



Restaurant & Kneipe
seit 1997

Geschichte

Geschichte, Idee, Konzept und Namen der „Ständigen Vertretung“ (abgekürzt: „StäV“) hängen eng zusammen mit der jüngeren deutschen Geschichte. Zwischen der Bundesrepublik und der DDR gab es keine „Botschaften“, sondern „Ständige Vertretungen“ in Bonn und Ost-Berlin. Als die Mauer fiel, entbrannte ein heftiger Streit zwischen alter und neuer Hauptstadt. Bonn unterlag knapp. Etwa 50.000 Rheinländer zogen 1998 nach Berlin. 40 Jahre Bonn waren Geschichte. Diese spannende Zeit wird in der „StäV“ dargestellt. Die Französische Nachrichtenagentur AFP titelte: „Die „StäV“ ist nicht irgendeine Kneipe, sondern ein politisches Lesebuch“... „Die Geschichte der vergangenen Jahrzehnte findet sich wieder...“

History, idea, concept and name of the «Ständige Vertretung» (short : StäV) are closely related to recent German history. The West-German Federal Republic and the East German Democratic Republic didn't have regular embassies but "steady representations" (German: Ständige Vertretung) in Bonn and East-Berlin. As the wall came down there was a bitter fight between the old and the new capital. Bonn lost. Approximately 50.000 people from the Rhineland moved to Berlin in 1998. 40 years of Bonn were consigned to history. This thrilling time is shown at the "StäV". The French newsagency AFP titled: "The "StäV" ist not an ordinary pub, but a political reading-book. ... „The past decades' history is brought back.“.

La historia, la idea, el concepto y el nombre de la "Ständige Vertretung" (abreviado "StäV", en español "Representación Permanente") guardan una estrecha relación con la historia alemana reciente. Entre la república federal y la RDA no había "Embajadas" sino "Representaciones ciones permanentes" en Bonn y Berlín Este. Cuando cayó el muro, se desató una fuerte disputa entre la vieja y la nueva capital. Bonn perdió por poco. Unos 50.000 habitantes de Renania se mudaron en 1998 a Berlín. En los 40 años de Bonn se hizo historia. Ese apasionante tiempo está representado en la « StäV ». La agencia de noticias francesa AFP tituló: "La StäV no es un bar cualquiera, sino un libro de lectura política...La historia de las últimas décadas se encuentran de nuevo aquí ...

L'histoire, l'idée, la conception et le nom de la „Ständige Vertretung“ (StäV de son petit nom) sont étroitement liés à l'histoire récente de l'Allemagne. Entre la République fédérale et la République démocratique d'Allemagne, il n'existait pas d'ambassades, mais des „Représentations permanentes“ ou „Ständige Vertretung“, à Bonn et à Berlin-Est. Lorsque le Mur est tombé, une vive querelle s'est élevée entre ancienne et nouvelle capitales. Bonn fut vaincue de justesse. Environ 50 000 Rhénans ont alors déménagé en 1998 à Berlin. Une page de 40 ans, qui s'était écrite à Bonn, était tournée. C'est cette page, palpitante, qui est reproduite sur les murs de la StäV. L'Agence France Presse a pu titrer „La StäV n'est pas une brasserie comme les autres, mais un livre d'histoire... Elle retrace l'histoire des décennies passées“.

Noi dello Staendige Vertretung abbiamo il merito di aver reso la kölsch molto popolare al di fuori dei confini di Colonia. La storia, l'idea, il concetto e il nome dello "Staendige Vertretung" (StäV), sono correlate alla più giovane storia tedesca degli ultimi 50 anni. Durante la divisione della Germania in est e ovest non vi erano le rispettive ambasciate bensì delle "rappresentanze permanenti", Staendige Vertretung; caduto il muro e superato l'impasse nel decidere quale città meritasse il ruolo di capitale, la decisione cadde su Berlino; a Bonn rimasero 40 anni di storia postbellica. E circa 50000 renani si trasferirono a Berlino e per dare loro un senso di "patria" oltre i "confini" nacque lo StäV. Essendo lo StäV una documentazione di tale storia abbiamo meritato un corsivo dell'agenzia di stampa francese AFP." lo StäV non è una qualsiasi birreria dove si consumi solo birra, bensì un libro politico ..."



Die StäVs in Deutschland Germany

Kölsch

🍷 **KÖLSCH** ist eine obergärige Biersorte und darf nur in Köln und näherer Umgebung gebraut werden. Es muss in den typischen schlanken „Stangen“ ausgeschenkt werden und ist eine EU-geschützte regionale Spezialität. Kölsch ist gesund und macht fröhlich. Der Kellner („Köbes“) serviert im „Kranz“ solange, bis der Gast seinen Deckel auf das Glas legt. Mehrere Gäste können sich auch einen kleinen oder großen Kranz an den Tisch kommen lassen. Niemals stößt man mit dem oberen Rand des Glases an, nur mit dem Boden. Auf jeden Fall aber: Prost!

🍷 **KÖLSCH** is simply special. It is top-fermented beer allowed to be brewed only in the city of Cologne (and it's near vicinity). Served in typical slim and cylindrical glasses, called Stangen, it is trademarked by the European Union as a regional speciality. Kölsch is healthy, Kölsch makes happy. The bar staff, called „Köbes“ will serve you beer until you place your beer mat on your glass. The glasses are carried in a circular tray (Kölschkranz) with holes for the glasses and a handle in the centre. Prost!

🍷 **KÖLSCH** es sencillamente especial. Es una cerveza cuya producción está autorizada solamente en la ciudad de Colonia y sus proximidades. Se la sirve en los típicos vasos delgados y cilíndricos, llamados Stangen, reconocidos por la Unión Europea como una especialidad regional. Kölsch es saludable, Kölsch lo hace feliz. El personal del bar köbes continuará sirviéndole cerveza hasta que usted coloque su apoya-vaso sobre el mismo. Los vasos son llevados en una bandeja circular (Kölschkranz) con agujeros para los mismos y una manija en el centro. Köbes hará una marca en su apoya-vaso por cada cerveza que le sirva. Prost!

🍷 **KÖLSCH** - La birra è una birra a fermentazione superiore; il nome Kölsch le deriva dalla zona di produzione: cioè Colonia. La Kölsch va servita in dei piccoli bicchieri da 0,25 l, chiamati „stangen“; il cameriere, detto köbes, serve di continuo la birra fino a quando il cliente stesso decide con un gesto, il posizionare il „bierdeckel“, il cartoncino con su segnate le birre bevute, sul bordo del bicchiere. Prost!

🍷 **KÖLSCH** est simplement spéciale. Cette bière fermentée n'est brassée qu'à Cologne. Servie dans des verres typiques, minces et cylindriques, appelés Stangen, La Kölsch est une appellation d'origine reconnue par l'Union européenne. La Kölsch est saine, rend heureux. Le personnel du bar, appelé „Köbes“ vous en servira jusqu'à ce que vous placiez votre dessous de verre en carton sur le verre (stangen). Les Stangen sont apportés dans un plateau ... circulaire (Kölschkranz) avec des cavités spéciale et une poignée au centre. ites attention, ne portez jamais de toast avec le haut du verre plus fragile, faites le avec le bas. Prost! (Santé !)

Kölsch

Gaffel

Kränze

Kölsch 8er Kranz

Kölsch 11er Kranz



0.2 l

2.6

0.5 l

6.5

8 x 0.2 l

19.0

11 x 0.2 l

26.0

Teilen macht Spaß

Sharing is caring

Pittermännchen

10 Liter Fass

mit Zapfhahn am Tisch

Außer Haus | take away



115.0

69.0

plus Pfand 25.0

Vom Hahn

On Tap

Gaffel

	0.2 l	2.6
	0.5 l	6.5
Kölsch 8er Kranz	8 x 0.2 l	19.0
Kölsch 11er Kranz	11 x 0.2 l	26.0
Gaffel Wiess	0.3 l	3.9
	0.5 l	6.5
Gaffel Wiess naturtrübes Radler	0.3 l	3.9
	0.5 l	6.5
Pittermännchen mit Zapfhahn am Tisch	10.0 l	115.0
Erdinger Weißbier	0.5 l	6.5
Berliner Berg Pale Ale 5.5 % vol. (Rheinterrasse nur Flasche 0.33 l)	0.3 l	5.2



Aus der Flasche | From the bottle

Berliner Weisse (rot oder grün)	0.33 l	4.4
Erdinger Dunkel	0.5 l	6.5
Erdinger Kristall	0.5 l	6.5
Erdinger Alkoholfrei	0.5 l	6.5
Kölsch Alkoholfrei	0.33 l	4.0

Hausweine

StäV® Weißwein Cuvée Lecker Wing

Weingut Geils | Rheinhessen

0.15 l	6.2
0.50 l	19.5
0.75 l	28.9



StäV® Rosé Cuvée Pink Wing

Schuhmann | Kaiserstuhl

0.15 l	6.2
0.50 l	19.5
0.75 l	28.9



StäV® Rotwein Cuvée Rotes Konstrukt

Weingut Nett | Rheinland-Pfalz

0.15 l	6.2
0.50 l	19.5
0.75 l	28.9



Wein

Weiß

Nachschlag Weiss Riesling, Scheurebe	0.15 l	6.2
Christian Stahl Franken	0.50 l	19.5
	0.75 l	28.9
Grauburgunder Bischel	0.15 l	6.5
Rheinhessen	0.50 l	20.5
	0.75 l	29.9
Riesling Gutswein bio	0.15 l	6.5
Kaufmann, Demeter Rheingau	0.50 l	20.5
	0.75 l	29.9
I Frati Lugana		
Cà dei Frati Lombardei	0.75 l	49.0
Sauvignon blanc Petit Clos bio		
W.O. Marlborough Clos Henri Vineyard Neuseeland	0.75 l	49.0

Rosé

I Frati Lugana Rosé		
Cà dei Frati Lombardei	0.75 l	49.0
Chateau Minuty M Rosé		
Chateau Minuty Provence	0.75 l	59.0

Rot

Pleno Tempranillo tinto	0.15 l	6.2
Navarra	0.50 l	19.5
	0.75 l	28.9
Fabelhaft tinto	0.15 l	6.9
Niepoort Douro	0.50 l	22.0
	0.75 l	30.0
Crazy Gaul Cabernet, Merlot, Tempranillo		
Matthias Gaul Pfalz	0.75 l	45.0

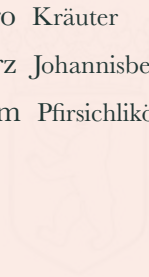
Weinschorle weiß/rot	0.20 l	6.2
----------------------	--------	-----

Schnaps & Drinks



Aus Köln

Kabänes Kräuter	30.2 % vol.	2 cl	2.5
Mamma Nero Kräuter	30 % vol.	2 cl	3.5
Schwesterherz Johannisbeerlikör	15 % vol.	2 cl	3.5
Plüsch Prumm Pfirsichlikör	15 % vol.	2 cl	3.5



Aus Berlin



Berliner Luft Pfefferminzlikör	18 % vol.	2 cl	2.5
Mampe Halb & Halb Kräuter	31 % vol.	2 cl	3.0
Stork Club Gurkengeist	40 % vol.	2 cl	5.0
Stork Omas Apfelkuchen Likör	20 % vol.	2 cl	3.5
Stork Tante Rhabarber Likör	20 % vol.	2 cl	3.5
Stork Club Whisky	40 % vol.	4 cl	9.0
Grote Haselnusschnaps Bio	30 % vol.	2 cl	4.0
Belsazar Rosé Vermouth	17.5 % vol.	5 cl	6.5

Schnaps & Drinks

Deutschland

Fürst Bismarck Korn	38 % vol.	2 cl	2.5
Helbing Kümmel	35 % vol.	2 cl	2.5
Eversbusch Doppel-Wachholder	46 % vol.	2 cl	3.5
Asbach Uralt Weinbrand	36 % vol.	2 cl	3.0
Underberg Kräuter	44 % vol.	2 cl	3.5
Kammer Kirsch Williams Birnen Brand	38 % vol.	2 cl	3.5
Kammer Kirsch Obstbrand	38 % vol.	2 cl	3.5
Sutterer Williams Birne Brand	40 % vol.	2 cl	5.0

International

Absolut Vodka	40 % vol.	2 cl	3.5
Fernet Branca Kräuter	39 % vol.	2 cl	3.5
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	40 % vol.	4 cl	8.0
Monkey Shoulder blended Malt Whisky	40 % vol.	4 cl	9.5
Don Julio Tequila Blanco 100% Agave	38 % vol.	2 cl	6.0
Baileys Irish Cream	17 % vol.	4 cl	5.5

Gin Tonic

Gin de Cologne Tonic	11.0
Bombay Tonic	11.0
Hendricks Tonic	13.0
Monkey 47 Tonic	14.0

Longdrinks

Futschi Asbach Uralt, Cola	6.0
Vodka Lemon	11.0
Cuba Libre Havanna Club 3y, Cola, Limette	11.0
Jack Daniel's Cola	11.0
Moscow Mule Absolut Vodka, Schweppes Ginger Beer, Limette	12.0
Monkey Peach Monkey Shoulder Blended Malt Whisky, Schweppes White Peach	13.0

Prickelnd

Aperol Spritz	9.9
Aperol, Sekt, Soda, Orange	
Sarti Spritz	9.9
Sarti Rosa, Sekt, Soda, Limette	
Lillet Berry	9.9
Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Orange	
Berlin Spritz	9.9
Belsazar Rosé, Thomas Henry Pink Grapefruit, Orange	
Mallorca Spritz	9.9
Canonita de Mallorca [Orangenlikör], Sekt, Soda, Orange	
Peach Spritz	9.9
Schweppes White Peach, Sekt, Limette	



Brause & Champagner

Berlinsky Cuvée Brut Sekt	0.1 l	offen	6.0
	0.75 l		39.0
Crémant de Loire Rosé Brut Excellence	0.1 l	offen	8.0
	0.75 l		59.0
Nicolas Feuillatte Brut Reserve Blanc Champagner	0.1 l	offen	13.0
	0.75 l		89.0
Nicolas Feuillatte Brut Rosé Champagner	0.75 l		99.0
Nicolas Feuillatte Palmes D'OR 2008 Brut Champagner	0.75 l		249.0

Alkoholfrei

Wasser

StäV Tafelwasser still oder laut	0.3 l	2.5
Spreequell Mineralwasser Medium	0.75 l	6.9
Spreequell Mineralwasser Naturell	0.75 l	6.9

Saft & Limo

Apfelschorle	0.3 l	3.9
Rhabarberschorle	0.3 l	3.9
Johannisbeerschorle	0.3 l	3.9
Cola	0.3 l	3.9
Cola light	0.3 l	3.9
Orangenlimonade	0.3 l	3.9
Zitronenlimonade	0.3 l	3.9
Schweppes Tonic Water	0.2 l	3.9
Schweppes Bitter Lemon	0.2 l	3.9
Schweppes Ginger Ale	0.2 l	3.9
Schweppes Ginger Beer	0.2 l	3.9
Schweppes Russian Wild Berry	0.2 l	3.9
Schweppes White Peach	0.2 l	3.9
Thomas Henry Pink Grapefruit	0.2 l	3.9
Rauch Eistee Granatapfel	0.33 l	3.9
Gaffels Fassbrause	0.33 l	3.9
Vita Malz	0.33 l	3.9
Rauch 100% Apfelsaft naturtrüb	0.3 l	3.9
Rauch Schwarze Johannisbeere	0.3 l	3.9
Rauch Maracuja	0.3 l	3.9
Rauch 100% Orangensaft	0.3 l	3.9

Der frühe Vogel

Frühstück | Breakfast

10-12 Uhr

Serviert auf der Etagerie mit frischen Roggenbrötchen, Butter-Croissant
Holzofen-Sauerteigbrot, Deutsche Markenbutter, Zwiebelmett, Gouda
Salami, Konfitüre, Honig, Kräuterschmand und Obstsalat

22.9 für 2 Personen

11.9 pro Person

🇪🇺 Rye buns, butter croissant
wood-oven sourdough bread, German branded butter
onion raw ground pork meat, Gouda cheese, salami, jam
honey, herb sour cream, fruit salad

22.9. for 2 people

11.9 per person

Bircher Müsli

mit Nüssen, Honig und Früchten der Saison

🇪🇺 Original Bircher oat meal
with nuts, honey and seasonal fruits

8.9

Flammkuchen Früher Vogel

mit Schmand, Käse, krossem Speck, Spiegelei, Zwiebeln
Kirschtomaten und Schnittlauch

🇪🇺 Breakfast flame tarte
Sour cream, cheese, bacon, fried egg, onion, cherry tomatoes, chives

12.9

Warme Getränke

Kaffee Crème	3.4
Espresso	2.8
Espresso Doppio	4.5
Cappuccino	3.9
Milchkaffee	4.6
Latte Macchiato	4.8
Kakao mit Sahne	5.9
Eiskaffee	6.5

Glas Tee	3.6
Schwarzer Tee, Grüner Tee, Kamille, Kräuter, Früchtetee	



Zum Start

Soljanka 🌙

Eine säuerlich, leicht scharfe Suppe der osteuropäischen Küche mit Fleisch, Wurst, Gemüse, Tomate, saurer Sahne, Zitrone

🇷🇺 Soljanka (Russian soup)

Meat, sausage, vegetables, tomato, sour cream, lemon

🇪🇸 Soljanka (sopa rusa)

Carne, salchichas, verduras, tomate, crema agria, limón

🇮🇹 Soljanka (zuppa russa)

Carne, salsiccia, verdure, pomodoro, panna acida, limone

🇫🇷 Soljanka (soupe russe)

Viande, saucisse, légumes, tomate, crème sure, citron

8.9



Klassische Zwiebelsuppe 🌙

mit Gouda überbackenem Toastbrot

🇷🇺 Classic onion soup with Gouda cheese gratinated toast

🇪🇸 Sopa clásica de cebolla con pan tostado gratinado de queso

🇮🇹 Zuppa classica di cipolle con formaggio gouda e pane tostato

🇫🇷 Soupe à l'oignon Classique, toasts gratinés au Gouda

8.9




Zum Start

Tatar vom Oldenburger Weiderind 120g

Frisch gehacktes Tatar vom Oldenburger Weiderind serviert mit grobem Meersalz, schwarzem Pfeffer geschnittenem Schnittlauch, roten Zwiebeln, Kapern, Cornichons, Senfsaat, Bautz'ner Senf Trüffelmayo, Bio-Freiland-Eigelb und geröstetem Sauerteigbrot

 Tartar of free range beef 120 g, roasted sourdough bread

 Tartar de ternera 120 g, pan de masa fermentada


 Tartare di manzo al pascolo 120 g, pane a lievitazione naturale


 Tartare de pâturage 120 g, pain au levain rôti


18.9

Schwiegermutter's Würzfleisch 🌙

Eine Spezialität der Ostdeutschen Küche mit gekochtem Hähnchenfleisch, Schweinefleisch Champignons, Zwiebeln, Zitrone, Worcester Sauce, mit Gouda gratiniert und Toast

 Chicken, pork, mushrooms, onion, lemon
Worcestersauce, gratinated with cheese and toast

 Pollo, cerdo, champiñones
Worcestersauce, gratinado con queso y pan tostada

 Pollo, maiale, funghi champignon
limone, salsa Worcester, gratinato con formaggio y fetta di pane tostato

 Poulet, porc, champignons, citron
Worcestersauce, gratinée avec du fromage et pain grillé

11.9



Unser Restaurant ist Bio-zertifiziert
DE-ÖKO-007 EU-Landwirtschaft

Salat

Großer Bauernsalat

Schafskäse, Kirschtomaten, Gurken, rote Zwiebeln, schwarze Oliven, Paprika, Balsamico Dressing
Radieschen, hausgemachte Croûtons, Wildkräuter, mit geröstetem Sauerteigbrot aus dem Holzofen

🇬🇧 Large farmer salad with feta cheese, tomato, cucumber, olives, red onions
peppers, balsamico dressing, summer radish, croutons, wild herbs, roasted wood oven sourdough bread

🇪🇸 Ensalada campesina grande con queso feta, tomate, pepino, olivas
cebolla roja, pimienta, salsa balsamico, rábano, crotones y hierbas, pan de masa fermentada

🇮🇹 Feta, pomodorini, cetriolo, olive, cipolle rosse, paprica
dressing all' aceto balsamico, ravanello, croutons, erbe selvatiche, pane a lievitazione naturale

🇫🇷 Grande salade fermière: Fromage feta, tomates cerises, concombre, olives, oignons rouges, poivrons
vinaigrette balsamique, radis, radis de terre, croûtons, herbes sauvages, pain au levain rôti

13.9

Caesar Salat

Knackiger Romanasalat, Kirschtomaten, Grana Padano, krosser Bacon
hausgemachte Croûtons und Caesar-Dressing, mit geröstetem Sauerteigbrot aus dem Holzofen

🇬🇧 Caesar salad, Romaine lettuce, cherry tomatoes
Grana Padano, bacon, croûtons, Caesar dressing, roasted wood oven sourdough bread

🇪🇸 lechuga romana, tomates cherray, grana padano
tocino, picatostes, aderezo César, pan de masa fermentada

🇮🇹 lattuga romana, pomodorini, Grana Padano
bacon, crostini, salsa caesar, pane a lievitazione naturale

🇫🇷 laitue romaine, tomates cerises, Grana Padano
lard, croûtons, vinaigrette césar, pain au levain rôti

13.9

Topping

Kleines Backhendl

In Buttermilch marinierte Hähnchenbrust in Kürbiskernpanade ausgebacken

🇬🇧 Deep fried chicken marinated in butter milk

🇪🇸 Pollo frito marinado al suero de leche

🇮🇹 Pollo al forno marinato nel latticello

🇫🇷 Poulet mariné avec babeurre

7.0

Zum Teilen „Sharing is caring“

Kölsche Tapas 18.9 pro Person / ab 2 Personen

Zwiebelmett, mittelalt gereifter Gouda, Berliner geräucherte Mettenden
Schwarzwälder Schinken, hausgemachte frittierte Flönzpralinen
süß-sauer eingelegtes Gemüse, kleine StäV's Reuben Sandwiches
Matjesfilets, Frikadellchen, Holzofen-Sauerteigbrot, Rörgelchen, Butter
Apfelmus und Bautz'ner Senf

🇩🇪 Onion minced pork, middle aged Gouda, Berlin smoked pork sausage ends
Black Forest ham, home-made pralines of grilled black pudding, pickled
vegetables, small StäVs Reuben sandwiches, soused herring fillets, meatballs
wood oven sourdough bread, small rye buns, butter, apple sauce, mustard



Dom-Platte 23.9 pro Person / ab 4 Personen

Krosse Schweinshaxe, rheinische Frikadellen, grobe Bio-Bratwurst, gebratene Blutwurst „Flönz“
klassische Kohlroulade, hausgemachtes Sauerkraut, knusprige Bratkartoffeln, Kartoffelstampf mit
hausgemachten Röstzwiebeln, knackiger Krautsalat und Bautz'ner Senf

🇩🇪 Crispy-grilled pork knuckle, Rhenish meatballs, organic coarse German fried sausage, grilled black
pudding, classic stuffed cabbage roll (pork), homemade sauerkraut, crispy fried potatoes, mashed potatoes
with homemade deep fried onions, coleslaw and mustard

Kränze

8 x 0.21 19.0

11 x 0.21 26.0



Pittermännchen

10 Liter Fass

mit Zapfhahn am Tisch

115.0



Currywurst

Die Kult-Currywurst ohne Darm 🌙

Serviert mit Pommes frites *oder* Kartoffel-Specksalat und knackigem Krautsalat

- 🇩🇪 German-Berlin speciality –Legendary curried sausage with French fries or potato salad and pickled coleslaw
 - 🇪🇸 Especialidad alemana-berlinesa de la casa – Salchicha de curry culto con patatas fritas o ensalada de patatas y ensalada de col
 - 🇮🇹 Specialità tedesco-berlinese della casa il würstel al curry leggendario con patatine fritte o insalata di patate e insalata di cavolo
 - 🇫🇷 Spécialité allemand-berlinoise de la maison – la saucisse de curry légendaire avec frites ou salade de pommes de terre et salade de chou
- 13.9



Unsere Currywurst wird hergestellt nach dem Original-Rezept von Herta Heuwer (Erfinderin der Currywurst).

Aus einem Familienbetrieb, in dem alles in einer Hand liegt: Aufzucht – Schlachtung – Produktion

🇩🇪 Our Currywurst is made according to the original recipe by Herta Heuwer (founder of the Currywurst). From a family business where everything is in one hand: Rearing - slaughtering - production

Vegane Currywurst 🌱 🌙

Serviert mit Pommes frites und knackigem Krautsalat

- 🇩🇪 Vegan curried sausage with French fries and pickled coleslaw
- 🇪🇸 Salchicha de curry vegana con patatas fritas y ensalada de col
- 🇮🇹 Würstel vegano al curry con patatine fritte e insalata di cavolo
- 🇫🇷 Currywurst végétalien avec frites et salade de chou

14.9

StäV Klassiker

Rheinische Frikadellen 🌙

Serviert mit kuspriigen Bratkartoffeln *oder* Kartoffel-Specksalat, knackigem Krautsalat Spreewaldgurke und Bautz'ner Senf

🇩🇪 Rhenish meatballs with crispy fried potatoes or potato and bacon salad, coleslaw, gherkin, mustard

🇪🇸 Albóndigas con patatas fritas crujientes o ensalada de patatas y bacon, ensalada de col pepinillo Spreewald, mostaza

🇮🇹 Polpette di carne renane, patate fritte o insalata di patate e pancetta, insalata di cavolo cetriolino della Spreewald, senape

🇫🇷 Boulettes de viande, avec pommes de terre sautées croustillantes ou salade de pommes de terre et de lard, salade de chou, cornichons de Spreewald, moutarde

15.5

Das Rheinische Nationalgericht

Himmel un Ääd

Kross gebratene Blutwurst serviert mit hausgemachten Röstzwiebeln, Kartoffelstampf, Brandenburger Apfel Wildkräuter und Bautz'ner Senf

🇩🇪 „Heaven and Earth“ – the famous local dish of the Rhine Valley Region: grilled black pudding, roasted onions, apple, mashed potatoes, wild herbs, mustard

🇪🇸 „Cielo y Tierra“ - la comida nacional de Renania, Morcilla frita crujiente, cebolla frita casera, puré de patata manzana, hierbas silvestres, mostaza

🇮🇹 „Cielo e terra“ - il piatto renano ufficiale sanguinaccio fritto croccante, cipolle fritte fatte in casa, purè di patate, mela, erbe selvatiche, senape

🇫🇷 „Cieux et terres“ - la spécialité rhénane boudin noir sauté oignons frits maison, purée de pommes de terre, pomme, herbes sauvages, moutarde

16.5



StäV Klassiker

Zwei grobe Bio-Bratwürste

Serviert mit hausgemachtem Sauerkraut, knusprigen Bratkartoffeln *oder* Kartoffelstampf und Bautz'ner Senf

- 🇩🇪 Two coarse bratwurst, sauerkraut, pan fried potatoes or mashed potatoes, mustard
- 🇪🇸 Dos salchichas orgánicas gruesas, vchucrut, patatas salteadas o puré de patatas, mostaza
- 🇮🇹 Due salsicce biologiche grossolane, crauti, patate arrosto o purè di patate, senape
- 🇫🇷 Deux saucisses biologiques grossières, choucroute, pommes de terre sautées ou purée de pommes de terre, moutarde

17.9

Krosse Schweinshaxe ca. 850g

Serviert mit hausgemachtem Sauerkraut, knusprigen Bratkartoffeln und Bautz'ner Senf

- 🇩🇪 Grilled pork knuckle, 850g
sauerkraut, fried potatoes, mustard
- 🇪🇸 Paletilla de cerdo glaseada a la parrilla, 850g
chucrut, patatas salteadas, mostaza
- 🇮🇹 Stinco glassato alla griglia, 850g
crauti, patate arrosto, senape
- 🇫🇷 Jambonneau glacé grillé, 850g
choucroute, pommes de terre sautées, moutarde

23.9



Königsberger Klopse

Hausgemachte Königsberger Klopse gefüllt mit Kalbszunge, an Kapernsoße, garniert mit Flusskrebse und Butterbrösel, serviert mit Rote-Bete-Salat, Kartoffelstampf und Röstzwiebeln

- 🇩🇪 Boiled meat balls from veal with veal tongue, crayfish meat, caper sauce, beetroot, mashed potatoes
- 🇪🇸 Alböndigas al estilo Königsberg, de ternera lechal y cangrejo del río, salsa de alcaparras remolacha y puré de patatas
- 🇮🇹 Polpette di vitello alla "Königsberger" con lingua di vitello e gamberi di fiume, ricoperti con salsa di capperi, barbabietola rossa e con purè di patate
- 🇫🇷 Boulettes de viande, Boulettes de veau Königsberger avec langue de veau & écrevisses, sauce fondue sauce aux câpres, betterave, purée de pommes de terre

19.9

StäV Klassiker

Berliner Kalbsleber

Rosa gebratene Berliner Kalbsleber serviert mit Brandenburger Apfel, Schmorzwiebeln
Kartoffelstampf und Wildkräuter

- 🇩🇪 Calf liver, Berlin style, pan fried and garnished, apple, glazed onion, mashed potatoes, wild herbs
- 🇪🇸 Higados de ternera fritos, manzana, puré de patatas, cebolla, hierbas salvajes
- 🇮🇹 Fegato di vitello arrosto „alla berlinese“ con mele, cipolle, purè di patate, erbe selvatiche
- 🇫🇷 Foie de veau sauté, style berlinois pommes, oignons, purée de pommes de terre, herbes sauvages

21.9

Klassische Kohlroulade

Knackiger Weißkohl gefüllt mit gehacktem Schweinefleisch an Bratensoße
Kartoffelstampf, hausgemachten Röstzwiebeln und Wildkräuter

- 🇩🇪 Classic stuffed cabbage roll (pork), gravy, mashed potatoes, deep fried onions, wild herbs
- 🇪🇸 Rollos de col clasico con repollo blanco, cerdo, bacon, salsa, puré de patatas, cebollas y hierbas
- 🇮🇹 Involtino di cavolo classico con cavolo bianco, maiale, sugo, purè di patate, cipolle arrostate, erbe selvatiche
- 🇫🇷 Rouleau de chou classique avec chou blanc, porc, sauce de rôti, purée de pommes de terre, oignons rôtis, herbes sauvages

19.9

Rheinisches Rindergulasch

serviert mit Preiselbeeren an Butterspätzle und Wildkräuter

- 🇩🇪 Rhenish goulash made from beef, cranberries, butter spaetzle, wild herbs
- 🇪🇸 Gulasch renano de ternera, arádanos, spaetzle con mantequilla, hierbas salvajes
- 🇮🇹 Gulasch di manzo renano, mirtilli rossi, spätzle al burro, erbe selvatiche
- 🇫🇷 Goulasch de bœuf rhénan, canneberges, spaetzle au beurre, herbes sauvages

17.9

Neue deutsche Küche

StäV Burger

Drei Wochen trockengereiftes deutsches Rindfleisch 220 g
serviert in einem Brioche Brötchen, mit krossem Bacon
hausgemachtem Bacon-Chutney, gereiftem irischen Cheddar
knackigen Salatherzen, hausgemachten Röstzwiebeln, Spreewaldgurke
Tomate und Pommes Frites

- 🇩🇪 German Dry Aged Beef 220 g, bacon, bacon chutney, cheddar cheese
lettuce hearts, deep fried onions, Spreewald gherkin, tomato, French fries
- 🇪🇸 German Dry Aged Beef 220 g, bacon, chutney de bacon, Cheddar, lechuga
romana, cebollas asadas, cetriolino della Spreewald, tomate, papas fritas
- 🇮🇹 German Dry Aged Beef 220 g, pancetta, chutney di pancetta, Cheddar
insalata, cipolle arrostiti, cetriolino della Spreewald, pomodoro, patatine fritte
- 🇫🇷 German Dry Aged Beef 220 g, bacon, bacon Chutney
cheddar, salade, oignons grillés, cornichon Spreewald, tomate, frites

24.9



Backhendl

In Buttermilch marinierte Hähnchenbrust in Kürbiskernpanade ausgebacken an Feldsalat
und kaltgerührten Preiselbeeren mit Pommes Frites *oder* lauwarmen Kartoffel-Specksalat

- 🇩🇪 Deep fried chicken marinated in butter milk, lamb-lettuce and cranberries
with french fries or warm potato-bacon salad
- 🇪🇸 Pollo frito marinado al suero de leche, canonigos y arandanos con patatas fritas o ensalada tibia
de patatas y bacon
- 🇮🇹 Pollo al forno marinato nel latticello, fritto in impanatura di semi di zucca, servito con lattuga
di agnello e mirtilli rossi, con patatine fritte o insalata di patate e pancetta
- 🇫🇷 Poulet mariné avec babeurre et frit dans une panade de graines de courge, la mâche et airelles,
frites ou chaude salade de pommes de terre et de lard

18.9

Neue deutsche Küche

StäV Reuben Sandwich

Hauchdünn geschnittener Kasseler serviert in geröstetem Sauerteigbrot
mit hausgemachtem Sauerkraut, Birnen-Senfcreme, gebratenem Bio-Freilande, Gouda
Spreewaldgurke und Pommes Frites

🇩🇪 Toasted sourdough bread, roast of cured and smoked pork
sauerkraut, Gouda cheese, pear-mustard sauce, fried egg, Spreewald gherkins, French fries

🇪🇸 Pan de masa agri dulce tostado, asado de cerdo curado y ahumado, chucrut
Queso gouda, salsa de pera y mostaza, huevo frito, pepino en vinagre, papas fritas

🇮🇹 Pane tostato con pasna acida, arrosto di maiale affumicato e stagionato
crauti, formaggio gouda, salsa alla senape, uovo fritto, cetriolino della Spreewald, patatine fritte

🇫🇷 Pain au levain grillé, rôti de porc fumé et salé, choucroute
fromage gouda, sauce poire-moutarde, oeuf au plat, concombre mariné, frites

19.9

Veganer Grünkernburger

Hausgemachtes Grünkern Patty mit geräuchertem Tofu serviert in einem veganen Brioche
Brötchen, mit Sojajoghurt, knackigen Salatherzen, Tomate, Gurke, hausgemachte Röstzwiebeln
Tomatensalsa und Pommes Frites

🇩🇪 Spelt Burger veggie, soy yoghurt, heart of leaf salad
tomato, cucumber, roasted onions, patty, tomato salsa, French fries

🇪🇸 Hamburguesa vegana con semillas verdes, yogurt de soya, corazones
de lechuga, tomate, pepino, cebollas asadas, empanada, salsa de tomate, papas fritas

🇮🇹 Burger vegano al nocciolo verde, yogurt di soia, cuori di lattuga
pomodoro, cetriolo, cipolle arrostate, tortino, salsa di pomodoro, patatine fritte

🇫🇷 Burger végétarien aux grains verts, yaourt de soja, coeurs de laitue
tomate, concombre, oignons grillés, galette, salsa aux tomates, frites

21.9

Flammkuchen

aus dem Steinofen

Der originale Elsässer 🌙

mit Schmand, krossem Speck und Zwiebeln

- 🇬🇧 The original Alsatian, sour cream, bacon, onion
- 🇪🇸 El original de la Alsacia, crema agria, panceta magra, cebolla
- 🇮🇹 L'originale Alsaziana, panna acida, pancetta magra, cipolle
- 🇫🇷 L'original Alsacienne, crème, bacon maigre, oignon

13.9

mit Käse gratiniert

- 🇬🇧 scalloped with cheese
- 🇪🇸 con queso a petición
- 🇮🇹 con formaggio su richiesta
- 🇫🇷 au fromage sur demande

14.9



Shrimps 🌙

mit Tomatensoße, Shrimps, Käse, Zwiebeln und Knoblauch

- 🇬🇧 Tomato sauce, shrimps, cheese, onion, garlic
- 🇪🇸 Salsa de tomate, gambas, queso, cebolla, ajo
- 🇮🇹 Salsa di pomodoro, frutti di mare: gamberetti, formaggio, cipolle, aglio
- 🇫🇷 Sauce de tomate, crevettes, fromage, oignons, ail

15.9

Spinat 🌱 🌙

Tomatensoße, Spinat, Kirschtomaten, Mozzarella, Knoblauch

- 🇬🇧 Tomato sauce, Spinach, cherry tomatoes, mozzarella cheese, garlic
- 🇪🇸 Salsa de tomate, espinaca, tomates cherry, mozzarella, ajo
- 🇮🇹 Salsa di pomodoro, spinaci, pomodorini, mozzarella, aglio
- 🇫🇷 Sauce tomate, épinards, tomates cerises, fromage mozzarella, ail

14.9

Der Italienische 🌙

mit Tomatensoße, Salamiwürfel, Mozzarella, Tomate und Basilikum

- 🇬🇧 Tomato sauce, salami, mozzarella, tomato, rocket
- 🇪🇸 Salsa de tomate, salami, mozzarella, tomates y rucola
- 🇮🇹 Salsa di pomodoro, salame, mozzarella, pomodoro, rucola
- 🇫🇷 Sauce tomate, salami, mozzarella, tomate, salade de roquette

15.9

Flammkuchen

aus dem Steinofen

Mediterran

mit marinierten Portobello Pilzen, Hafer Sour Cream, Sojajoghurt, rote Zwiebeln, schwarze Oliven getrocknete Tomaten, hausgemachtem Basilikum Pesto und veganem Mozzarella

✚ Marinated portobello mushroom, soy yogurt, red onions, black olives, dried tomatoes, basil pesto, vegan mozzarella

🇪🇸 Champiñón portobello marinado, yogur de soja, cebollas rojas, aceitunas negras, tomates secos , pesto de albahaca, mozzarella vegana

🇮🇹 Funghi portobello marinati, yogurt di soia, cipolle rosse, olive nere, pomodori secchi , pesto di basilico, mozzarella vegana

🇫🇷 Champignon Portobello mariné, yaourt de soja, oignons rouges olives noires, tomates séchées , pesto de basilic, mozzarella végane

15.9

3 Käse hoch

mit in Knoblauch marinierten Champignons, Schmand, knackiger Poree, Gouda, Edamer und Mozzarella

✚ Sour cream, leek, white mushrooms, Edam cheese, Gouda cheese, mozzarella cheese

🇪🇸 Crema agria, puerro, champiñón blanco, queso edam, queso gouda y Mozzarella

🇮🇹 Panna acida, porri, champignon bianchi, edamer, gouda e mozzarella

🇫🇷 Crème aigre, poireau, champignons blancs, Edam, Gouda, mozzarella

15.9

Ziegenkäse & Bacon

mit geschmolzenem Ziegenkäse und krossem Bacon, frischen Wildpreiselbeeren hausgemachter Birnen-Senfcrème, Mozzarella, Rosmarin und Daiconkresse

✚ Goat cheese, bacon, wild cranberries, homemade pear mustard cream, mozzarella, rosemary, water cress

🇪🇸 Con queso de cabra fundido y bacon crujiente, arandanos silvestres frescos, crema de pera y mostaza casera, mozzarella, romero y berro daikon

🇮🇹 Formaggio di capra, bacon, mirtilli selvatici, crema di senape, mozzarella, rosmarino, crescione di daicon

🇫🇷 Fromage de chèvre, bacon, canneberges sauvages, crème moutarde poire maison, mozzarella, romarin, cresson daicon

15.9

Der Süße

mit frischen Apfelscheiben auf Zimtschmand, einer Kugel Vanilleeis, mit Calvados flambiert

✚ Fresh apple slices on cinnamon sour cream, a scoop of vanilla ice cream, flambéed with Calvados

🇪🇸 Rodajas de manzana fresca sobre crema agria de canela, una bola de helado de vainilla, flambeada con Calvados

🇮🇹 Fettine di mela fresca su panna acida alla cannella, una pallina di gelato alla vaniglia, flambé con Calvados

🇫🇷 Tranches de pommes fraîches sur crème sure à la cannelle, boule de glace vanille, flambée au Calvados

13.9

Vegan

Vegane Currywurst 🌙

Serviert mit Pommes frites und knackigem Krautsalat

- 🇬🇧 Vegan curried sausage with French fries and pickled coleslaw
- 🇪🇸 Salchicha de curry vegana con patatas fritas y ensalada de col
- 🇮🇹 Würstel vegano al curry con patatine fritte e insalata di cavolo
- 🇫🇷 Currywurst végétalien avec frites et salade de chou

14.9

Veganer Grünkernburger

Hausgemachtes Grünkern Patty mit geräuchertem Tofu serviert in einem veganen Brioche Brötchen, mit Sojajoghurt, knackigen Salatherzen, Tomate, Gurke, hausgemachte Röstzwiebeln
Tomatensalsa und Pommes Frites

- 🇬🇧 Spelt Burger veggie, soy yoghurt, heart of leaf salad
tomato, cucumber, deep fried onions, patty, tomato salsa, French fries
- 🇪🇸 Hamburguesa vegana con semillas verdes, yogurt de soya, corazones
de lechuga, tomate, pepino, cebollas asadas, empanada, salsa de tomate, papas fritas
- 🇮🇹 Burger vegano al nocciolo verde, yogurt di soia, cuori di lattuga
pomodoro, cetriolo, cipolle arrostate, tortino, salsa di pomodoro, patatine fritte
- 🇫🇷 Burger végétarien aux grains verts, yaourt de soja, coeurs de laitue
tomate, concombre, oignons grillés, galette, salsa aux tomates, frites

21.9

Flammkuchen Mediterran 🌙

mit marinierten Portobello Pilzen, Sojajoghurt, rote Zwiebeln, schwarze Oliven, getrocknete Tomaten, hausgemachtem Basilikum Pesto und veganem Mozzarella

- 🇬🇧 Marinated portobello mushroom, soy yogurt, red onions, black olives, dried tomatoes, basil pesto, vegan mozzarella
- 🇪🇸 Champiñón portobello marinado, yogur de soja, cebollas rojas, aceitunas negras
tomates secos , pesto de albahaca, mozzarella vegana
- 🇮🇹 Funghi portobello marinati, yogurt di soia, cipolle rosse, olive nere, pomodori secchi , pesto di basilico, mozzarella vegana
- 🇫🇷 Champignon Portobello mariné, yaourt de soja, oignons rouges
olives noires, tomates séchées , pesto de basilic, mozzarella végane

15.9

Fluss & Meer

Matjes nach „Hausfrauenart“

Zwei Matjesfilets serviert mit Hausfrauensoße, knackigem Blattsalat roten Zwiebelringen und knusprigen Bratkartoffeln

🇬🇧 2 Traditional Matjes filets (soused herring)
Sour cream, salad, red onion rings, fried potatoes

🇪🇸 2 Arenques estilo casero
Crema agria, lechuga, aros de cebolla morada, patatas fritas

🇮🇹 2 filetti di aringa
salsa casalinga, lattuga, anelli di cipolla rossa, patate fritte

🇫🇷 2 Harengs Matjes „à la ménagère“
Crème sure, laitue, rondelles d'oignon rouge, pommes de terre sautées

15.9

Zanderfilet

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet serviert mit hausgemachtem Gurkensalat, cremigem Mark-Erbsenpüree Mandel-Minz Pesto und Wildkräuter

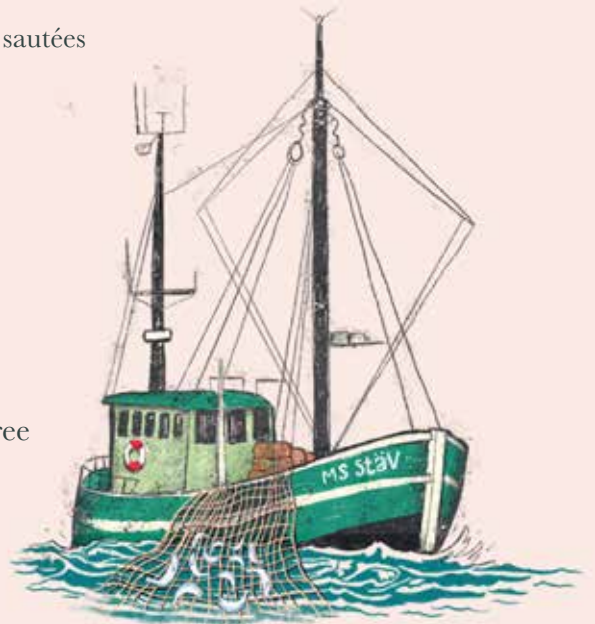
🇬🇧 Fillet of pike perch pan fried on the skin
cucumber salad, creamy pea mash
almond-mint pesto, wild herbs

🇪🇸 Filete de lucioperca: Ensalada de pepino
puré de guisantes, pesto de almendras y menta, hierbas

🇮🇹 Insalata di cetrioli, purea cremosa di piselli
pesto di mandorle e menta, erbe selvatiche

🇫🇷 Filet de sandre, Salade de concombre, purée crémeuse de pois à moelle
pesto amande menthe, herbes sauvages

19.9



Für danach

Dessert

Lava Cake 🌙

Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Schlagrahm

- 🇬🇧 Hot chocolate cake, whipped cream
- 🇪🇸 Pastel de chocolate caliente, crema batida
- 🇮🇹 Torta al cioccolato caldo, panna montata
- 🇫🇷 Gâteau au chocolat chaud, crème fouettée

8.9

Kalter Hund 🌙

Eine Dessertspezialität aus Kindheitstagen, geschichtet mit 70,5% belgischer Schokolade Butterkeksen, Karamell, Milchschaum und Pumpernickel

- 🇬🇧 with 70,5% belgian chocolate, butter cookies, caramel, milk foam, German black bread
- 🇪🇸 con chocolate belga de 70,5%, biscocho, caramelo, espuma de leche, pan integral de centeno
- 🇮🇹 con il 70,5% di cioccolato belga, biscotti al burro, caramello, schiuma di latte, pane di segale
- 🇫🇷 au chocolat belge 70,5%, Biscuits au beurre, caramel, mousse de lait, pumpernickel

8.9

Warmer Apfelstrudel 🌙

mit einer Kugel Vanille-Eis und Vanillesauce

- 🇬🇧 Apple strudel one scoop of vanilla ice-cream and vanilla sauce
- 🇪🇸 Strudel de manzana caliente con una bola de helado vainilla y salsa de vainilla
- 🇮🇹 Strudel alle mele caldo con una pallina di gelato alla vaniglia y salsa di vaniglia
- 🇫🇷 Stroudel aux pommes chaud avec une boule de glace vanille et sauce vanillée

11.9

Für danach

Dessert

Der Süße Flammkuchen 🌙

mit frischen Apfelscheiben auf Zimtschmand, einer Kugel Vanilleeis
mit Calvados flambiert

🇬🇧 Fresh apple slices on cinnamon sour cream, a scoop of vanilla ice cream
flambéed with Calvados

🇪🇸 Rodajas de manzana fresca sobre crema agria de canela, una bola de helado de vainilla
flambeada con Calvados

🇮🇹 Fettine di mela fresca su panna acida alla cannella, una pallina di gelato alla vaniglia
flambé con Calvados

🇫🇷 Tranches de pommes fraîches sur crème sure à la cannelle, boule de glace vanille
flambée au Calvados

13.9



i Allergenkarte Einfach diesen QR-Code scannen

Allergen map - Please scan QR code / Mapa de alérgenos - Por favor, escanee el código QR

Mappa degli allergeni - Scansionare il codice QR / Carte des allergènes - Veuillez scanner le code QR

StäV for Kids

Alle Softgetränke für unsere Kleinen 0.11

⊕ All soft drinks for our kids

1.0

Wie bei Oma

Gebratene Hähnchenbrust mit Erbsen, Möhrchen und Kartoffelstampf

⊕ Fried chicken breast with peas, carrots and mashed potatoes

5.9

Ich will Chicken Nuggets!

Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes frites

⊕ Home made chicken nuggets with French fries

6.9

Don StäV

Nudeln mit hausgemachter Hackfleischsoße

⊕ Pasta with homemade Bolognese sauce

5.5

„Ich will kein Fisch!“

Kross gebackene Fischstäbchen mit hausgemachtem Kartoffelstampf

⊕ Crispy baked fish fingers with homemade mashed potatoes

5.5

Wie immer

Ein bunter Eisbecher mit Schoko- und Vanilleeis und bunten Smarties

⊕ A colorful sundae with chocolate and vanilla ice cream and colorful Smarties

4.9



StäV Shop



StäV® Snapback Cap
29.9

StäV® Wollmütze
19.9



StäV® Sweater
black 49.9



StäV® T-Shirt
black 29.9



StäV®
Tennissocken
(ein Paar) 9.9



StäV®
Kölschglas 0.2 l
3.0



StäV®
Weizenbierglas 0.5 l
9.5



StäV®
Bierkrug 0.5 l
9.5



StäV® Weinglas
9.5

StäV®
Weißwein Cuvée

Lecker Wing
Weingut Geils,
Rheinhausen
Flasche 0.75 l
14.9



StäV®
Rotwein
Cuvée
Rotes Konstrukt
Weingut Nett,
Rheinland-Pfalz
Flasche 0.75 l
14.9



StäV®
Rosé Cuvée
Pink Wing
Schuhmann,
Kaiserstuhl
Flasche 0.75 l
14.9



SCAN ME !




#staevberlin



 facebook.com/staevberlin

 instagram.com/staevberlin

 tiktok.com/@staevberlin

www.staev.de/berlin-mitte