

## Kleine Gerichte und Salate

<b>Tomatensuppe</b> mit Sahnehäubchen <sup>17</sup>	<b>3,60 €</b>
<b>Berliner Kartoffelsuppe</b> mit Speckwürfeln	<b>3,70 €</b>
<b>Shrimpscocktail</b> frisch angerichtet, Toast <sup>2</sup>	<b>6,90 €</b>
<b>Feines Ragout</b> <sup>17</sup> mit Käse-Hollandaise überbacken, dazu Toast <sup>2</sup>	<b>6,60 €</b>
<b>Matjes „Wismar“</b> auf Mischbrot, garniert mit Ei, Gewürzgurke, Zwiebelringe	<b>7,20 €</b>
<b>gebackener Camembert</b> mit Williamsbirne, Preiselbeeren, Salatbeilage und Toast <sup>2</sup>	<b>7,60 €</b>
<b>Kartoffelpuffer „Revue“</b> mit feinem Räucherlachs, Kräuterschmand, Zitrone und Salatbeilage	<b>8,50 €</b>
<b>Hawaii-Toast</b> gebratene Hähnchenbrust auf Toast <sup>2</sup> mit Ananas und mit Käse überbacken, Salatbeilage	<b>8,90 €</b>
<b>„kleiner“ gemischter Salat</b> bunter Salat der Saison, dazu unser würziges Hausdressing und ein Brötchen	<b>4,90 €</b>
<b>Großer gemischter Salat</b> verschiedene Salate der Saison, dazu unser würziges Hausdressing und ein Brötchen, <b>wahlweise mit:</b>	
Fetakäse und Oliven <sup>1</sup>	<b>9,20 €</b>
Hähnchenbruststreifen mit Sesam und frischem Obst	<b>9,90 €</b>
Thunfisch, Zwiebeln und Ei	<b>9,20 €</b>



**Boulevard Friedrichstrasse**  
Berliner Restaurant seit 1996

# Berliner Speisen

## „Bauernteller“

frische Bratkartoffeln mit Speck und  
Zwiebeln, drei Spiegeleiern und Gewürzgurke **8,40 €**

## „Metzger-Pfanne“

schmackhafte Bratwurst<sup>2</sup> auf Sauerkraut  
mit Salzkartoffeln **8,80 €**

## „Zille-Teller“

pikante Sülze mit Sauce Tatar,  
Bratkartoffeln, Zwiebelringen und Salatgarnitur **8,90 €**

## Matjes „Hausfrauen Art“

mit Hausfrauensoße<sup>17</sup> und Salzkartoffeln **8,90 €**

## Eisbein „Berlin“

deftiges Eisbein vom Schwein mit  
Sauerkraut und Salzkartoffeln **11,40 €**

## Rinderroulade „Bolle“

mit delikater Füllung und viel Soße,  
dazu Rotkohl und Kartoffelkloß **12,90 €**

## Kalbsleber „Berliner Art“

gebraten, auf Apfel- und Zwieberingen  
dazu hausgemachtes Kartoffelpüree **13,40 €**

- : -

Für Beilagenwechsel erlauben wir uns 0,90 € zu berechnen! Zusätzliche Beilagen kosten 1,90 €!

Für einen separaten Beilagensalat berechnen wir Ihnen 2,90 €; für einen extra Brotkorb 1,00 €!

**Beachten Sie bitte die wechselnde Wochen- / Saisonkarte**

In allen Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer in Höhe von 19% enthalten

## Kalte Platten und mehr

### „Nantes Platte“

Bouletten<sup>15</sup>, Harzer Käse, Schmalz, Gewürzgurke  
und Brotkorb

8,90 €

### Räucherlachsplatte

Räucherlachs-Scheiben, Zwiebelringe, Sahnemeerrettich<sup>2,17</sup>,  
Zitrone, Ei, Salatgarnitur und Toastbrot<sup>2</sup>

10,40 €

### Schwarzwälder Schinkenbrett

original Schwarzwälder Schinken mit Salatgarnitur,  
Brotkorb und Butter, dazu ein Obstwasser (2 cl)

10,40 €

### Käseplatte

Auswahl verschiedener Käsesorten, Butter,  
reichlich garniert, mit Brotkorb

10,40 €

### Gemüsestrudel „Askona“

vegetarischer Strudel mit Gemüse-Käse-Füllung und Salat

8,50 €

### Schwäbische Käsespätzle

das Original mit Röstzwiebeln und Salatbeilage

9,20 €

### Hähnchenbrust „Chef-lieu“

schmackhaftes Hähnchenbrustfilet mit Dijon-Senf-Soße,  
feinem Möhrengemüse und Röstitaler

10,30 €

### Metzgermaultaschen „Maulbronn“

gebratene Maultaschen mit Fleisch-Spinat-Füllung  
und Salatbeilage

9,80 €

### Spinatknödel „Tirol“

mit Gorgonzola-Soße, mit Streifen vom geräucherten  
Schinken und einem Beilagensalat

8,90 €

- : -

Legende zu möglichen Inhaltsstoffen:

1 mit Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe, 3 koffeinhaltig, 4 chininhaltig, 5 mit Süßungsmittel(n)

8 mit Antioxidationsmittel, 9 geschwefelt, 10 mit Phosphat, 11 mit Milcheiweiß

14 mit Geschmacksverstärker, 15 hergestellt mit fein zerkleinertem Fleisch, 16 mit Eiklar

17 unter Verwendung von Sahne

## Hauptgerichte

### Fleisch

#### **Grillplatte „Boulevard“**

gebratenes Schweinerückenstück, eine Scheibe Kassler, ein kleines Rumpsteak, (Fleischgewicht zirka 250 Gramm), Speck, Grilltomate und Pommes Frites, dazu ein Beilagensalat **15,30 €**

#### **Rumpsteak „Café de Paris“**

zirka 200 Gramm, überbacken mit Café de Paris Butter, mit Pommes Frites, dazu ein Beilagensalat **15,30 €**

#### **Rumpsteak „Eiserner Gustav“**

zirka 200 Gramm, an Pfeffer-Rahmsoße<sup>17</sup> mit Brokkoli und Bratkartoffeln **15,30 €**

#### **Rückensteak „Farmer“**

mit Zwiebelringen und Bratkartoffeln oder Pommes Frites **12,10 €**

#### **Rückensteak „Korsika“**

überbacken mit Tomaten und Fetakäse, Salat und Brot **12,10 €**

#### **original „Wiener Schnitzel“ (vom Kalb)**

in Butterschmalz ausgebraten, dazu Peiselbeeren und hausgemachten, lauwarmen Kartoffelsalat (Essig/Öl) **16,50 €**

#### **Sauerbraten „Sachsen“**

mit delikatem Rotkohl und Kartoffelkloß **12,90 €**

### Fisch

#### **Zanderfilet „Müllerin“**

in Butter gebraten mit Kräuterkartoffeln und Zitrone **13,60 €**

#### **Fischteller „Störtebeker“**

gebratenes Zander-, Schollen- und Seelachsfilet, auf Gemüsemix mit Bratkartoffeln und Gurke **12,90 €**

#### **Schollen-Filets „Husum“**

mit Kräutern, frischen Champignons und Kartoffelpüree **11,40 €**

#### **Fischteller „Neptun“**

gebratenes Seelachsfilet mit Kräuterbutter, dazu Salat und eine Folienkartoffel mit Sauerrahm **10,90 €**

## Dessert und Eis

**Parfait** mit saisonalen Zutaten **4,80 €**

**Warmer Apfelstrudel**

mit Vanilleeis und Sahnetupfer

**4,50 €**

**Topfenpalatschinken**

mit Quark-Rosinen-Füllung, Waldheidelbeeren und Sahne

**4,50 €**

**Wiener Kaiserschmarrn**

mit Zwetschgenröstern und Schlagobers

**4,80 €**

**Rote Grütze**

aus roten Beeren zubereitet, mit Vanillesoße und Sahnetupfer

**3,50 €**

- : -

**Eisschokolade** oder **Eiskaffee**

mit Sahne und Schokoraspel

**3,40 €**

**Kaffee „Amaretto“**

Eiskaffee mit Mandellikör, Sahne und Krokant

**4,10 €**

**Gemischtes Eis „Fürst Pückler“**

Erdbeer-, Vanille- und Schokokugel mit Sahne

**3,80 €**

**„Cup Danmark“**

Vanilleiscreme mit Schokosoße und Sahne

**3,90 €**

**„Pfirsich Melba“**

Erdbeer- und Vanilleeis mit Pfirsich, Himbeersoße und Sahne

**4,40 €**

**„Schwarzwaldmädel“**

Erdbeer-, Vanille- und Schokoeis mit Sauerkirschen und Sahne  
mit Kirschlikör

**4,50 €**

**5,40 €**

**„Schweden-Eisbecher“**

Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör und Sahne

**4,70 €**

**Tartufo**

Zabaioneis auf Eierlikör, Schokosoße und einer Pfirsichhälfte

**5,10 €**