♥-lich Willkommen im

Gaffel Haus

an der Friedrichstrasse *Berlin*

gaffel-haus-berlin.de

KÖLSCH & CO. / Beer

Gaffel Kölsch vom Fass	0,2l		1,95
from the barrel	0,4l		3,90
Gaffel Kölsch „Pittermännchen“	10,0l		79,00

zum Selbstzapfen (mit Bierbock, Zapfgarnitur und Stangen)/for tapping by yourself
Außer-Haus-Mitnahmepreis 49,00

Gaffels SonnenHopfen	0,5l Fl.	4,20
Erdinger Hefeweizen naturtrüb	0,5l Fl.	4,50
Erdinger Hefeweizen dunkel /dark	0,5l Fl.	4,50
Erdinger Kristallweizen	0,5l Fl.	4,50

Kölsch-Knigge / How to order „Kölsch“

Der Name „Gaffel“ verpflichtet. Der fassfrische Kölsch-Nachschub funktioniert reibungslos und ohne Nachbestellen. Und wenn Sie einmal genug haben, dann legen Sie einfach den Bierdeckel aufs Glas.

The name „Gaffel“ obliged. The beer-supplies is getting automatically. The waitress will served always a new one if your glass is empty. Take a beer mat on your glass if you don't like a new one.

Alkoholfreie Getränke / Softdrinks

Gaffel Kölsch alkoholfrei	0,33l Fl.	2,80
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5l Fl.	4,50
Malzbier	0,33l Fl.	2,80
Pepsi Cola / Pepsi Cola light	0,2l	2,30
Mirinda / Seven Up	0,2l	2,30
	0,4l	3,95
GAFFELS FASSBRAUSE	0,33l Fl.	2,65
Schweppes	0,20l Fl.	2,85
Bitter Lemon / Tonic / Ginger Ale		
Apfelschorle	0,2l	2,30
	0,4l	3,95
Gerolsteiner Sprudel / Naturell	0,25l	2,50
Sparkling / Still	0,5l	4,50
Apfelsaft / Orangensaft	0,20l	2,50
Glas Milch / Milk	0,20l	1,00

Heißgetränke / Hotdrinks

Kaffee Creme / Americano	1,95
Espresso	1,85
Cappuccino	2,50
Milchkaffee / Milk Coffee	2,80
Latte Macchiato	2,90
Glas MESSMER TEE (Portionsbeutel / different tastes)	2,30
Heiße Schokolade (mit Sahne) / Hot chocolate with whipped cream	2,90

Alkoholische Getränke / Alcoholic drinks

RHEINISCHE KRÄUTER • je 2cl

MAMMA NERO

Kräuter aus dem Hause Gaffel 30% vol.
Herbal liquor – made by Gaffel 2,50

SCHWESTER HERZ 15% vol.
Johannisbeere / curant 2,50

PAPA RHEIN

30% vol.
white spirit 2,50

KABÄNES – der Klassiker aus dem Rheinland – the classic bitter from River Rhine
eiskalt / icecold 2,25

LONGDRINKS

„Hustensaft“ Asbach/Cola	4cl	7,50
Campari /Orange	4cl	7,50
Bacardi /Cola	4cl	7,50
Jim Beam / Cola	4cl	7,50
Gordons Gin Tonic	4cl	7,50
Russian Stand. Cola/Lemon	4cl	7,50

SPIRITUOSEN / Spirits

Asbach Uralt 38%	2cl	2,50
Sierra Tequila Silver 38%	2cl	2,50
Russian Standard 40%	2cl	2,75
Gordons Dry Gin 37,5%	2cl	2,50
Jim Beam Bourbon 40%	4cl	4,50
Johnny Walker 40%	4cl	4,50

DIGESTIF

Aalborg Jubi 42%	2cl	2,75
Malteser Aquavit 38%	2cl	2,65
Grappa 38%	2cl	2,60
Nordhäuser Doppelkorn 38%	2cl	2,50
Jägermeister 38%	2cl	2,60
Ramazotti (auf Eis) 30%	4cl	3,95
Schladerer	2cl	3,10

(Kirschwasser, Himbeergeist, Mirabelle, Obstler, Williams Christ)

WEIßWEINE / White Wine

Weißweinschorle	0,2l	3,75
Müller-Thurgau, halbtr.	0,2l	3,95
Pfalz	0,5l	9,50
Sauvignon blanc, trocken	0,2l	5,75
Pfalz	0,5l	14,00
Riesling QBA trocken	0,2l	5,25
K. Pfaffmann, Pfalz	0,5l	13,00

ROSÉWEINE (trocken) / Rosé (dry)

Spätburgunder Rosé	0,2l	5,25
Pfalz	0,5l	13,00

ROTWEINE (trocken) / Red Wine (dry)

Mußbacher Dornfelder	0,2l	4,50
Pfalz	0,5l	11,00
Merlot QBA Landespräm.	0,2l	5,75
Pfalz	0,5l	14,00

SEKT (trocken) / Champagne

Geldermann Piccolo	0,25l Fl	6,75
Geldermann Jahrgangssekt	0,75l Fl	22,00

„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.“

Winston Churchill, brit. Premierminister (1874 - 1965)

Mit diesem Zitat heißen wir Sie recht herzlich willkommen im Gaffel Haus Berlin. Unser Brauhaus-Restaurant ist von typisch rheinischer Prägung: Bürgerlich, deftig, behaglich und – wie es dem Rheinländer so eigen ist – positiv, heiter, mit viel Sonne im Herzen.

Ein Stück Kölle in Berlin – das war, ist und wird immer der Sinn unserer täglichen Arbeit sein. Auch wenn nicht jeder Mitarbeiter seine familiären Wurzeln direkt in der Domstadt oder im Rheinland hat, so freuen wir uns doch sehr darauf mit Ihnen die rheinischen Momente in der Hauptstadt zu erleben.

Das „Gaffel Haus Berlin“ bietet, was das Herz begehrt: Je nach Seelenzustand, Lust und Laune finden Sie bei uns ein erdverbundenes Zuhause, das zum Verweilen, zum Beieinandersein, zur Unterhaltung und vor allem zu gutem Essen und Trinken einlädt. Lassen Sie es sich bei uns einfach gut gehen.

Ihr „Gaffel Haus Berlin“ Team

PS: Selbstverständlich kommen wir auch mit Pittermännchen & Co. zu Ihnen nach Hause, in Ihr Büro oder den sonstigen Arbeitsplatz.

Kleines zum Kölsch / Starters

Mettbrüdche oder Mettbrüdche „à la Friedhelm“* 4,00
Zwei halbe Röggelchen mit hausgemachtem Mett mit oder ohne Zwiebeln
2 half bread rolls with cold porc tartare and onions, “a la Friedhelm” without onions

Levverwoosch-Röggelche 3,00
Zwei halbe Röggelchen mit original Kölner Leberwurst
Two half bread rolls with Original Cologne liver sausages

Halver Hahn* ■ 4,50
Eine Scheibe vom guten Gouda (mind. 9 Monate gereift), Zwiebelringe, Röggelchen und Butter
Slice of middle-aged cheese with a bread roll

Kölscher Kaviar met Röggelche 4,50
Original Blutwurst aus der ehrwürdigen „Blutwurstritter“-Manufaktur Berlin, Zwiebelringe, Butter, Röggelchen
Original Cologne black pudding with bread roll and onion rings

Bruschetta à la Colonia ■ 5,25
Frische Tomaten-Zwiebel-Happen zum Kölsch, mit Knoblauch!
Slice of white bread topped with tomato and onion pieces

Matjestatar op Schwazzbrut 5,75
Pumpernickelscheiben mit Matjes und feingehackten Äpfeln und Zwiebeln
Five slice of dark bread with diced herring fillets and chopped onions and apples

Krüstje Julasch 7,90
Deftiger Rinder-Goulasch mit Paprika, im Topf serviert, dazu Röggelchen
Beef stew with bell pepper and a bread roll

Berliner Frikadelleplaat ..... 6,85 / 8,50
Unsere berühmten Berliner Bouletten mit Spreewälder Gurke und wahlweise mit ofenfrischem Landbrot oder hausgemachtem Kartoffelsalat
Our home-made meatballs with „Spreewalder“ pickled gherken, served with bread or with home-made potatoe salad

Ludwig-Erhard-Zimmer
für bis zu 32 Personen

Suppen / Soups

... servieren wir mit einer Scheibe von unserem ofenfrischen Landbrot.
Our home-made soups are served with bread.

Feine Tomatensuppe mit Croutons und Sahne ■ 3,80
Tomato soup with croutons and cream

Soljanka mit Sauerrahm (ostdeutscher Klassiker) 4,35
mit Kassler, Salami, Speck, Zwiebeln, Paprika, Gewürzgurke und Tomaten
Stew with smoked porc, salami, bacon, onions, bell pepper, pickled gherkin, tomatoes

Berliner Kartoffelsuppe mit Bockwurstscheiben ■ 4,60
Potatoe soup with sliced “Bockwurst” (sausages)

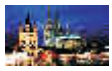
Hans Süper – unser Gast
in Berlin (16.05.13)

REIBEKUCHEN SATT

● halber Tag Vorbestellung ● mindestens 4 Personen ● EUR 11,11 p.P.

Genießen Sie Ihre frischen Reibekuchen klassisch mit Apfelkompott, Grafschafter Goldsaft, mit Lachs und Creme fraiche

Gaffel‘s Flammkuchen / Tarte Flambee



Unsere Flammkuchen werden traditionell gefertigt und im Steinofen gebacken.
Our tarte flambee will be prepared in a typical hot stone oven.

... mit Speck und Zwiebeln – traditionell 8,25
with bacon and onions – traditional
... mit Soja-Sauerrahm, Zwiebeln, Zucchini, Paprika, Tomaten und Lauch 8,85
with soya sour cream, onions, zucchini, bell pepper, tomatoes and leek
... mit Tomaten, Schafskäse, Zwiebeln und Lauch 9,10
with tomatoes, feta cheese , onions and leek – vegetarian
... mit Salami, Schafskäse, Knoblauch, Zwiebeln, Lauch 9,50
with salami, feta cheese, garlic, onions and leek
... mit Schinken, Tomaten, Rucola, Zwiebeln, Parmesan 9,95
with bacon, tomatoes, onions, rucola and shaved parmesan
... „Himmel un Äd“ mit Zwiebeln, Kartoffelscheiben, Apfelscheiben und Blutwurst*..... 9,95
with roasted black pudding, potatoes, apple slices and onions

Fisch & Co. / Fish & Co.

Herings-Stip met Brodäppele 9,30
Heringsfilets in der Apfel-Kräutersahnesoße, dazu herzhafte Bratkartoffeln (mit Speck, Zwiebeln und Lauch)
Herring filet in an apple-onion cream sauce (it’s cold), tasty fried potatoes

Lachs-Blattspinat-Auflauf 9,95
mit Penne und jungem Gouda überbacken
Noodle casserole with salmon, leaf spinach escalloped with cheese

Zanderfilet auf lauwarmem Linsengemüse und Petersilienkartoffeln 14,25
Filet of pikeperch with tepid lentil and parsley potatoes

Salate / Salads

... servieren wir mit zwei Scheiben von unserem ofenfrischen Landbrot.
Salads are served with bread.

Tomate-Mozzarella-Salat 7,25
in Scheiben, mit frischem Basilikum und Balsamico
Plate with slice of mozarella cheese and tomatoes plus fresh basil and balsamico dressing

Caesars Salad - kleine oder große Schale - ..... 7,75 /11,50
Römersalat angemacht mit hausgemachtem French Dressing, mit marinierter Hähnchenbrust, Cocktailtomaten, Kräutercroutons und Parmesan
with chicken breast stripes, cocktail tomatoes, croutons and shaved parmesan

Bunter Salatteller - kleine oder große Schale - ..... 6,10 / 9,50
mit Tomaten, Paprika, Gurke und Kräutercroutons, dazu wahlweise angemacht
mit French Dressing, Honigvinaigrette oder Balsamico
Salad plate. Choose between small or big bowl. With tomatoes, bell pepper, cucumber, croutons. Choose between home-made Honey-, French- or Balsamico dressing. Served with two slices of bread

... mit Schafskäsewürfeln ..... 7,25 / 10,75
with feta cheese
... mit in Olivenöl und Rosmarin gebratenen Lachsfilet ..... 8,50 / 12,00
with olive oil and grilled stripes salmon
... mit gebratenen Roastbeefstreifen ..... 8,75 / 12,50
with grilled stripes of beef

Zusätzlicher Brotkorb / seperate basket of bread 1,20

Des Bierkutschers Leibspeisen / The Best To The Beer Deliverymasters

En herrliche Currywoosch mit Pommes rut un wieß* 7,80
Grillwurst ‚Berliner Art in hausgemachter Currysoße, mit Stäbchenkartoffeln
Grilled sausages in curry sauce with french fries, Ketchup and pommes sauce

Buurefröhstöck met Speck un Äppele ■ 8,75
Deftiges Bauernfrühstück / Omelett mit gebratenem Speck und Bratkartoffeln
Juicy omelette with bacon and fried potatoes

Gedeck der EhrenGarde der Stadt Köln von 1902 e.V. ■ 8,95
Herzhafte Bratkartoffeln mit Spinat und zwei Spiegeleiern
Tasty fried potatoes with bacon, onions and leek, spinach and two eggs sunny side up

Firkessülz met Brodäppele 9,95
Hausgemachte Sülze mit Bratkartoffeln und Remoulade
Home-made jellied meat with tasty fried potatoes & Sc Remoulade

Decke Bunne met Speck – ene Klassiker! 9,95
Dicke grüne Bohnen mit einer guten Scheibe gebratenem Bauchspeck, Salzkartoffeln
Broad beans with grilled bacon and boiled potatoes

Julasch met Äppele / Unser hausgemachtes Goulasch mit Petersilienkartoffeln 9,95
Our home-made beef stew with parsly potatoes

Kassler met suurem Kappes un Püree 11,50
Kasslerbraten an der Bier-Malz-Soße, dazu deftiges Sauerkraut und Püree
Juicy smoked pork chop with beer malt sauce, „Sauerkraut“ (pickled cabbage) and mashed potatoes

Levver „Berliner Art“ met Püree un Zaus 12,00
Rinderleber „Berliner Art“ im passierten Bratenfond, mit angebratenen Apfelstücken und Zwiebeln, dazu handgestampftes Kartoffelpüree
Liver of beef in jus with roasted apples and roasted onions plus mashed potatoes

Himmel un Äd – würzig! 12,50
Ein weiterer Klassiker der rheinischen Küche: Gebratene Scheiben von der Blutwurst aus der ehrwürdigen „Blutwurstritter“-Manufaktur Berlin an hausgemachtem Püree, Apfelkompott, ovvendrop Röstzwiebel
Classic of Cologne kitchen: roasted black pudding on mashed potatoes and apple compote plus roasted onion rings on top. Amazing taste!

Roastbeef met Brodäppele ■ 14,00
Rosa gebraten und hauchdünn kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit Remouladensoße, dazu herzhafte Bratkartoffeln
Excellent roastbeef, cold cuts, with Sc Remoulade plus tasty fried potatoes

Rheinischer Sauerbraten an einer Rosinensoße 14,75
mit Kartoffelklößen, Rotkohl und einem „Klecks“ Apfelkompott
Braised beef (Rhineland style) with Dumplings, red cabbage and dark sauce with raisins

Fooderplaat „Kölscher Boor“ - <u>für zwei Personen</u> - 19,90
Große Brotzeitplatte mit Original Kölner Blut- und Leberwurst, Landschinken,9 Monate gereiftem Gouda, hausgemachtem Mett, 2 Bockwurst im Kupferkessel, Zwiebelringen, dazu zwei Brotkörbe
Huge cold plate with black pudding, middle-aged cheese, bacon, minced meat, two warm sausages, liver sausage, onion rings and bread basket

vegetarisch/vegetarian = ■ glutenfrei/gluten-free = ■ vegan = ■

Vom Grill / From The BBQ

Bitte wählen Sie Ihre Beilage zu den folgenden Gerichten aus Bratkartoffeln (mit Speck, Zwiebeln und Lauch), Kroketten, Stäbchenkartoffeln, Kartoffelpüree, hausgemachtem Kartoffelsalat oder Petersilienkartoffeln.
Please choose your side order to the following dishes: Fried potatoes with onions, bacon and leek /french fries /croquettes /mashed potatoes / boiled potatoes.

Original Kölner Bratwurst (ca. 200g) 9,95
Frische Kölner Bratwurst vom Hoflieferanten der „EhrenGarde der Stadt Köln“ an Gaffels Bier-Malz-Soße, klassisch mit Sauerkraut
(ca. 20 Minuten Zubereitungszeit!)
Original Cologne grilled pork sausage with „Sauerkraut“ (pickled cabbage) and home-made beer malt sauce (time for preparation: 20 minutes)

Hähnchenbrust an einer fruchtigen Tomaten-Paprika-Soße 10,25
Chickenbreast with a tomato-pepper-sauce

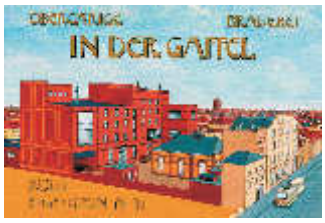
Cordon bleu 13,45
Hausgem. Cordon bleu mit Käse-Schinken-Füllung, dazu feines Rahmgemüse
Pork filled with cheese and ham with seasonal creamed vegetables

Schweinemedaillons „Braumeister“ 13,95
an einer Bernaise-Soße mit Pfefferschrot, dazu feine Speckbohnen
Pork medaillons served with green beans with bacon and sauce béarnaise

Kotelett „Kölle“ 14,35
In Gedenken an einen Deutzer Gastwirt: Herrliches 250-gr-Schweinekotelett (paniert), dazu feine Buttermöhrchen und Bratensoße
Pork cutlet (250g) with carrots in memories of a famous innkeeper from Cologne-Deutz

Original Wiener Schnitzel 17,60
Kalbschnitzel in feiner Panade, dazu hausgemachter Gurkensalat
Breaded veal escalope with home-made cucumber salad

Rumpsteak „Ernesto“ (ca. 250g) 21,00
Saftiges Laschori-Rumpsteak (argentinisches Premium-Beef) mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln, dazu gebutterte Prinzessbohnen
Juicy rumpsteak (250g) with herb butter, roasted onions and creamed bush beans, served in a pan



Nachtisch / Desserts

Apfel-Kölsch-Tiramisu 5,25
Kreation des Hauses!
Creation of our house! Alcohol-free

Himbeertraum 4,75
Leckere Mascarponecreme mit Himbeerpüree auf lockerem Bisquitboden, im Glas serviert / Crème of raspberries with cake, served in a glas

Warmer Apfelstrudel 6,50
mit Vanillesoße und Vanilleeis, wahlweise mit Sahne
with vanilla sauce, ice cream and whipped cream

Kinderkarte (bitte Personal fragen) / Kids menues (please ask our staff)

Begriffserklärung / Explanation Of Terms

Der Name Gaffel erinnert an gute alte Kölsche Tradition. Im Jahr 1396, als das Mittelalter in seiner vollen Blüte stand, die Obrigkeit alle Ämter inne hatte und die Patrizier herrschten, waren die Gaffeln der politische Arm der Zünfte und der Handelsherren in Köln.
The name GAFFEL is reminiscent of good old Cologne tradition. In 1396, as the Middle Ages was in its full bloom and the government has held all the offices and the patricians ruled, the GAFFEL were the political arm of the guilds and the merchants in Cologne.

Die illustre Namensgebung Halver Hahn wird dem preußischen Regimentskameraden Wilhelm Vierkötter zugeschrieben, der im Jahr 1877/1878 seine Geburtstagsgäste mit je einem „halven Hahnen" überraschen wollte. Da er als äußerst knausrig galt, sprach er vorher mit dem Köbes ab, dass anstelle eines Brathähnchens doch „Roggenbrötchen mit Käse" serviert werden mögen. Da staunten die Gäste nicht schlecht ...
The illustrious naming Halver Hahn is attributed to the Prussian regimental comrade Wilhelm Vierkötter. In the years 1877/1878 he wanted to surprise his birthday guests with a "half grilled chicken" each. He was considered extremely stingy so he spoke in advance with the Köbes that he served "rye bread with cheese" instead of grilled chicken. The guests were amazed ...

Mettbrüdche a la Friedhelm ist nach unserem Gast Friedhelm Windmüller benannt, der Zwiebeln partout nicht ausstehen kann: „Hä kann se einfach nit verdrare".
Mettbrüdche a la Friedhelm is named after our guest Friedhelm Windmüller who doesnt tolerate onions.

Fooderplaat „Kölscher Boor" würde man in Bayern „Brotzeitbretterl" nennen. Der „Kölsche Boor" (Bauer) wird erstmals 1422 als Schildhalter der Stadt Köln erwähnt. Seit 1883 gehört er dem Dreigestirn an.
Fooderplaat "Kölscher Boor" would be called in Bavaria "Brotzeitbretterl". The "Cologne Boor" (farmer) was mentioned first in 1422 as supporter of the City of Cologne. Since 1883 he is a member of the carnival triumvirate.

QUALITÄTSNACHWEIS

Im Zeitalter schwankender Qualitäten in der Lebensmittelerzeugung sind verlässliche Partner umso wertvoller. Hier stellen wir Ihnen einige unserer regelmäßigen Zulieferer vor:

Getränke PREUSS
Bierkutscher & sonst. Getränke

BLUTWURSTMANUFAKTUR
Blutwurst von „Blutwurstritter"

REWE GROUP
Molkereiprodukte, Käse

Alle Preise in Euro inkl. 19% Mehrwertsteuer und Bedienung. All prices in Euro incl. 19% tax and service.

Kölnische Schankwirtschaftsbetriebe in Berlin GmbH
Dorotheenstr. 65 • 10117 Berlin-Mitte
Telefon 030 / 3101 16 93 • Telefax 030 / 3101 16 94 • berlin@gaffel-haus.de

Aktuelle Infos zu unseren Veranstaltungen und Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Webseite gaffel-haus-berlin.de oder in unserem facebook-Profil.

Unsere Mitarbeiter reichen Ihnen gerne eine Liste der mit Zusatzstoffen gekennzeichneten Lebensmittel.