

Willkommen im Gambrinus!

Hier bei uns in der Restauration Gambrinus befinden Sie sich auf „gastronomisch-historischem“ Boden.

In der Linienstraße 133 kehren seit nunmehr über einem Jahrhundert Kiezbewohner und Gäste in diese typisch Berlinische Restauration ein. Die ersten, die in der damaligen „Schultheiss Restauration“ eine Molle mit Korn und eine deftige Bulette anboten, waren die Familie Deutschbein.

Man schrieb das Jahr 1896.

Unsere Restauration hat – wie die deutsche Geschichte – gute und schlechte Zeiten gesehen. Aber trotz aller Widrigkeiten waren die Betreiber und ihr Personal immer bemüht, ihren Gästen eine freundliche Atmosphäre und eine gute Gastronomie zu bieten.

1985 griff Lutz Keller diese Tradition wieder auf und rekonstruierte in mühevoller Kleinarbeit die Inneneinrichtung. Schon kurz nach der Neueröffnung hatte sich das „Gambrinus“ wieder einen Namen als „Altberliner Bierlokal“ gemacht.

Seit 1996 führen Gerhard Schroeder und seine Mannschaft die Restauration in diesem Sinne fort.

Das besondere Interesse des Küchenchefs liegt in der Pflege traditioneller Berliner und Brandenburgischer Gerichte, denn Berlin ist – und ißt – weit mehr, als die allorts bekannte Bulette.

Wir hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen.

Wann immer Sie einen gastronomischen Wunsch haben, sprechen Sie uns an. Wir werden versuchen, ihn zu erfüllen.

Denn Sie wissen doch – wir Berliner sind rauh, aber herzlich!

Die Berliner sind unfreundlich und rücksichtslos, ruppig und rechthaberisch, Berlin ist abstoßend, laut, dreckig und grau, Baustellen und verstopfte Straßen wo man geht und steht, aber mir tun alle Menschen leid, die nicht hier leben können!

Anneliese Bödecker

Ausländische Spezialitäten

	2 cl	4 cl
Gordon's Dry Gin	1,60	2,70
Grappa	1,60	2,70
Sambuca Molinari	1,60	2,70
Tequila		
• weiß	2,10	3,10
• braun	2,10	3,10
Pernod	1,60	2,70
Calvados	2,50	4,10
Sherry Sandeman Medium Dry	0,1 l	2,70
Sherry Sandeman Soleo	0,1 l	2,70

Whisky & Whiskey

Ballentines	2,50	4,00
Jim Beam	2,50	4,00
Tullamore Dew	2,50	4,00
Johnnie Walker	2,50	4,00
Southern Comfort	2,50	4,00
Glen Grant	2,50	4,00
Jack Daniels	2,50	4,00
Chivas Regal	3,10	5,10

Wir schenken 4 cl aus, auf besonderen Wunsch 2 cl.

Red Bull®

ENERGY DRINK

Weinbrände & Cognac

	2 cl	4 cl
Wilthenes Weinbrand	1,60	2,70
Bols Alter Weinbrand	1,60	2,70
Asbach Uralt	1,60	2,70
Jacobi 1880	1,60	2,70
Remy Martin V.S.O.P.	2,50	4,10

Liköre

Bailey's ¹	1,60	2,70
Kirsberry (Kirschlikör) ¹	1,60	2,70
Apfelkorn / Sauerapfel / Winterapfel ¹	1,60	2,70
Bols Banane ¹	1,60	2,70
Amaretto ¹	1,60	2,70
Pfefferminzlikör ¹	1,60	2,70
Batida de Coco ¹	1,60	2,70
Benedictine	2,50	4,10

Bitter- und Halbbitterliköre

Fernet Branca ¹	1,60	2,70
Averna	1,60	2,70
Mampe halb & halb	1,60	2,70
Boonekamp	1,60	2,70
Jägermeister	1,60	2,70
Red Pusckin	1,60	2,70
Becherovka	1,80	3,10
Kümmerling	Fl. 2 cl	1,60
Fränkische Pflaume ¹	Fl. 2 cl	1,60
Kleiner Feigling	Fl. 2 cl	1,60
Underberg	Fl. 2 cl	1,90

Vermouth

Martini (Bianco / Rosso)	0,1 l	2,70
--------------------------	-------	------

Salate

Beilagensalat	2,60
Kleiner Salatteller	4,50
Großer Salatteller	
- Thunfisch	7,00
- Schafskäse	7,00
- Putenbrust	7,00
Großer Salat „Gambrinus“	8,50

Herzhaftes für den kleinen Hunger

1 Currywurst mit Brot⁶	3,00
1 Riesenboulette mit Brot und Zwiebeln	3,50
Kasselerbrot mit Zwiebelringen	5,00
Käsebrot Edamer, Harzer mit Zwiebelringen	5,00

Kindergerichte (nur für unsere Kleinen!)

Nudeln mit Tomatenfleischsauce	3,50
Brat- oder Currywurst⁶ mit Pommes frites	3,50
Kleines Schnitzel Ketchup, Pommes frites	3,50

Hinweis:

Die Kindergerichte werden vom Haus subventioniert.
Erwachsene, die Kindergerichte bestellen, müssen einen
Aufschlag von 2,00 € bezahlen

Für alle Änderungen in der Speisenzusammenstellung
erlauben wir uns, einen Aufpreis von 0,60 € zu berechnen.

Aus fremden Töpfen und Pfannen

Russische Soljanka	3,20
Würzfleisch mit Zitrone und Toast	4,00
Chili con carne mit Baguette	4,50
Nudelpfanne „Bolognaise“	7,50
Rindergulasch „Bourdeaux“ mit Spätzle und kleinem Salatteller	9,00
Hamburger Schnitzel mit Spiegelei, Bratkartoffeln, und kleinem Salatteller	9,00
Italienisches Schnitzel mit Nudeln, Tomatenfleischsoße, Parmesankäse und kleinem Salatteller	9,00
Schweinesteak au four mit Würzfleisch und Käse überbacken, Bratkartoffeln und kleinem Salatteller	11,50
Pommersche Grillpfanne mit Bratkartoffeln und Bauerngemüse	11,50
Wiener Schnitzel⁴ Kalbsschnitzel mit Sardellenring, Zitrone, Bratkartoffeln und kleinem Salatteller	15,00

Für alle Änderungen in der Speisenzusammenstellung erlauben wir uns, einen Aufpreis von 0,60 € zu berechnen.

Heiße Getränke

Tasse Kaffee³	1,70
Pott Kaffee³	2,80
Espresso³	1,70
Capuccino³	1,50
Irish Coffee (Whisky, Kaffee, Sahne) ³	4,50
Kaffee Amaretto (Kaffee, Mandellikör, Sahne) ³	3,00
Heiße Schokolade	1,70
Glas Tee (Schwarzer, Hagebutte, Pfefferminz, Kamille, Malve)	1,70
Glas Glühwein	2,50
Grog mit 4 cl Rum	3,00

Alkoholfreie Getränke

EVIAN Natürliches Mineralwasser - ohne Kohlensäure	0,2 l 1,00
Coca-Cola³, Fanta¹, Zitronenlimonade⁹, Faßbrause¹, Stilles Wasser	0,2 l 1,70 0,4 l 3,20
Tonic², Bitter Lemon², Ginger Ale	0,2 l 1,70 0,4 l 3,20
Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure	0,2 l 1,70
Malztrunk	Fl. 0,33 l 2,00
Fruchtsäfte (Apfelsaft klar, Tomatensaft, Orangensaft, Kirsch-Fruchtsaftgetränk, Pfirsichnektar, Bananen-Fruchtsaftgetränk)	1,80
Red Bull Energy Drink^{1,3}	Fl. 0,2 l 4,00

1=mit Farbstoff / 2=mit Chinin / 3=coffeinhaltig / 4=mit Konservierungsstoff
5=mit Antioxidationsmittel / 6=mit Geschmacksverstärker / 7=geschwärzt /
9=mit Süßungsmittel



Liebe Gäste –

wir vom „Gambrinus“ wünschen Ihnen hier bei uns und in unserem Kiez einige nette, beschwingte und unterhaltsame Stunden.

Wir möchten Ihnen einen Hauch Altberliner Atmosphäre vermitteln und hoffen, dass Sie sich wohlfühlen – und uns mit Ihren Freunden bald wieder besuchen.

Restauration Gambrinus

Gerhard Schroeder

Liniestraße 133 . 10115 Berlin-Mitte . Fernsprecher 030 . 282 60 43

Öffnungszeiten Montag - Samstag von 12 bis 4 Uhr, Sonntag von 15 bis 4 Uhr

Rum

	2 cl	4 cl
Myers's Rum	1,60	2,70
Bacardi Rum Light Dry (weiß)	1,60	2,70

Mixgetränke

GEILE SOCKE		2,50
Futschi mit 2 cl Napoleon ³	0,1 l	3,50
Gin Tonic mit 4 cl Gin ²	0,1 l	4,00
Batida de Coco mit Kirschsafft ¹	0,1 l	4,00
Campari Orange oder Soda ²	0,1 l	4,00
 Red Bull mit Kick ^{1,3}		5,00
„Schwedischer Bulle“		5,00
• Red Bull mit Absolut Vodka		

Weine

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über unser aktuelles Weinangebot

Weißwein, offen	Schoppen	0,2 l	3,50
	Flasche	0,75 l	13,00
		1,0 l	17,00
Rotwein, offen	Schoppen	0,2 l	3,50
	Flasche	0,75 l	13,00
		1,0 l	17,00

Mischgetränk

Schorle (weiß oder rot)	0,2 l	2,80
-------------------------	-------	------

Sekt & Champagne

Rotkäppchen	Glas	0,1 l	2,50
	Piccolo	0,2 l	4,50
	Flasche	0,75 l	14,00

Champagne

Mumm Brut CORDON ROUGE	Flasche	0,75 l	50,00
------------------------	---------	--------	-------

Kleines kulinarisches Berliner Sprachlexikon

Briefträger-Eisbein ^{4, 3} 4,90
Sahneheringfilets und Salzkartoffeln

Hoppel-Poppel 5,50
heißt andernorts: Bauernfrühstück

Stolzer Heinrich 7,50
Bratwurst in Biersoße
mit Sauerkohl und Kartoffeln

Bremsklotz 7,50
Berliner Riesenboulette, Biersoße,
Mischgemüse und Kartoffeln

Ofenrohr 10,00
Rinderroulade mit Apfelrotkohl
und Kartoffelklöße

Bollenfleisch 10,00
Zwiebelfleisch vom Lamm in Sahne
mit Quetschkartoffeln und kleinem Salatteller

Für alle Änderungen in der Speisenzusammenstellung
erlauben wir uns, einen Aufpreis von 0,60 € zu berechnen.

Speisenkarten „Gambrinus“

Original Kutschergulasch ^{5, 6}

7,50

Aus Zeitgründen bekamen die Berliner Droschkenkutscher ihr Frühstück, Mittag und Abendbrot auf einem Teller: Rindergulasch, Würstchen und ein weichgekochtes Ei, dazu Brot.

„Friebel's Schlachteplatte“ ⁴

9,50

Blut- und Leberwurst, kleines Eisbein, Sauerkohl und Salzkartoffeln

Gastwirt Friebel am Molkenmarkt 11 war Ende des 18. Jhd. wegen seiner freitäglichen Schlachtefeste in ganz Berlin berühmt. Als Zeichen für seine Gäste, daß die Arbeit getan war, band er sich eine saubere, weiße Schürze um und trat vor die Tür. Daher die weiße Metzgerfahne mit der Inschrift „Frische Wurst“.

Kasselerbraten

9,50

auf Biersoße, Hugenottengemüse und kleinem Bauernfrühstück

Der Fleischermeister Cassel aus der Potsdamer Straße 15 war der erste, der einen Schweinerücken leicht räucherte und dann in eine Salzlake legte. Ihm verdanken „Kasseler Rippen- speer“, „Kasseler Kamm“ oder „Kasseler Rippchen“ ihren Ursprung und Namen.

Berliner Pökeleisbein

9,90

mit Sauerkohl, Erbspüree und Salzkartoffeln

Aus den herausgelösten Knochen hat man den Kindern Kufen zum Eislaufen geschnitzt - damals, als Schlittschuhe mit Metall- kufen noch unbekannt waren.

Schnitzel Holstein ^{4, 7}

19,00

Baron Friedrich von Holstein, ein Regierungsbeamter in der Ära Bismarcks, verlangte Vorspeise und Hauptgang gleichzeitig. Er bekam ein Kalbschnitzel naturel, obenauf ein mit Kapern garniertes Spiegelei, darunter Bratkartoffeln, serviert mit drei Weißbrot-Croutons mit Sardellen, Sardinen und deutschem Kaviar, dazu Gewürzgurkenstreifen und rote Bete. Alles auf einem Teller!

Ein Berliner Originalgericht!

Für alle Änderungen in der Speisenzusammenstellung erlauben wir uns, einen Aufpreis von 0,60 € zu berechnen.

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesauce¹ 3,90

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce¹ 3,90

Riesenhefekloß 3,90
mit warmer Blaubeer- oder Vanillesauce¹

Eis
nach Angebot

Wir führen Milch-Eis in unserem Angebot

Beilagen

Schwenkkartoffeln 2,00

Pommes frites 2,00

Reis 2,00

Bratkartoffeln 2,00

Kroketten 2,00

Kartoffelpüree 2,00

Kartoffelklöße 2,00

Blumenkohl 2,00

Speckbohnen 2,00

Rot- oder Sauerkohl 2,00

Mischgemüse 2,00

Brot 0,30

Brotkorb 1,50

Spezialitäten des Hauses

Hausgemachter Eintopf (lt. Angebot) mit Wursteinlage oder Eisbeinflfleisch	4,90
Berliner Eisbeinsülze ⁹ mit Remoulade und Bratkartoffeln	8,00
Potsdamer Gemüseteller drei Gemüse der Region (saisonabhängig), mit Bratkartoffeln (ohne Speck) und Spiegelei	8,00
Kohlroulade „Gambrinus“ mit Kartoffeln	8,00
Berliner Leber mit Zwiebeln, Appel und Quetschkartoffeln (gebratene Rinderleber mit Apfelrotkohl)	8,00
Geschmorte Rippchen auf Biersoße mit Sauerkohl und Kartoffeln	8,00
Forelle „Gambrinus“ in Butter und Kräuterstroh gebratene Forelle mit Kartoffeln und kleinem Salatteller	10,00

Für alle Änderungen in der Speisenzusammenstellung
erlauben wir uns, einen Aufpreis von 0,60 € zu berechnen.

Biere

Gambrinus - unser Hausbier!	0,4 l	2,50
Berliner Pilsner	0,3 l	2,30
	0,4 l	2,70
Jever	0,3 l	2,30
	0,4 l	2,70
Engelhardt Pilsner	0,3 l	2,30
	0,4 l	2,70
Köstritzer Schwarzbier	0,4 l	2,80
Weizenbier , Hefe hell vom Faß	0,5 l	3,50
Weizenbier (Kristall, Hefe hell und dunkel)	Fl. 0,5 l	3,50
Berliner Weiße mit Schuß (rot o. grün) ¹	Fl. 0,33 l	2,50
Becks (alkoholfreies Bier)	Fl. 0,33 l	2,50
Altbier	Fl. 0,33 l	2,50
Potsdamer (Bier + Zitronenlimonade ¹ oder Faßbrause ¹)	0,4 l	2,50

Klare

	2 cl	4 cl
Nordhäuser Doppelkorn	1,40	2,10
Russischer Wodka	1,60	2,70
Absolut Vodka	1,60	2,70
Fürst Bismarck	1,90	3,10
Doornkaat	1,90	3,10
Malteserkreuz	2,00	3,60
Obstler (Birne, Marille, Kirsch)	2,00	3,60

Wir schenken 4 cl aus, auf besonderen Wunsch 2 cl.