

**HTER BIN ICH MENSCH.
HTER DARF ICHS SEIN.**

FRAKTIONS KARTE

RHEINISCHE REPUBLIK

Gut essen. Gut trinken. Gut lachen.

Altdeutsche, sämige Kartoffel-Suppe^{2,3,5}

mit Croutons

€ 4,90

Gemischter Salat-Teller

mit Knoblauchbaguette. Schmeckt gut. Sieht gut aus - und ist supergesund.

Darf eigentlich auf Deutschen Tischen niemals fehlen.

€ 6,50

GAFFEL-SALAT – seit 15 Jahren unser Salat-Renner

mit goldbraun gebratenen Hähnchenbrustbrocken.

Und den bunten, frischen, knackigen Feld- und Gartensalaten der Natur

€ 9,80

Rheinisches Deutsches Kanzler-Filet „Schröder Art“

Nach unserer Geheimrezeptur

Als bekennender Curry-Wurst-Fanatiker ließ sich der Ex-Kanzler bisweilen an eine Curry-Wurst-Bude am Prenzlauer Berg fahren. Sein Motto: „Ich esse was ich will“.

Weltbeste Kult-Curry-Wurst^{2,3} nach streng geheimer Haus-Rezeptur –

mit Steakhouse Pommes⁴, pikanter Sauce⁸, natürlichen Zwiebel-Würfelchen und Röstzwiebeln

€ 9,45

Rheinischer Sauerbraten⁵ (Soorbrode).

Willy Brand: „Da könnte ich mich reinsetzen“.

Mit geschmortem Rotkohl und Kartoffelklößchen.

€ 14,20

Deutsch. Deutscher. Am Schnitzelsten.

SchweineSchnitzel Wiener Art Schuhgröße 42 ½

mit Steakhouse Pommes,
und einer halben Christo-Zitrone, mit der Du Dein Schnitzel „adeln“ kannst.

€ 13,40

Stasi-Schnitzel - Ein Schnitzel für den Spitzel

Atemberaubendes XXL-Schnitzel: Schuhgröße 46 ½
Mit Steakhouse Pommes, blonden Zwiebeln und Champignons

€ 17,90

Die große Schnitzel-Küche der Donau-Monarchie: Wiener bleibt Wiener.

Original Wiener Schnitzel

mit Bratkartoffeln^{2,3} und halber Christo-Zitrone

„Da gibt's nix zu mosern“, sagte Hans Moser, „Kalb bleibt Kalb“

€ 19,80

Saftiges Färsen-Rumpsteak von der Deutschen Wiese

dazu Bratkartoffeln mit Speck^{2,3} und Zwiebeln,
gebratenen Champignons und Kräuterbutter zum dahin schmelzen.
Kenner sprechen bei Rumpsteak auch von Manneskraft. Na dann Mann los!

€ 21,80

Leckerer vom Grill verwöhntes Zanderfilet

Mit eingekochtem Rahm-Spinat und Rosmarinkartoffeln

€ 17,40

Leckermäulchen.

Jetzt bitte nicht in Ohnmacht fallen.

Wiener Apfelstrudel

aus gezogenem Strudelteig,
einer Kugel Vanille-Eis und Sahne

€ 5,00

Die weltbekannte Elsässer-Spezialität

Dat kölsche Grundjesetz: **Drinkste eine met.** (Komme dem Gebot der Gastfreundschaft nach)

Flammekuchen

Aus der Rheinisch-Republikanischen Flammekooche-HAUSBÄCKEREI.

Sie können zuschauen, wenn Ihr ganz persönlicher Flammekuchen gebacken wird.

Der superleckere, originale Elsässer.

Der Ordinäre: Auf Sauerrahm, mit magerem Speck^{2,3} und Zwiebeln. € 8,50

Der Klassiker: Auf Sauerrahm, zusätzlich mit leckerem Käse gratiniert. € 8,90



Der Italienische - für Bella's und Bello's.

Auf Tomatenpüree, mit pikanter Salami^{1,2,3}, Mozzarella, gewürfelten Tomaten, Rucola. € 9,50



Der Herzhafte - mit Serrano-Schinken^{2,3}

Auf Tomatenpüree, mit Tomatenwürfel, Mozzarella und frischem Rucola belegt € 9,70



Der Vegetarische - damit die Figur „schmeckt“.

Auf Tomatenpüree mit Spinat, Pestosoße und Mozzarella überbacken € 8,80



Geheimtipp: Der Würzige...

Auf Sauerrahm mit Fetakäse, Zwiebeln, Tomatenwürfeln und Schnittlauch € 9,20