



## Kleine Speisen (small dishes)

<b>Soljanka</b> säuerlich tomatige, hausgemachte Fleisch/Wurst-Ragout-Suppe Homemade Soup Soljanka with meat, tomato and gherkin, german speciality	<b>7,90 €</b>
<b>Feines Ragout</b> - Würzfleisch mit Käse-Hollandaise überbacken, dazu Toast Fine ragout (stewed pork and chicken) au gratin with cheese and hollandaise sauce, toast	<b>7,90 €</b>
<b>Currywurst</b> (das Original ohne Pelle) mit hausgemachter Currysoße und Pommes Currywurst (the original) with homemade curry sauce and French fries	<b>13,40 €</b>
<b>Camembert im Bierteig</b> mit Williams Birne, Preiselbeeren, Obstgarnitur und Toast Camembert deep fried with pear, cranberries, fruit garniture and toast	<b>11,40 €</b>
<b>Kartoffel-Zucchini-Puffer</b> mit Kräuterschmand und Salatgarnitur Potato-zucchini-fritter – vegetarian, with and herb-sour-cream, salad garnish	<b>10,90 €</b>

## Salate (salad)

	<b>klein / groß</b>
<b>Gemischter Salat</b> Erlesene Blatt-Salate der Saison, mit Tomate, Gurke, unserer würzigen Haus-Vinaigrette (auf Wunsch mit Joghurtdressing) und hausgebackenem Baguette Mixed salad with tomatoes, cucumbers, house dressing (vinaigrette) and baguette	<b>8,90 € / 13,90 €</b>
<b>mit Feta Käse und Oliven</b> with feta cheese and olives	<b>11,90 € / 16,90 €</b>
<b>mit Hähnchenbrust</b> (in Sesambutter gebratenen), Obst with chicken breast (fried in sesame butter) and fruits	<b>12,40 € / 17,40 €</b>

## Dessert und Eis (sweets)

<b>Warmer Apfelstrudel</b> - mit Eiscreme Vanille und Sahnetupfer Warm apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream	<b>8,40 €</b>
<b>Cup Danmark</b> – Eiscreme Vanille mit Schokosoße und Sahne Vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream	<b>6,90 €</b>
<b>Gemischtes Eis</b> - Drei Kugeln nach Wahl: Erdbeere, Vanille, Schoko, mit Schlagsahne Choice of three scoops of ice cream: strawberry, vanilla, chocolate, whipped cream	<b>6,40 €</b>
<b>Eisschokolade</b> - Trinkschokolade mit einer Kugel Schokoeis, Schlagsahne Iced cacao with one scoop chocolate ice cream and whipped cream	<b>4,90 €</b>
<b>Eiskaffee</b> - Kaffee mit einer Kugel Eiscreme Vanille und Schlagsahne Iced coffee with one scoop vanilla ice cream and whipped cream	<b>4,90 €</b>



## Hauptgerichte (main dishes)

<b>Pikante Sülze</b> mit hausgemachter Remoulade, Bratkartoffeln mit Speck, Gewürzgurke	<b>13,90 €</b>
Sweet and sour jellied pork with sauce tartare, roasted potatoes (with bacon), onion rings and cucumber	
<b>Rückensteak „Farmer“</b> - Schweinerückensteak mit Zwiebel, Bratensoße, Pommes Frites	<b>17,40 €</b>
Pork steak with onion rings in gravy and french fries	
<b>Eisbein „Berlin“</b> - Deftiges Eisbein vom Schwein auf Weinsauerkraut, mit Kartoffeln	<b>18,90 €</b>
Solid boiled ham hock (knuckle of pork) with sauerkraut and boiled potatoes	
<b>Große Bratwurst</b> mit Weinsauerkraut und Salzkartoffeln	<b>14,40 €</b>
Big sausage from pork with sauerkraut and boiled potatoes	
<b>Original „Wiener Schnitzel“</b> - Paniertes Kalbsschnitzel in Butterschmalz ausgebraten, dazu Preiselbeeren und hausgemachter lauwarmer Kartoffelsalat (oder Pommes Frites)	<b>24,90 €</b>
Breaded veal escalope fried in clarified butter, homemade warm potato salad and cranberries	
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> vom Schwein mit Kartoffelsalat (oder Pommes Frites)	<b>18,90 €</b>
Pork escalope „Wiener Art“ with warm potato salad (or french fries)	
<b>Kalbsleber „Berliner Art“</b> gebraten, mit Apfel- und Zwiebelringen, Stampfkartoffeln	<b>21,40 €</b>
Fried veal liver, with fried apple, onion rings and mashed potatoes	
<b>Halbe Ente „Gudrun“</b> entbeinte Ente auf Beifußsoße, mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	<b>25,90 €</b>
Crispy roasted half duck (without bones) on mugwort gravy with red cabbage and boiled potatoes	
<b>Deftiger Saftgulasch</b> Rindergulasch mit Paprika, dazu Apfelrotkohl und Serviettenknödeln	<b>19,90 €</b>
Roasted juicy goulash of beef with paprika, served with delicate red cabbage and bread dumplings	
<b>Rinderroulade „Bolle“</b> mit Speck, Zwiebeln und Gurke, Rotkohl und Kartoffeln	<b>23,90 €</b>
Beef roulade filled with bacon, onions and pickled cucumber, red cabbage and potatoes	
<b>Rumpsteak „Klassik“</b> - Ca. 200g argentinisches Steak mit Kräuterbutter, Pommes Frites	<b>29,40 €</b>
Rump steak (argentine) with herb butter and french fries	
<b>Zanderfilet „Müllerin“</b> mit Kräuterkartoffeln, Zitrone und Rahmgemüse	<b>20,40 €</b>
Pike-perch (fish) pan fried in butter, with parsley potatoes, lemon and creamy vegetables	
<b>„Bauernteller“</b> - Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Gewürzgurke und drei Spiegeleiern	<b>13,90 €</b>
Roasted potatoes with bacon, onions, gherkins, three eggs sunny side up	
<b>Schwäbische „Käsespätzle“</b> - Das Original mit Käse-Rahm, Röstzwiebeln und Salat	<b>14,90 €</b>
Spaetzli (german pasta) in cheese-cream with roasted onions and salad	



## Heißgetränke

Große Tasse Filterkaffee	2,70 €
Kaffee Crema	2,70 €
Kaffee Hag, ( <i>Instant, entkoffeiniert</i> )	2,60 €
Cappuccino	3,10 €
Latte Macchiato	3,80 €
Espresso	2,40 €
Espresso double	4,30 €
Espresso Macchiato	2,70 €
Warme Schokolade <i>mit Sahnetupfer</i>	3,70 €
Tee schwarz, grün, Früchte, Pfefferminz, Kräuter, Kamille	2,30 €
Heiße Zitrone	2,30 €
Kaffee Holländisch ( <i>mit 4cl Eierlikör und Sahne</i> )	5,30 €
Irish Coffee ( <i>mit 4cl Irish Whisky und Sahne</i> )	6,90 €
Kaffee „Amaretto“ ( <i>Filterkaffee mit Mandellikör, Krokant und Sahne</i> )	4,60 €
Grog ( <i>mit 4 cl Rum 54%</i> )	4,90 €
Lumumba ( <i>heißer Kakao mit Sahne und Rum</i> )	4,90 €
saisonal: Glühwein (Schuß Amaretto oder Rum + 1,00 €)	3,70 €

## Biere

Radeberger Pilsener ODER Berliner Kindl (Jubi-Pilsener)	0,3 l / 0,5 l	3,30 € / 5,40 €
Hacker-Pschorr Münchner Hell	0,3 l / 0,5 l	3,30 € / 5,40 €
Märkischer Landmann ( <i>Schwarzbier</i> )	0,3 l / 0,5 l	3,30 € / 5,40 €
Paulaner Hefeweizen ( <i>naturtrüb</i> )	0,3 l / 0,5 l	3,30 € / 5,40 €
Alster ( <i>mit Sprite</i> ) / Diesel ( <i>mit Cola</i> )	0,3 l / 0,5 l	3,30 € / 5,40 €
Paulaner Hefeweizen oder Kristallweizen	0,5 l	5,20 €
Pilsener oder Hefeweizen alkoholfrei	0,33 l / 0,5 l	3,20 € / 5,20 €
Berliner Weiße rot oder grün	0,33 l	4,20 €

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Fanta, Sprite, Cola zero, Spezi, Fassbrause <sup>1,5</sup>	0,2 l / 0,4 l	2,40 € / 4,40 €
Tonic-Water, Ginger-Ale, Bitter-Lemon ( <i>Schweppes</i> )	0,2 l / 0,4 l	2,70 € / 4,90 €
Sprudel	0,2 l / 0,4 l	2,20 € / 3,90 €
Eistee Zitrone ( <i>mit viel Eis</i> )	0,2 l	2,70 €
Malztrunk	0,33 l	3,30 €
Mineralwasser ( <i>naturell oder classic</i> )	0,25 l / 0,75 l	2,90 € / 5,90 €
Apfel- / Orangen- / Traubensaft / Kirsch- / Bananennektar	0,2 l / 0,4 l	2,60 € / 4,60 €
Saftschorle aus den vorgenannten Säften / Nektar	0,3 l / 0,4 l	3,70 € / 4,40 €
KiBa ( <i>Kirsch-Bananensaft</i> )	0,2 l / 0,4 l	2,90 € / 4,90 €
Tomatensaft	0,2 l	3,40 €



## *Weine und Schaumweine*

### Weißwein:

<b>Landwein</b> vom Winzer – <i>Nahe, trocken</i>	0,25 l / 0,5 l	<b>4,90 € / 9,40 €</b>
<b>Chardonnay</b> – <i>Italien, Grüner Veltliner</i> – <i>Österreich, je trocken,</i>	0,2 l / 1,0 l	<b>5,90 € / 27,90 €</b>
<b>Riesling</b> – <i>Rheingau, je trocken oder halbt.</i>	0,2 l / 1,0 l	<b>5,90 € / 27,90 €</b>
<b>Weißweinschorle</b>	0,25 l	<b>5,60 €</b>

### Rotwein:

<b>Landwein</b> vom Winzer – <i>Nahe, trocken</i>	0,25 l / 0,5 l	<b>5,40 € / 10,40 €</b>
<b>Dornfelder</b> – <i>Nahe, trocken oder feinherb</i>	0,2 l / 0,75 l	<b>6,10 € / 20,80 €</b>
<b>Portugieser</b> – <i>Rheinhessen, lieblich</i>	0,2 l / 0,75 l	<b>6,10 € / 20,80 €</b>
<b>Cabernet Sauvignon</b> – <i>Chile, trocken</i>	0,2 l / 0,75 l	<b>6,10 € / 20,80 €</b>
<b>Bordeaux</b> – <i>Frankreich, trocken,</i>	0,2 l / 0,75 l	<b>6,10 € / 20,80 €</b>
<b>Merlot</b> – <i>Italien, trocken</i>	0,2 l / 1,0 l	<b>5,90 € / 27,90 €</b>
<b>Rotweinschorle</b>	0,25 l	<b>5,60 €</b>

### Roséwein:

<b>Weißherbst</b>	0,2 l / 0,75 l	<b>5,90 € / 27,90 €</b>
<b>Roseweinschorle</b>	0,25 l	<b>5,60 €</b>

### Schaumwein:

<b>Rotkäppchen rosé</b> oder <b>weiß</b> , <i>trocken</i>	0,1 l / 0,75 l	<b>3,40 € / 17,40 €</b>
<b>Piccolo Rotkäppchen</b> , <i>halbtrocken</i>	0,2 l	<b>7,60 €</b>

## *Longdrinks 4 cl Spirituose*

<b>Campari Sprudel</b>	<b>0,24 l</b>	<b>5,70 €</b>
<b>Campari Orange</b>	<b>0,24 l</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Aperol Spritz (4 cl Aperol<sup>l</sup>, 15 cl Sekt, Spitz Mineral)</b>	<b>0,24 l</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Bacardi Cola</b> <sup>1,3</sup>	<b>0,24 l</b>	<b>6,40 €</b>
<b>Havana Cola</b> <sup>1,3</sup>	<b>0,24 l</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Whiskey Cola</b> <sup>1,3</sup>	<b>0,24 l</b>	<b>6,40 €</b>
<b>Jack Daniels Cola</b> <sup>1,3</sup>	<b>0,24 l</b>	<b>8,40 €</b>
<b>Gin Tonic</b> <sup>4</sup>	<b>0,24 l</b>	<b>6,40 €</b>
<b>Wodka Cola</b> <sup>1,3</sup> oder <b>Lemon</b> <sup>1,3</sup>	<b>0,24 l</b>	<b>6,40 €</b>
<b>Weinbrand Cola</b> <sup>1,3</sup>	<b>0,24 l</b>	<b>6,40 €</b>

In allen Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer (**19 %**) enthalten

tax included - see on invoice / tip is welcome

Wenn es Ihnen gefallen hat, freut sich der Service über ein  
Trinkgeld; üblich sind in Restaurants circa 10%



# Boulevard Friedrichstrasse

Berliner Restaurant seit 1996

## *Spirituosen im Boulevard*

### Aperitif

Sherry ( <i>trocken oder medium</i> )	5 cl	3,80 €
Martini Bianco	5 cl	3,80 €

### Klare

Nordhäuser	2 cl / 4 cl	2,20 € / 4,00 €
Getreidekümmel	2 cl / 4 cl	2,20 € / 4,00 €
Obstler	2 cl / 4 cl	2,20 € / 4,00 €
Grappa	2 cl / 4 cl	2,40 € / 4,40 €
Williams Birne	2 cl / 4 cl	3,40 € / 6,40 €
Malteserkreuz Aquavit	2 cl / 4 cl	2,60 € / 4,80 €
Jubiläums Aquavit	2 cl / 4 cl	3,30 € / 6,20 €
Smirnoff	2 cl / 4 cl	2,30 € / 4,20 €
Absolut	2 cl / 4 cl	2,40 € / 4,40 €

### Kräuter

Jägermeister	2 cl / 4 cl	2,40 € / 4,40 €
Mampe halb und halb	2 cl / 4 cl	2,40 € / 4,40 €
Ramazotti	2 cl / 4 cl	2,40 € / 4,40 €
Radeberger Bitter	2 cl / 4 cl	2,40 € / 4,40 €
Underberg ( <i>Flasche</i> )	2 cl	2,80 €

### Whisky

Ballentines	2 cl / 4 cl	2,80 € / 5,20 €
Jack Daniels	2 cl / 4 cl	3,90 € / 7,40 €
Johnny Walker	2 cl / 4 cl	2,90 € / 5,40 €
Tullamore Dew	2 cl / 4 cl	2,90 € / 5,40 €

### Brände

Asbach Uralt	2 cl / 4 cl	2,60 € / 4,80 €
Chantré	2 cl / 4 cl	2,60 € / 4,80 €

### Liköre

Amaretto	2 cl / 4 cl	2,20 € / 3,80 €
Bailey`s Irish Cream	2 cl / 4 cl	2,40 € / 4,20 €
Sambuca Molinari	2 cl / 4 cl	2,60 € / 4,50 €
Eierlikör	2 cl / 4 cl	2,20 € / 4,00 €
Berliner Luft	2 cl / 4 cl	2,20 € / 4,00 €

Mögliche Inhaltsstoffe

**Bei Allergien sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an! Gerne reichen wir Ihnen die „Allergie-Karte“**

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

Stand der Speisekarte: 01. Januar 2024  
Stand der Getränkekarte 01. Oktober 2022