



Das „Nante- Eck“ und seine Mitarbeiter begrüßen Sie in unserer
urigen Altberliner Restauration mit dem typischen Flair Berlins um 1900-
direkt an der Ecke Unter den Linden / Friedrichstraße.



Der Eckensteher Nante, der Namensgeber unseres Restaurants,
war ein Berliner Dienstmann ,der an der Ecke Königstraße/Neue Friedrichstraße
in Berlin seinen Standort hatte.

An der Straßenecke auf Gelegenheitsarbeiten wartend, kommentierte er,
was sich um ihn ereignete mit einem Witz, der ihn zum Berliner Original machte.



Wir nehmen Sie mit auf eine kulinarische und geschichtliche Reise in die Zeit
des alten Berlins, dorthin, wo damals wie auch heute das Herz dieser Stadt schlägt.



Mit bodenständigen Gerichten aus der Berliner Küche und
abwechslungsreichen Monatsofferten, raffiniert zusammengestellt
passend dem saisonalen Angeboten aus der Region,
kommt sicher jeder auf seine Kosten.



Wer den Start in den Tag nicht mit leerem Magen beginnen will,
kann hier in den Sommermonaten täglich von 9- 12. Uhr
Unter den grünen Linden frühstücken.



Bei schönem Wetter können Sie sich auf der großen Terrasse ausruhen
von einem Einkaufsbummel und sich den Tag versüßen
mit leckeren Kuchen- und Tortenspezialitäten aus eigener Konditorei
oder gönnen Sie sich einen Eisbecher mit hausgemachtem Eis.



Det jet immer



Suppen- soups

Havelländer Krebsbüppchen

bestreut mit frischer Kresse
crayfish bisque with cress

4,50 €

Berliner Kartoffelsuppe

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

4,30 €

Pürierte Tomatensuppe

fruchtig abgeschmeckt mit Orangenfilets
mashed cream of tomato soup

4,30 €

Wat ganz jesundet



Salate- salads

Kleines Salatallerlei

Mit frischen Blattsalaten, Gurke ,Tomaten, roten Zwiebelringen und mariniertem Schafskäse, dazu Balsamicodressing
small mixed salad with greek cheese

5,50 €

Knackiger Salat mit Parmaschinken

mit Rucola- und Friseèsalat, Cherrytomaten, Walnussdressing und gehobelten Parmesanspänen
rucola salad with smoked ham , tomatoes, walnut oil and parmesan

9,90 €

Rosa gebratene Entenbrust

an Feldsalat angerichtet, mit Kräutercrôutons und fruchtigem Himbeerdressing
fresh corn salad, with medium fried breast of duck, raspberry vinaigrette and herbal croutons

11,20 €

Nantes Salatteller

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und gerösteten Mandelsplittern auf verschiedenen Salaten, Tomaten, Gurke und Paprika , dazu Basamicodressing
pan fried pieces of chicken on a mixed salad with tomatoes, cucumbers ,peppers and balsamico dressing

9,90 €



Für den kleenen hunger oder zwischendurch

Kleine Gerichte - appetizers

Jefüllte Bolle

frischer Hackepeter mit Ei, Zwiebeln und hausgebackenem Brot 7,50 €
raw minced pork meat with onions, an egg and homemade bread

Schmalzstulle

Schmalztöpfchen mit hausgebackenem Brot und Gewürzgurken 4,10 €
small pot of lard with gherkins and homemade bread

Spreewälder Gurkentopp

Gewürz- Senf- und Knoblauchgurken im Gurkentopf serviert 3,50 €
pot filled with various gherkins

Brotzeit a la Vater Zille

mit Berliner Mettwurst, Räucherschinken, Boulette, Appenzeller Bergkäse, Harzer Käse, Kräuterquark und Gewürzgurken, dazu frisches Graubrot 9,90 €
with various selection of cheese, smoked ham and sausage, cold German beefsteak, herb fresh cheese and homemade bread

Sauer macht lustig

Häckerle vom Matjes mit Äpfeln, Zwiebeln, Gewürzgurken und gekochtem Ei, dazu frisches Graubrot und Butter 6,80 €
soused herring salad with butter and bread

Altberliner Boulettenteller

kalt aufgeschnittene Boulette, dazu eine herzhafte Senfcreme, Gewürz- und Senfgurken und frisches Graubrot 5,90 €
cold German beefsteak with mustard cream, gherkins and bread



Schenken sie Freude
... mit einem Gutschein vom Plante- Eck
Fragen Sie unseren Service



Uff`n Brett serviert- ianz frisch aus der Röhre

Flammkuchen- Tarte

Wat jeder kennt-

mit Creme fraîche, Speck und Zwiebeln

Tarte topped with sour creme, onions and bacon

8,50 €

Nich Fisch noch Fleisch-

mit Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum

Tarte topped with tomatoes, mozzarella and fresh basil

8,90 €

Italien is och nich weit weg-

mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan

Tarte topped with smoked ham , rucola and parmesan

9,90 €

Nie alleene essen-

mit Knoblauch, Blattspinat und Schafskäse

Tarte topped with spinach, garlic and greek cheese

8,90 €

Von weit her abjekiekt-

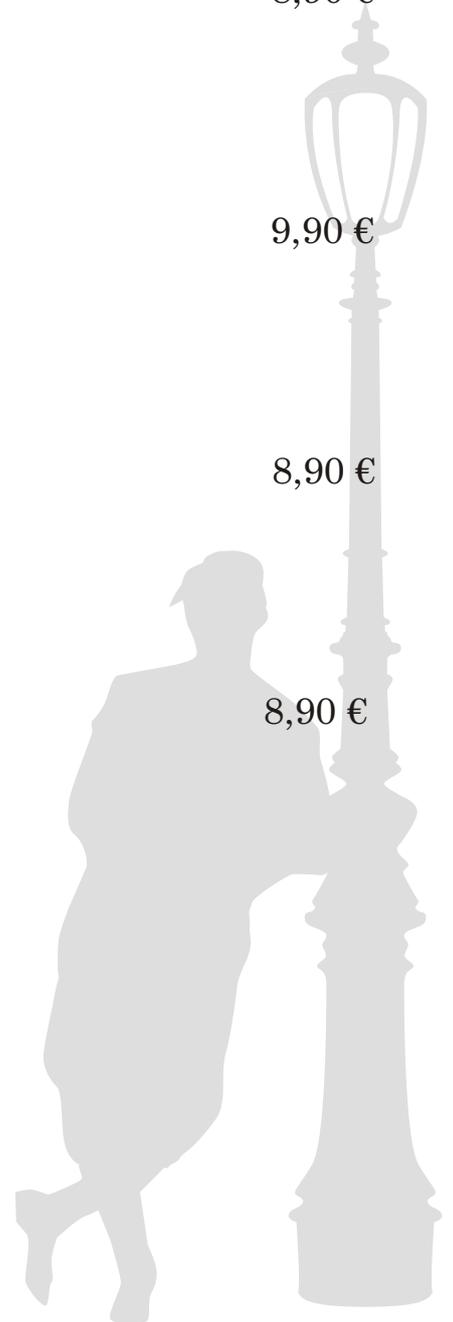
mit Oliven, Paprika, Peperoni und Schafskäse

Tarte topped with olives, pepper, pepperoni and greek cheese

8,90 €

Jibt dir dit Leben mal een Buff,
denn weene keene Träne,
Lach dir ´n Rst und setz dir druff
und baumle mit de Beene.

Altberliner Spruch



Aus Spree und anderen Gewässern



Fischgerichte- fish dishes

Aufgespießte Garnelen

Garnelenspieß mit Blattspinat, goldgelb gebackenen
Kartoffeltalern und fruchtigem Mangodip

9,50 €

grilled shrimps on a spit, served with spinach, potato cakes and mango sauce

Forelle "Müllerin Art"

mit zerlassener Butter, fein gehackter Petersilie
und Kartoffeln

11,50 €

fried trout with melted butter and parsley potatoes

Spreewälder Fischpfanne

mit saftigen Stücken vom Lachs- und Zanderfilet,
Flusskrebsschwänzen, angerichtet in herzhafter Senfsoße,
mit Spaghetti

12,90 €

pieces of salmon and pike perch fillet, crayfish,
served with mustard sauce and spaghetti

Janz ohne Fleisch



Vegetarisch - vegetarian

Hausgemachte Lasagne

zubereitet mit würzigem Blattspinat und Schafskäse,
auf fruchtiger Tomatensoße serviert

lasagne with spinach, ewe`s cheese, served on tomato sauce

Ravioli

mit Steinpilzfüllung, dazu geben wir
eine pikante Tomatensalsa und Rucola

stuffed ravioli with spicy tomato salsa and rucola

" Ick sitze da und esse Klopps.
Uff eenmal klopps.
Ick kieke, staune, wundre mir,
erst war se uff, jetz isse zu die Tür.
Ick jehe raus und kieke.
Und wer steht draußen. Ickel!"

Heinrich Zille

8,50 €

9,90 €



Det macht richtig satt



Hauptgerichte- main dishes



“Lieba wat Jutes,
aba dafür een bisken mehr”

Heinrich Zille



Zilles Schlachteplatte

saftiger Kaßlerbraten, Blut- und Leberwurst*, das Ganze
serviert mit Sauerkraut und Kartoffeln

smoked pork, black pudding, liver sausage, with sauerkraut and potatoes

11,50 €

Knusprige Schweinshaxe in Schwarzbiersoße

mit Sauerkraut und gedämpftem Semmelknödel

leg of pork braised in dark beer with sauerkraut and bread dumpling

13,00 €

Zartes Rumpsteak

mit frischen Champignons und Zwiebeln
und gebackenen Kartoffeln

juicy grilled rumpsteak with mushrooms, onions and baked potatoes

19,50 €

Nantes Filettopf

Streifen vom Schweinefilet mit gerahmten Champignons,
Zwiebeln und Kartoffelpüree

slices of pork fillet with mushrooms, onions and mashed potatoes

13,50 €

Preussischer Landknechtspieß

mit Schweinelende an feurig scharfem

Paprikagemüse und knusprigen Bratkartoffeln

spit-roasted pork fillet with hot pepper vegetable and fried potatoes

13,90 €

Kross gebratene 1/4 Bauernente

mit Apfelrotkraut und Kartoffelklößen

crispy ¼ duck with red cabbage prepared with apple and dumplings

14,90 €

... vom zahmen Geflügel

mit Räucherschinken und würzigem Käse überbackene

Hähnchenbrust, auf fruchtiger Tomatensoße, im Nudelnest serviert 11,90 €

chicken breast, made in the oven with smoked ham and cheese,
with noodles and tomato sauce

Wiener Schnitzel

Großes Kalbsschnitzel, knusprig gebraten,

mit deftigen Bratkartoffeln und kleinem Gartensalat

breaded escalope of veal with fried potatoes and a small mixed salad

17,20 €



Det is Berlin

Berliner Küche-typical german dishes

Hausgemachte Eisbeinsülze

mit Remouladensoße und knusprigen Bratkartoffeln
jellied meat of pork with remoulade and fried potatoes

9,80 €

Berliner Schinkeneisbein***

mit Sauerkraut, hausgemachtem Erbsenbrei und Kartoffeln
cured knuckle of pork, with sauerkraut, mashed peas and potatoes

13,00 €

Berliner Kalbsleber auf Portweinsauce

mit Apfel- Zwiebelringen und pürierten Kartoffeln

13,90 €

calf's liver on port wine sauce with onion- and apple rings and mashed potatoes

Berliner Bouletten

mit Grünen Speckbohnen* und knusprigen Bratkartoffeln
Berlin meatballs with green beans and fried potatoes

11,50 €

Bierkutschergulasch

deftiger Schweinegulasch mit Scheiben von Semmelknödeln,
dazu geben wir Krautsalat
pork goulash with bread dumpling and cabbage salad

11,50 €

Berliner Riesen-Currywurst**

mit hausgemachtem Kartoffel- Gurkensalat
long grilled sausage with curry sauce and cucumber- potato salad

8,90 €

Chalottenburger Wurstparade

Berliner Eisbeinbockwurst**, deftige Schinkenknacker**
und Rostbratwurst** mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
pork knuckle sausage "Berlin style", smoked sausage and
grilled sausage, sauerkraut and mashed potatoes 12,50 €

Berliner Weiße 3,20 €

speciality beer "Berlin style"

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

"Fliegender Holländer" mit Apricotlikör with apricot liqueur

"Edeldufte" mit Himbeersirup**** und Kirschlikör raspberry syrup ,cherry liqueur

"Spezial" mit Rotwein und Schuss Zitrone / with red wine and lemon

"Mit Strippe" mit Kräuterschnaps / with herbal shooter

* mit Nitrat ; ** mit Phosphat ; *** mit Nitritpökelsalz **** Farbstoff



Wat man nich schafft, zu essen, kann man och trinke

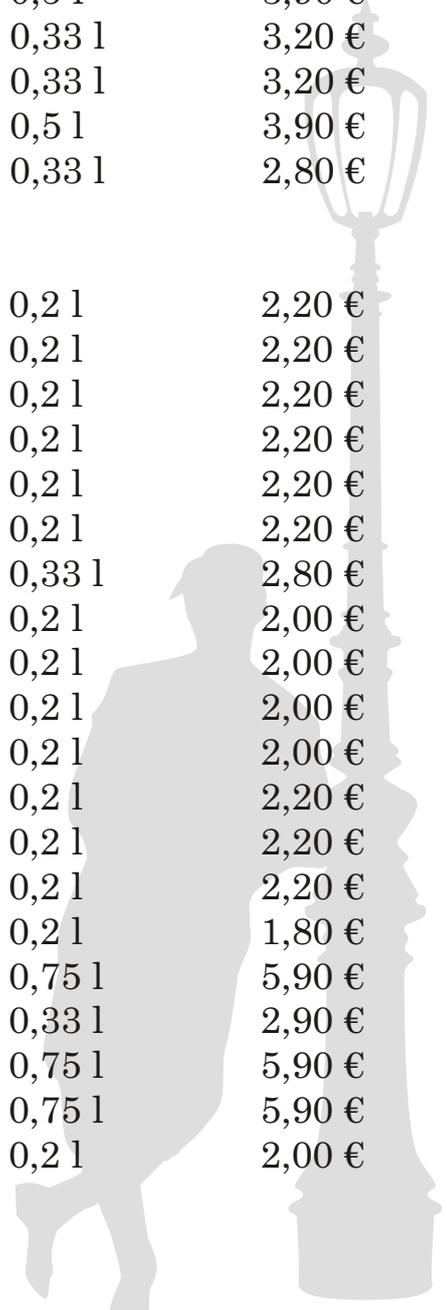
Getränke- drinks

Bier / beer

Berliner Pilsener / light beer	0,3 l	2,90 €
Berliner Pilsener / light beer	0,5 l	3,90 €
Schultheiss Pilsener / light beer	0,3 l	2,90 €
Schultheiss Pilsener / light beer	0,5 l	3,90 €
Märkischer Landmann / dark beer	0,3 l	2,90 €
Märkischer Landmann / dark beer	0,5 l	3,90 €
Paulaner Hefe Weißbier / beer bavarian style	0,3 l	2,90 €
Paulaner Hefe Weißbier / beer bavarian style	0,5 l	3,90 €
Paulaner Kristall klar / beer bavarian style	0,5 l	3,90 €
Paulaner Hefe Weißbier alkoholfrei / beer bavarian style	0,5 l	3,90 €
Paulaner alkoholfrei / non alcoholic beer	0,33 l	3,20 €
Berliner Weiße mit Schuss****	0,33 l	3,20 €
Radler mit Zitrone***	0,5 l	3,90 €
Vita Malz	0,33 l	2,80 €

Alkoholfreie Getränke / softdrinks

Orangensaft / orange juice	0,2 l	2,20 €
Tomatensaft / tomatoe juice	0,2 l	2,20 €
Apfelsaft / apple juice	0,2 l	2,20 €
Kirschnektar / cherry juice	0,2 l	2,20 €
Bananennektar / banana juice	0,2 l	2,20 €
Ananassaft / pineapple juice	0,2 l	2,20 €
Original Berliner Fassbrause / flavored limonade	0,33 l	2,80 €
Pepsi Cola ** ****	0,2 l	2,00 €
Pepsi Cola light ** ** *	0,2 l	2,00 €
Seven Up **	0,2 l	2,00 €
Mirinda*** ****	0,2 l	2,00 €
Schweppes Tonic Water *	0,2 l	2,20 €
Schweppes Bitter Lemon * ****	0,2 l	2,20 €
Schweppes Ginger Ale ****	0,2 l	2,20 €
Tafelwasser / sparkling table water	0,2 l	1,80 €
Römerquelle Mineralwasser / sparkling water	0,75 l	5,90 €
Römerquelle Mineralwasser still / still water	0,33 l	2,90 €
Römerquelle Mineralwasser still / still water	0,75 l	5,90 €
Römerquelle Mineralwasser medium / medium water	0,75 l	5,90 €
Apfelschorle / apple juice with mineral water	0,2 l	2,00 €



Spirituosen / spirits

Die Liebe und der Suff,
die reiben den Menschen uff.
Doch ohne Liebe und ohne Suff,
da geht der Mensch noch eher druff !

Berliner Weisheit

Asbach Uralt	38 %	2 c l	2,20 €
Remy Martin VSOP	40 %	2 c l	4,20 €
Johnnie Walker red	40 %	4 c l	4,40 €
Jack Daniels	43 %	4 c l	4,40 €
Tullamore Dew	40 %	4 c l	4,40 €
Glenlivet 12 J. Single Malt	40 %	2 c l	4,00 €



Original Berliner Spirituosenpezialität, nach altbewährter Rezeptur

Nantes Kümmel, Klarer mit Kümmel	32%	2cl	2,20 €
Berliner Kräuterschnaps	30%	2cl	2,20 €
Berliner Luft, Pfefferminzlikör	18%	2cl	2,20 €
Berliner Sauern mit Persiko, Sauerkirschlikör	16%	2cl	2,20 €

Gibt `s auch alles zum Mitnehmen in Miniaturfläschen !!!

Fernet Branca	40 %	2 c l	2,20 €
Jägermeister	35 %	2 c l	2,20 €
Ramazotti	40 %	2 c l	2,20 €
Sambuca	40 %	2 c l	2,20 €
Malteser Kreuz	40 %	2 c l	2,20 €
Jubiläums Aquavit	42 %	2 c l	2,20 €
Moskovskaja	42 %	2 c l	2,20 €
Nordhäuser Doppelkorn	42 %	2 c l	2,20 €
Grappa	38 %	2 c l	2,20 €
Schladerer Williams Birne	40 %	2 c l	2,20 €
Schladerer Himbeergeist	42 %	2 c l	2,20 €
Baileys Cream	17 %	4 c l	4,40 €
Amaretto	17 %	2 c l	2,20 €

Aperitifs / starters

Martini bianco	0,1 l	4,50 €
Martini rosso	0,1 l	4,50 €
Sandemann Sherry, medium	0,05 l	3,00 €
Sandemann Sherry, trocken	0,05 l	3,00 €



Weißwein / white wine

Deutschland

Rheingau / Riesling Gutswein QbA 0,2 l 4,80 €

Weingut Diefenhardt 0,5 l 11,80 €

frischer Riesling mit intensivem Apfelaroma

Saale- Unstrut / Müller-Thurgau QbA 0,2 l 5,90 €

Landesweingut Kloster Pforta 0,5 l 14,70 €

lebhaft, mit leichter Muskatnote 0,75l 23,50 €

Rheingau / Eins-Zwei-Dry Riesling 0,2 l 6,80 €

Weingut Josef Leitz 0,5 l 17,00 €

saftiger Wein mit Frucht von Apfel und Pfirsich 0,75l 23,00 €

Österreich

Wachau/ Grüner Veltliner Federspiel 0,2 l 6,80 €

Weingut Tegernseerhof 0,5 l 17,00 €

lebendig, fruchtbetont und würzig 0,75l 23,00 €

Italien

Südtirol / Selezione Chardonnay DOC 0,2 l 6,80 €

Weingut Elena Walch 0,5 l 17,00 €

elegant, Nuancen von Banane und exotischen Früchten 0,75l 23,00 €

Südafrika

Paarl / Sauvignon Blanc W.O.Coastal Region 0,2 l 6,50 €

Weingut Laborie 0,5 l 16,20 €

würziger Wein mit einem Hauch Kiwi 0,75l 22,00 €



**Wer nicht liebt Weib, Wein und Gesang,
der bleibt ein Thor sein Leben lang.**

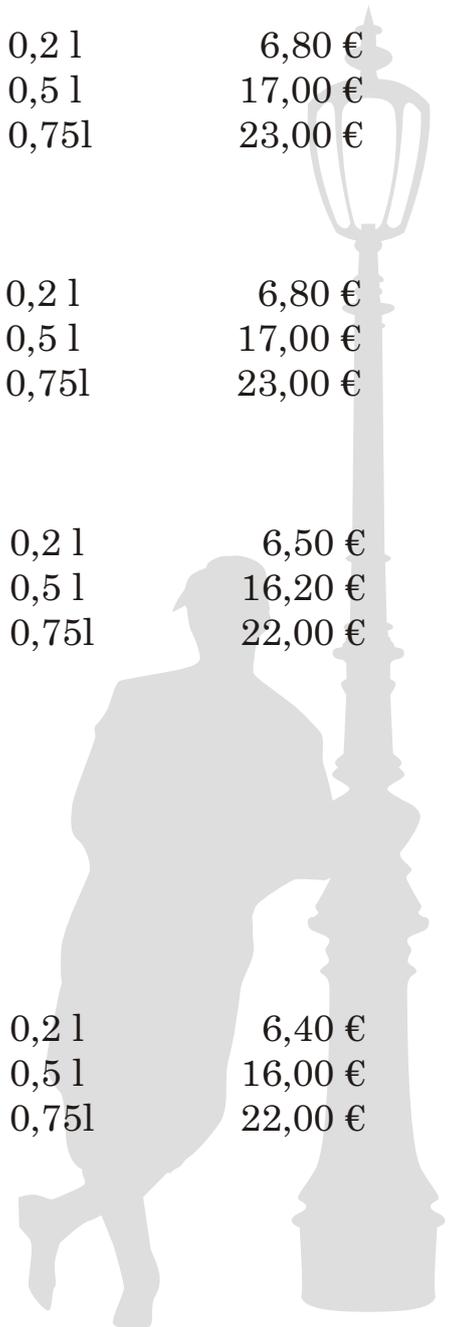
Rosèwein / rosè wine

Deutschland

Pfalz / Spätburgunder Rosè Kabinett 0,2 l 6,40 €

Weingut Münzberg 0,5 l 16,00 €

zartrosa, leicht prickelndes Trinkvergnügen 0,75l 22,00 €



Rotwein / red wine

Deutschland

Rheinhessen / Dornfelder QbA

0,2 l 4,80 €

Winzerabfüllung

0,5 l 11,80 €

weiche Aromen von Pflaumen und Veilchen

Frankreich

Bordeaux / Château L`Eglise

0,2 l 6,80 €

Montagne Saint-Émilion AOC

0,5 l 17,00 €

rund und fruchtig, ausdrucksvoll

0,75l 23,00 €

Italien

Toskana / Chianti Classico DOCG

0,2 l 6,90 €

Castelli del Grevepesa

0,5 l 17,25 €

feiner, ausgewogener Wein mit kirschiger Note

0,75l 24,00 €

Abruzzen / "Moda" Montepulciano d`Abruzzo DOC

0,2 l 5,50 €

Talamonti

0,5 l 13,70 €

mit Anklängen von Pflaume und Tabak

0,75l 19,00 €

Spanien

Rioja / Montecillo Crianza DOCa

0,2 l 6,90 €

Bordegas Montecillo

0,5 l 17,25 €

würzig und voller Wein mit Aroma von Brombeere

0,75l 24,00 €

Schaumweine und Champagner / sparkling wine

Deutschland

Sachsen / Graf von Wackerbarth / trocken

0,75 l 25,00 €

Weingut Schloss Wackerbarth

Deutschland

Rheingau / Sekt- Cuvée / halbtrocken

0,1 l 3,90 €

Winzerabfüllung

Frankreich

Champagne / brut

0,75 l 68,00 €

Henriot Souverain

Italien

Venetien / Prosecco Frizzante Macchiato

0,75 l 18,00 €

Macchiato

