Da platzt mir der BH
Ich sag junger Freund Du solltest dich was schämen
Kann sich denn heutzutage keiner mehr benehmen.
Also Mütze ab und Zeche nur in bar
Sonst werd' Ick sauer und dann platzt mir der BH



Listen on Spotify

Paulas Souvenirs



*... nur echt mit
Hans & Gina
und eurem
Service
Rumpel &
Pumpel*

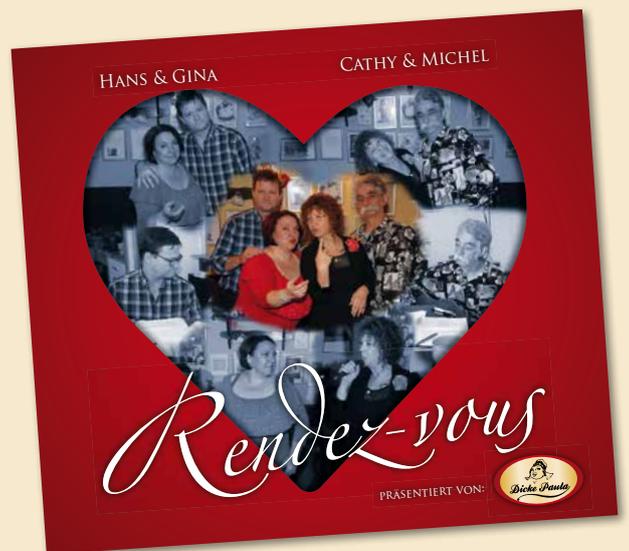


Listen on Spotify

*... oder unsere CD
Rendez-vous mit
Hans & Gina,
Cathy & Michel*



Listen on Spotify



*... oder
unsere CD
„Ohne Dich“*



Listen on Spotify



Kulturrestaurant

*Keine Oma kocht wie Oma,
weil dit eben mal so ist,
ob Kohlrouladen oder Klopse
Schweinebraten Saure Mopse
selbst 'ne Dose zu verfeinern,
da ist Sie der Spezialist*

*Keine Oma kocht wie Oma,
wo und was man auch bestellt,
denn nur von Oma die Bouletten
sind die richtigen Bouletten
und die gibt es halt nur einmal auf der Welt.*



Herzlich willkommen in der Dicken Paula!

Dit is Berlin!



Kulturrestaurant

Paulas Bierkarte

Bier vom Fass



Astra Pils^A

Bierstil: Pilsener

*Ausgewogenes Pilsener mit leichter Bittere.
Mit Liebe gebraut im Herzen Hamburgs.*

0,3 l € 4,80

0,4 l € 5,60



Lübzer Pils^A

Bierstil: Pilsener

*Mild-herbes Pils mit einer ausgewogenen
Hopfen-Malzmischung. Gebraut in MeckPomm.*

0,3 l € 4,80

0,4 l € 5,60



Alster^A

Bierstil: Biermischgetränk

*Die klassische Mischung aus frischem Pils
vom Fass und Zitronenlimonade.*

0,3 l € 4,80

0,4 l € 5,60



Duckstein^A

Bierstil: Red Ale

*Rotblonde Spezialität mit feinen Karamell-
und Röstnoten und angenehm bitterem Abgang.*

0,3 l € 5,60

0,5 l € 6,40



Grimbergen Double^A

Bierstil: Double

*Dunkles, belgisches Abteibier mit Karamell-
und Röstmalzaromen gefolgt von einem
brandyähnlichen Abgang.*

0,25 l € 5,60

0,5 l € 6,40



Duckstein Weizen^A

Bierstil: Hefeweizen

*Das naturtrübe Duckstein Weizen zeichnet sich
durch bananige Fruchtnoten, malzaromatische
Süße und eine sanfte Hopfenbittere aus.*

0,3 l € 5,60

0,5 l € 6,40



Kronenbourg 1664

Bierstil: Lager

*Das Kronenbourg 1664 bezieht seinen besonderen
Geschmack aus den Zutaten Bananen, Pfeffer
und Mirabellen. So entsteht zusammen mit Gersten-
und Getreidemalz sowie Mais ein würziger Geschmack.*

0,25 l € 5,60

0,5 l € 6,40



Kulturrestaurant

Paulas Bierkarte

Flaschenbier

Weizen (Flasche) ^A



Schneider Weisse „Hefeweizen“ ^A

0,50 l € 6,40



Schneider Weisse „Kristall“ ^A

0,50 l € 6,40



Schneider Weisse „Alkoholfrei“ ^A

0,50 l € 6,40



Lübzer Alkoholfrei ^A

*Mild-herbes Bier mit hopfenbetonter Note.
100% isotonisch und alkoholfrei.*

0,33 l € 4,70



Berliner Weisse rot/grün ^{3,A}

0,33 l € 4,70



offene Weine

0,1 l € 3,90

0,2 l € 7,80

0,5 l € 18,50

Roséwein

Eléphant Rose Luberon AOC 2020

Famille Perrin: verückendes Blassrosa mit pastellfarbenen Reflexen; frische Düfte von roten Beeren, florale Anklänge und Elemente von Grapefruit und Zitrone; ausgeglichene Körper mit schmackhaften Noten von frischen Früchten; exzellente aromatische Persistenz

Rotwein

Pfalz Hausmarke rot QbA feinherb

Weingut Metzger: Dornfelder, Portugieser & Regent verbinden sich zu einem sanften, geschmackvollen Rotwein, der sich zu Brotzeiten als auch für Schmorgerichte vortrefflich eignet; Familie Metzger hat sich über die Nordpfalz hinaus einen sehr guten Namen erarbeitet – toll!

Baden 2017 Blauer Spätburgunder Alte Reben, Kabinett trocken

Weingut Heinemann: feiner Burgundertyp mit dezent pflanzlicher Note, etwas eingelegten Früchten, klar & feinsaftig, guter Säurebiss, zarter Schmelz & nachhaltig am Gaumen. Ausgezeichnet wie eleganter Wein, der zu kräftigen Fleischgerichten passt

Württemberg 2018 KILIAN Schwarzriesling QbA halbtrocken

Becksteiner Winzer: nur die besten Trauben dürfen den Namen „Kilian“ tragen; kräftiger wie fruchtiger Wein mit schöner Balance; am Gaumen geschmeidig und mit gutem Trinkfluss ausgestattet; ob zu Brotzeiten, zu Büffets, diversen Pastagerichten oder solo getrunken – prima!

Bordeaux Supérieur AOP 2020 trocken

Château Saint Rabon: Ein wahrhafter Klassiker ohne Schnörkel, aber stilistisch mit sehr gutem Wiedererkennungswert; hälftig aus Cabernet Sauvignon & Merlot cuvéeiert; kräftig mit präsentem Tannin, aromatische Noten nach Kirsche, einem Hauch Leder mit angenehmer Holznote, runden den stimmigen Wein ab; geschmackvoll und ausgewogen; bestens für allerlei Fleischküche oder Käse (Mineralwasser a part bitte nicht vergessen).

Weinschorle (über 0,2 l)

€ 7,10



Kulturrestaurant

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,3}	0,3 l	€ 3,90	0,4 l	€ 4,70
Coca Cola light ^{1,3,5}	0,3 l	€ 3,90	0,4 l	€ 4,70
Fanta ^{3,8} Sprite	0,3 l	€ 3,90	0,4 l	€ 4,70
Spezi ^{1,3,8}	0,3 l	€ 3,90	0,4 l	€ 4,70
Fassbrause ^{3,8}	0,3 l	€ 3,90	0,4 l	€ 4,70
Apfel-/Orangensaft Schorle	0,3 l	€ 4,20	0,4 l	€ 4,70
Apfelsaft/Orangensaft	0,2 l	€ 3,90	0,4 l	€ 5,80
Sauerkirsch-Nektar	0,2 l	€ 3,90	0,4 l	€ 5,80
Bananen-Nektar	0,2 l	€ 3,90	0,4 l	€ 5,80
KiBa (Kirsch und Banane gem.)	0,2 l	€ 3,90	0,4 l	€ 5,80
Malzbier (Malztrunk)	0,33 l	€ 4,20		

SPREEQUELL

Spreequell Mineralwasser, Flasche medium oder still	0,25 l	€ 3,30	0,75 l	€ 6,30
Kasperle-Sekt für unsere kleinen Gäste Himbeer ³ - oder Waldmeistersirup ³ mit Mineralwasser	0,2 l	€ 1,50		
Schweppes Bitter Lemon ³	0,2 l	€ 3,90		
Schweppes Ginger Ale ³	0,2 l	€ 3,90		
Schweppes Tonic Water ²	0,2 l	€ 3,90		



Kulturrestaurant

Warme Getränke

Kaffee Crema	€ 3,70
Kaffee Crema Pott	€ 5,70
Pott Tee	€ 3,70
Espresso Originale	€ 3,30
Espresso Macchiato ^B	€ 3,90
Espresso Doppio	€ 5,30
Espresso Doppio Macchiato ^B	€ 5,90
Glas Milch ^B 0,3 l	€ 2,80
Großer Milchkaffee ^B	€ 5,70
Cappuccino Italiano ^B	€ 4,70
Cappuccino Amaretto ^B	€ 6,10
Latte Macchiato ^B	€ 5,70
Grog 4cl Pott Rum	€ 8,50
Heiße Schokolade ^B	€ 4,30
... mit Sahne ^B	€ 4,70



Kulturrestaurant

Hochprozentiges 2 cl

Liköre

Amaretto	€ 3,70
Baileys Irish Cream	€ 3,70
Sauerkirsch	€ 3,70
Pflaume mit Pfiff	€ 3,70
Berliner Walnußlikör	€ 3,70
Bunte Wolke	€ 3,70
Sauern mit Persiko	€ 3,70
Zucker & Zimt	€ 3,70
Mampes Pfefferminz	€ 4,10
Mampes Fliegercocktail	€ 4,10
Frangelico	€ 4,40
Licor 43	€ 3,70
Molinari Sambuca	€ 3,70
Southern Comfort	€ 3,70
PSM Galgantlikör	€ 4,80
PSM Waldmeisterlikör	€ 4,80
PSM Rosenlikör	€ 4,80

Kräuterliköre

Mampes Halb & Halb	€ 3,70
Wurzelpeter	€ 3,70
Averna	€ 4,00
Ramazzotti	€ 4,00
Jägermeister	€ 3,70
Aperol	€ 3,70
Fernet Branca	€ 3,70
Fernet Menta	€ 3,70
Mampes Bittere Tropfen	€ 5,90

Rixdorfer Galgen	€ 3,70
------------------	--------

Obstbrände

Hausschnaps Marille (Prinz)	€ 3,70
Himbeerla (Prinz)	€ 3,70
Kirscherla (Prinz)	€ 3,70
Fasswilliamsbirne (Prinz)	€ 4,00
Alte Himbeere (Prinz)	€ 4,00
Alte Marille (Prinz)	€ 4,00

Wodka

Absolut Wodka	€ 3,70
---------------	--------

Kornbrände / Kümmel / Aquavit

Echt Berliner Kümmel (halbsüß)	€ 3,70
Kutscherkümmel (herb)	€ 3,70
Nordhäuser Doppelkorn	€ 3,70
Fürst Bismarck	€ 3,70
Linie Aquavit	€ 3,70
Malteserkreuz	€ 3,70

Weinbrände / Brandy

Asbach	€ 3,70
Chantré	€ 3,70
Osborne Veterano	€ 3,70
Strauch Rheinhessen	€ 5,50

Grappa

Grappa Sarpa Oro di Polia	€ 5,90
---------------------------	--------

Rum

Bacardi	€ 4,80
Pott Rum	€ 4,10
Havana Club	€ 4,80
Botucal ³	€ 8,70
Remedy Pineapple ³	€ 8,70

Scotch Blended Whisky

Ballantine's	€ 4,80
Chivas Regal	€ 4,80

Scotch Malt Whisky

Glenfiddich 12 Jahre ³	€ 6,30
Glenmorangie 10 Jahre ³	€ 6,10
Laphroaig Select ³ (rauchig, torfig, speziell)	€ 6,30

American Whiskey

Jim Beam	€ 4,80
Jack Daniels	€ 4,80

Irish Whiskey

Jameson ³	€ 4,80
Kilbeggan ³	€ 4,80
Paddy ³	€ 4,80

Gin

Gordon's London Dry Gin	€ 3,40
-------------------------	--------



Kulturrestaurant

Longdrinks der „Bruder-vertrau-mir-Mische“ (mind. 6cl)

Aperol – Spritz	
Aperol ³ /Sekt	€ 7,10
Berlin Ale ³	
Mampe Halb&Halb, Orange, Ginger Ale	€ 8,40
Berlin Spritz	
Mampe Fliegercocktail & Sekt	€ 8,40
43er mit Milch ^B	€ 7,40
43er mit Orangensaft	€ 7,40
Campari Orangensaft oder Soda ³	€ 7,40
Alperitif Tonic ²	€ 9,00
Gin-Tonic ²	€ 7,40
Wodka Cola ^{1,3}	€ 7,40
Wodka Orangensaft	€ 7,40
Wodka Red Bull ^{1,2,4}	€ 8,40
Jack Daniels Cola ¹	€ 8,40
Southern Comfort Ginger Ale ³	€ 8,40
Jim Beam Cola ¹	€ 8,40
Havana Club (Anjeo 3 Anos) Cola ^{1,3}	€ 8,40
Weinbrand Cola ^{1,3} (Futschi)	€ 7,40

Paulas Schlüpfertürmer

Bootsmann	
Wodka, Kirschlikör, Orangensaft	€ 7,70
Moulin Rouge	
Fliegercocktail, Rotwein, O-Saft	€ 7,70
Weißer Hüpfer ^B	
Crème de Cacao, Mampe Pfefferminz, Sahne	€ 7,70
Koma ^{1,B}	
Pottrum, Eierlikör, Batida de Côco & Espresso	€ 7,70



Kulturrestaurant

Paulas Suppenkessel

Gulaschsuppe „Ungarische Art“ ^B	6,90 €
Tomatensuppe mit Sahnehäubchen ^B	6,50 €
Omas Kartoffelsuppe ^D	klein 6,90 € groß 9,90 €
mit gebratenen Wiener Würstchen und Petersilie	

Alle unsere Suppen sind aus eigener Herstellung, zudem gibt es verschiedene saisonale Suppen nach Angebot.

Paulas Salatauswahl

Kleiner gemischter Salat mit Tomaten, Gurken	4,50 €
Gurkensalat mit Essig/Öl, Dill	5,90 €
„Salatauswahl“ mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln	11,50 €
Saisonale „Salatauswahl“ mit Thunfisch ^H oder mit Feta Käse ^B	13,90 €
oder mit Hähnchenbrust	14,90 €
wahlweise mit Balsamico- oder Joghurt-Dressing ^B	



Kulturrestaurant

Paulas Vorspeisen

<i>„Omas Boulette“</i> ^{A,E}	6,90 €
mit Brot ^A , Schmalz und Jurke	
<i>Paulas Currywurst</i> ^{A,B}	6,90 €
auf Wunsch auch „extra-scharf“	
<i>Würzfleisch</i> ^{A,B}	7,90 €
mit Worcestersauce ^E	
<i>„Durchgedrehte Hackepaula“</i>	10,90 €
Frisch zubereiteter Hackepeter mit Zwiebeln, Gewürzgurke, frisches Bauernbrot ^A , Brötchen ^A und Butter ^B	kl. Port. 7,30 €

Extras

Champignonrahm ^B	3,50 €
Kräuterbutter ^B	2,00 €
Kräuterquark ^B	3,50 €
Soße Hollandaise ^B	3,90 €
Bratensoße ^A	3,50 €
Broccoli	3,50 €
Rotkohl	3,90 €
Speckbohnen	3,90 €
Blumenkohl mit Semmelbutter ^A	3,90 €
Preiselbeermarmelade	2,50 €



Kulturrestaurant

Paulas Deutsche Küche nach „Omas Rezept“

<i>Kohlroulade „Berliner Art“</i> ^{A,C,D,E}	19,20 €
mit Speckstippe und Petersilienkartoffeln	
<i>Rinderroulade „klassisch“</i> ^{A,B,C,D,E}	27,10 €
mit Rotkohl ^N und Kartoffeln oder Klößen	
<i>Altberliner Pferderoulade in Portweinsauce</i> ^{A,B,C,D,E}	31,10 €
mit Rotkohl ^N und Kartoffeln oder Klößen	
<i>Paprika-Sahne</i> ^B -Gulasch ^D	19,60 €
mit Rotkohl ^N und Klößen oder Kartoffeln	
mit Penne Rigate ^A	
<i>Klopse „Königsberger Art“</i> ^{A,B,C,D,E}	19,10 €
in Kapernsoße ^B mit roter Bete und Petersilienkartoffeln	
<i>Original Bayrischer Schweinebraten</i> ^{A,B,C,E}	20,00 €
in Schwarzbiersoße ^N , dazu hausgemachter Rotkohl	
und Kartoffelklöße oder Kartoffeln	
<i>Eine halbe Bauernente</i> ^A (mit Honig ^N)	26,40 €
mit Rotkohl ^A und Klößen oder Kartoffeln	
<i>Kotelett</i> ^{A,C}	20,10 €
mit Blumenkohl, Semmelbutter und Kartoffeln oder Bratkartoffeln	
<i>Steak au four</i> ^B	22,70 €
Rückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken	
Bratkartoffeln oder Pommes frites ^A	



Kulturrestaurant

Paula empfiehlt: Deftiges

Leberkäse „Bayrischer Art“^{A,C}	16,60 €
mit zwei Spiegeleiern ^C und Bratkartoffeln	kl. Port. 11,10 €
„Paulas Rippchen“ (mit Honig^N)	25,30 €
Spare Ribs wahlweise mit Kartoffelecken, Pommes frites ^A oder Bratkartoffeln	kl. Port. 16,90 €
Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^B	+ 3,20 €
Spare Ribs XL (mit Honig ^N)	33,10 €
Kalbsleber „Berliner Art“	23,00 €
mit Apfel-Zwiebel-Confit & Bratkartoffeln oder Kartoffelpüree	kl. Port. 15,40 €
Entrecôte vom Rind (ca. 300g)	31,30 €
mit Backkartoffel, Kräuterquark ^B sowie Kräuterbutter ^B oder mit Speckbohnen & Bratkartoffeln	kl. Port. 20,90 €
Holzfüllersteak (ca. 350g) vom Grill	22,70 €
mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und Kräuterbutter ^B	kl. Port. 15,20 €
„Bierkutscher Steak“	31,30 €
Entrecôte vom Rind (ca. 300g), mit Schmorzwiebeln und Schinkenstreifen, dazu Kartoffelecken und Kräuterquark ^B	kl. Port. 20,90 €
2 Hähnchenbrustfilets (mit Honig^N)	24,00 €
mit Backkartoffel, Kräuterquark ^B sowie Kräuterbutter ^B und Salatbeilage	kl. Port. 16,00 €
Lammhaxe^{A,D,K}	31,30 €
mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln	
„Paulas Fleischteller“	36,80 €
Hähnchenbrustfilet (mit Honig ^N), Holzfüllersteak mit Schmorzwiebeln und Entrecôte vom Rind, eine Boulette ^{A,E} mit Broccoli-Röschen, Sauce béarnaise ^{A,B,D,P} , dazu Bratkartoffeln oder Pommes frites ^A	



Kulturrestaurant

Paulas Schnitzelvariationen

Kalbsschnitzel ^{A,C}	27,70 €
mit Gurkensalat, Preiselbeermarmelade und Bratkartoffeln oder Pommes frites	kl. Port. 18,50 €
Cordon bleu ^{A,B,C}	30,10 €
(Kalbsschnitzel gefüllt mit Kochschinken und Käse) mit Kartoffeln, Bratkartoffeln oder Pommes frites und Sauce Béarnaise	kl. Port. 20,10 €
Schnitzel „Wiener Art“ ^{A,C}	19,10 €
mit Pommes frites oder Bratkartoffeln	kl. Port. 12,80 €
Schnitzel „Hubertus“ ^{A,C}	20,10 €
mit Pommes frites oder Bratkartoffeln und Champignonrahm ^B	kl. Port. 13,40 €
Schnitzel „Letscho“ ^{A,C}	20,10 €
mit Pommes frites oder Bratkartoffeln und Paprika-Tomaten-Zwiebel-Sauce, leicht scharf	kl. Port. 13,40 €
Schnitzel „Hamburger Art“ ^{A,C}	21,50 €
mit Erbsen, Spiegelei ^C , Pommes frites oder Bratkartoffeln	kl. Port. 14,40 €
Schnitzel „Braumeister“ ^{A,B,C}	22,00 €
gefülltes Schnitzel mit Kochschinken und Käse ^B dazu kleiner Salat mit Pommes frites oder Bratkartoffeln	kl. Port. 14,70 €
Schnitzel „Hawaii“ ^{A,B,C}	20,10 €
mit Ananas ^N und Käse ^B überbacken und Pommes frites	kl. Port. 13,40 €
Hähnchenschnitzel „Hawaii“ ^{A,B,C}	20,10 €
mit Ananas ^N und Käse ^B überbacken und Pommes frites	kl. Port. 13,40 €



Kulturrestaurant

Omas Bouletten

Bouletten „Hubertus“^{A,C}	20,10 €
4 Bouletten mit Pommes frites oder Bratkartoffeln und Champignonrahm ^B	kl. Port. 13,40 €
Bouletten „Letscho“^{A,C}	20,10 €
4 Bouletten mit Pommes frites oder Bratkartoffeln und Paprika-Tomaten-Zwiebel-Sauce, leicht scharf	kl. Port. 13,40 €
Bouletten „Blümchen“^{A,C}	20,10 €
4 Bouletten mit Blumenkohl, Semmelbutter ^A und Bratkartoffeln oder Pommes frites	kl. Port. 13,40 €
Bouletten „Hamburger Art“^{A,C}	21,50 €
4 Bouletten mit Erbsen, Spiegelei ^C , Pommes frites oder Bratkartoffeln	kl. Port. 14,40 €

Paulas Fischvariationen

Matjesfilet^H	16,80 €
nach „Hausfrauenart“ ^{B,D} mit Bratkartoffeln	kl. Port. 11,20 €
Garnelen^I (6 Stück)	26,70 €
in Knoblauchöl mit gegrilltem Gemüse, ^{I,B} dazu Salat und Brot ^A	
Zanderfilet^{H,P}	26,70 €
auf Blattspinat ^B mit Rosmarinkartoffeln	
Forelle^{A,H,P} „Müllerin“	25,30 €
mit Mandelbutter ^{B,C} und Petersilienkartoffeln	
Lachsfilet^H	28,50 €
mit Broccoli-Röschen, Sauce Béarnaise ^B und Petersilienkartoffeln	



Kulturrestaurant

Wenn Oma kein Fleisch gekauft hat:

„Paulas Ofenkartoffel“ 10,10 €
mit Kräuterquark^B

„Paulas Ofenkartoffel“ 14,10 €
mit gebratenem Gemüse und Kräuterbutter^B,
dazu eine kleine Salatbeilage

Kartoffeln & Quark^B 11,10 €
mit Leinöl und Gurkensalat

*„Kartoffeln und Quark,
dit macht stark,
Quark alleene,
macht krumme Beene!“*

Vegetarische Pilzpfanne^B 16,80 €
Champignons in Zwiebelrahm^B mit Butterspätzle^{A,B,C}

2 Vegane Kartoffelbouletten  20,10 €
mit Süßkartoffel Pommes frites und gemischtem Salat kl. Port. 13,40 €

Blumenkohl paniert^{A,C} 14,90 €
mit Salzkartoffeln, Semmelbutter^A oder Sauce Hollandaise^{B,C} kl. Port. 10,10 €



Für Paulas kleine Gäste

<i>Kinderschnitzel</i> ^{A,C} mit Pommes frites	9,90 €
<i>Chicken-Nuggets</i> ^{A,C} mit Pommes frites	9,90 €
<i>3 Kartoffelpuffer</i> ^C mit Apfelmus	9,90 €
<i>Nudeln</i> ^A mit Tomatensoße ^A	9,90 €

Hört mal in unsere Kinderlieder rein!



Kinder kommt, wir
malen eine schöne Welt!



Die kleine Akrobatin
vom Zirkus Sumbasarin



Das Steckenpferd



Kulturrestaurant

Paulas Kompott

<i>Schokoladenmousse Paulinchen</i> ^{B,C} mit Himbeerpüree	7,10 € kl. Port. 4,70 €
<i>Kalter Hund (LPG-Torte)</i> ^{A,B,C,1} mit Vanillesoße ^B	6,10 € kl. Port. 4,10 €
<i>Kaiserschmarrn</i> ^{A,B,C} (ohne Rosinen!) mit warmen Pflaumen	9,10 €
<i>Schweden-Eisbecher</i> ^{B,C,S,3} Vanilleeis ^B , Apfelmus, Sahne ^B , Eierlikör ^B ,	7,10 € kl. Port. 4,70 €
<i>Vanille-Eis</i> ^{B,C,S,3} mit heißen Amarenakirschen und Sahne ^B	7,10 € kl. Port. 4,70 €
<i>Rote Grütze</i> ^{A,B,O,P,3} mit einer Kugel Vanilleeis ^B und Vanillesoße ^B	6,10 € kl. Port. 4,10 €
<i>Gemischtes Eis</i> ^{B,C,S,3} je Kugel (Vanille, Erdbeer, Schokolade) Portion Schlagsahne ^B	2,30 € 1,70 €
Zum Vorbestellen ganzer kalter Hund ca. 750g ^{A,B,C,1}	20,10 €
Omas Streuselkuchen ^{A,B,C} mit Kirschen oder Birnen ca. 24 Stk., 1 Blech	40,10 €



Kulturrestaurant

Alle Preise in EURO inklusive der gesetzlichen MwSt.
Irrtümer und Rechtschreibfehler vorbehalten.

Inhaltsstoffe:

- 1) mit Koffein
- 2) Chininhaltig
- 3) mit Farbstoff
- 4) enthält eine Phenylalaninquelle
- 5) mit Süßstoff
- 6) mit Taurin
- 7) mit Antioxidationsmittel
- 8) mit Geschmacksverstärker
- 9) mit Konservierungsstoffen

Allergene:

- A) Gluten (Weizen)
- B) Laktose
- C) Ei
- D) Sellerie
- E) Senf
- F) Hülsenfrüchte
- G) Erdnuss
- H) Fisch
- I) Garnelen/Schalentiere
- K) Schwefel
- L) Lupine
- M) Sesam
- N) Fruktose
- S) Soja
- T) Weichtiere
- R) Antioxidationsmittel
- O) Konservierungsstoff Natriumnitrit
- P) Säuerungsmittel

Einwegverpackungspauschale 0,70 €

2. Teller zum Gericht (Räuberteller) 2,50 €



Hans & Gina

Berliner Musikkabarett

Wir sind buchbar!

Anfragen an:

hansundgina@googlemail.com



Dicke Paula