

Institution seit 1997

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" is 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 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 ..."



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 its 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. 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



8 x 0.2 l

19

11 x 0.2 l

26

Teilen macht Spaß

Sharing is caring

Pittermännchen

10 Liter Fass
mit Zapfhahn am Tisch

115

Außer Haus | take away

69

plus Pfand 30



Vom Hahn

On Tap

Gaffel

	0.2 l	2.6
	0.5 l	6.5
Kölsch 8er Kranz	8 x 0.2 l	19
Kölsch 11er Kranz	11 x 0.2 l	26
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
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



Weiß

Grauburgunder	0.15 l	5.5
Landhaus Rheinhessen	0.50 l	18
Riesling Gutswein	0.15 l	7.5
Kaufmann, Demeter Rheingau	0.50 l	25
	0.75 l	37
Sauvignon Blanc „Le Grand Fumé“ 2022	0.15 l	9.5
Matthias Gaul Pfalz	0.50 l	31
	0.75 l	45
Vermentino 2023 Costa Toscana IGT		
Dogga delle Clavule Toscana	0.75 l	34
Chardonnay 2021		
Matthias Gaul Pfalz	0.75 l	45
Gavi di Gavi DOCG 2023		
Paolo Manzone Piemont	0.75 l	45
Sancerre 2023 Argil & Silex		
Henri Bourgeois Chavignol Loire	0.75 l	65
Chablis 1er Cru Les Vaillons 2022		
Domaine Long-Depaquit	0.75 l	89

Weinschorle

weiß/rot	0.20 l	5.5
----------	--------	-----

Rot

Pleno Tempranillo tinto	0.15 l	6.5
Navarra	0.50 l	20
	0.75 l	29
Sangiovese di Toscana IGT 2022	0.15 l	7.5
Caparzo Toscana	0.50 l	25
	0.75 l	35
Libertà Toscana IGT 2022		
Cave de Ribeauvillé Toscana	0.75 l	55
Pinotage „Redhill“ 2019 W.O. Stellenbosch		
Simonsig Südafrika	0.75 l	79
Golós Negre 2017 D.O. Piá i Levant		
Vins Miquel Gelabert Mallorca	0.75 l	85



Rosé

Rosé Pastel „Terrasse du Moulinas“	0.15 l	5.9
Paul Mas Südfrankreich	0.50 l	19
	1 l	35
I Frati Lugana Rosé		
Cà dei Frati Lombardei	0.75 l	49
Chateau Minuty M Rosé		
Chateau Minuty Provence	0.75 l	59

Schnaps & Drinks

Aus Köln



Kabänes <i>Kräuter</i>	30.2 % vol.	2 cl	2.5
Mamma Nero <i>Kräuter</i>	30 % vol.	2 cl	3.5
Schwesterherz <i>Johannisbeerlikör</i>	15 % vol.	2 cl	3.5
Plüschi Prumm <i>Pfirsichlikör</i>	15 % vol.	2 cl	3.5
Gin de Cologne	42 % vol.	2 cl	7

Aus Berlin



Berliner Luft <i>Pfefferminzlikör</i>	18 % vol.	2 cl	2.5
Stork Omas Apfelkuchen <i>Likör</i>	20 % vol.	2 cl	3.5
Stork Tante Rhabarber <i>Likör</i>	20 % vol.	2 cl	3.5
Stork Club Whisky	40 % vol.	4 cl	9
Stork Club Gurkengeist	40 % vol.	2 cl	5
Grote Haselnussschnaps	30 % vol.	2 cl	4
Belsazar Rosé <i>Vermouth</i>	17.5 % vol.	5 cl	6.5

Schnaps & Drinks

Deutschland

Fürst Bismarck <i>Korn</i>	38 % vol.	2 cl	2.5
Helbing <i>Kümmel</i>	35 % vol.	2 cl	2.5
Eversbusch Doppel-Wachholder	46 % vol.	2 cl	3.5
Asbach Uralt <i>Weinbrand</i>	36 % vol.	2 cl	3
Underberg <i>Kräuter</i>	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 Birnen Brand	40 % vol.	2 cl	5

International

Ramazzotti	30 % vol.	4 cl	5.5
Fernet Branca	39 % vol.	4 cl	7
Martini Bianco	15 % vol.	4 cl	5
Absolut Vodka	40 % vol.	4 cl	7
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	40 % vol.	4 cl	8
Johnnie Walker Red Label	40 % vol.	4 cl	6.5
Singleton of Dufftown 12 years Single Malt	40 % vol.	4 cl	12
Don Julio Tequila Blanco 100% Agave	38 % vol.	4 cl	13
Baileys Irish Cream	17 % vol.	4 cl	5.5

Gin Tonic

Gin de Cologne Tonic	12
Beefeater Tonic	12
Hendricks Tonic	14
Monkey 47 Tonic	15

Longdrinks

Futschi <i>Asbach Uralt, Cola</i>	9
Johnnie Walker Red Cola	10
Jack Daniel's Cola	11
Cuba Libre <i>Havanna Club 3y, Cola, Limette</i>	11
Vodka Lemon	11
Don Julio Paloma <i>Don Julio Blanco Tequila, Thomas Henry Pink Grapefruit</i>	16

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, Beeren	
Berlin Spritz	9.9
Belsazar Rosé, Thomas Henry Pink Grapefruit, Orange	
Martini Bianco Pomegranate	9.9
Martini Bianco, Schweppes Pomegranate, Zitrone	



Brause & Champagner

Berlinsky Cuvée Brut Sekt	0.1 l	offen	5.9
	0.75 l		35
Crémant de Loire Rosé Brut Excellence	0.75 l		59
Nicolas Feuillatte Brut Reserve Blanc Champagner	0.75 l		89
Nicolas Feuillatte Brut Rosé Champagner	0.75 l		99
Nicolas Feuillatte Palmes D'OR 2008 Brut Champagner	0.75 l		249

Alkoholfrei

Wasser

StäV Tafelwasser still oder laut	0.3 l	2.5
	1 l	5
Spreequell Mineralwasser Medium	0.75 l	6.9
Spreequell Mineralwasser Naturell	0.75 l	6.9

Saft & Limo

Apfelschorle	0.3 l	4.2
Rhabarberschorle	0.3 l	4.2
Johannisbeerschorle	0.3 l	4.2
Maracujaschorle	0.3 l	4.2
Cola	0.3 l	4.2
Cola light	0.3 l	4.2
Orangenlimonade	0.3 l	4.2
Zitronenlimonade	0.3 l	4.2
Schweppes Tonic Water	0.2 l	4.2
Schweppes Bitter Lemon	0.2 l	4.2
Schweppes Ginger Ale	0.2 l	4.2
Schweppes Russian Wild Berry	0.2 l	4.2
Schweppes Pomegranate	0.2 l	4.2
Thomas Henry Pink Grapefruit	0.2 l	4.2
Granini Eistee Zitrone	0.33 l	4.2
Granini Eistee Pfirsich	0.33 l	4.2
Gaffels Fassbrause	0.33 l	4.2
Vita Malz	0.33 l	4.2
Granini Apfel naturtrüb	0.3 l	4.2
Granini Schwarze Johannisbeere	0.3 l	4.2
Granini Maracuja	0.3 l	4.2

Der frühe Vogel

Frühstück | Breakfast

bis 12 Uhr

Serviert auf der Etagerer mit frischen Röllchen, Butter-Croissant
Holzofen-Sauerteigbrot, Deutsche Markenbutter, Zwiebelmett, Gouda
Salami, Konfitüre, Honig, Kräuterschmand und Obstsalat
13.9 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
13.9 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
13.9

Warme Getränke

Kaffee Crème	3.6
Espresso	2.8
Espresso Doppio	4.5
Cappuccino	4.2
Milchkaffee	4.6
Latte Macchiato	4.9
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 ^{120 g}

Frisch gehacktes Tatar vom Oldenburger Weiderind serviert mit grobem Meersalz schwarzem Pfeffer, geschnittenem Schnittlauch, roten Zwiebeln, Kapern, Cornichons, Senfsaat Bautz'ner Senf, Trüffelmayo, 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 Hühnchenfleisch, 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

Salat

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



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

Topping

Kleines Backhendl

Ausgelöste Hähnchenoberkeule, in einer Panade knusprig ausgebacken

🇺🇸 Boneless chicken thigh, breaded and crispy fried

🇪🇸 Muslo de pollo deshuesado, empanizado y frito crujiente

🇮🇹 Coscia di pollo disossata, impanata e frita croccante

🇫🇷 Cuisse de poulet désossée, panée et frite croustillante

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, Backhendlfingers, Preiselbeeren

Frikadellchen, Holzofen-Sauerteigbrot, Röttgelchen, 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, fried chicken fingers
cranberries compote, meatballs, wood oven sourdough bread, small rye buns
butter, apple sauce, mustard



Dom-Platte

24.9 pro Person / ab 4 Personen

Krosse Schweinshaxe, rheinische Frikadellen, grobe Bratwurst, Backhendl

Preiselbeeren, klassische Kohlroulade, hausgemachtes Sauerkraut

knusprige Bratkartoffeln, Kartoffelstampf mit hausgemachten Röstzwiebeln

knackiger Krautsalat und Bautz'ner Senf

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

Altkanzler Filet

Die Kult-Currywurst ohne Darm 🌙

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

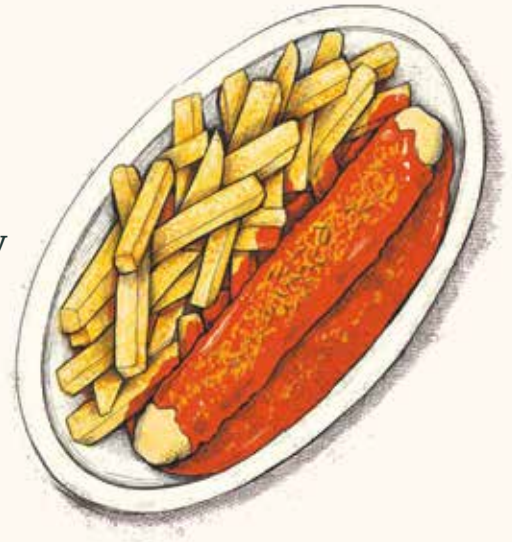
🇩🇪 German-Berlin speciality – Legendary curried sausage with French fries or potato salad and pickled coleslaw

🇪🇸 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 🌱 🌙

Aus Kräutersaitlingen und Erbsenprotein
serviert mit Pommes frites und knackigem Krautsalat

🌱 Vegan curried sausage made from herb seedlings and pea protein
served with French fries and pickled coleslaw

🇪🇸 Salchicha de curry vegana, champiñones y proteína de guisantes, con patatas fritas y ensalada de col

🇮🇹 Würstel vegano al curry a base di piantine di erbe e proteine di pise con patatine fritte e insalata di cavolo

🇫🇷 Currywurst végétalien a base de graines d'herbes et de protéines de pois
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 Bautz'ner Senf und Apfelkompott

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

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

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

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

17.9



StäV Klassiker

Zwei grobe 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. 850 g

Serviert mit hausgemachtem Sauerkraut
knusprigen Bratkartoffeln und Bautz'ner Senf

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

23.9



Zwiebelrostbraten

Kurz gebratenes Rumpsteak vom deutschen Weiderind an Jus mit Schmorzwiebeln und Röstzwiebeln, dazu Spreewaldgurke, serviert mit knusprigen Bratkartoffeln *oder* Kartoffelstampf

- 🍷 Quickly fried rump steak from German grass-fed beef with jus, braised onions, and fried onions, served with Spreewald cucumber and crispy fried potatoes or mashed potatoes
- 🍷 Bistec de cadera a la plancha de carne de res alimentada con pasto de Alemania con jugo, cebollas estofadas y cebollas fritas, servido con pepino de Spreewald y papas fritas crujientes o puré de papas
- 🍷 Controfiletto saltato in padella di manzo tedesco alimentato ad erba con jus, cipolle brasate e cipolle fritte, servito con cetrioli di Spreewald e patate arrosto croccanti o purè di patate
- 🍷 Rumpsteak poêlé de boeuf allemand nourri à l'herbe avec jus, oignons braisés et oignons frits, servi avec des concombre de Spreewald et des pommes de terre frites croustillantes ou de la purée de pommes de terre

29.9

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, puré 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, puré 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

20.9

Rheinisches Rindergulasch

serviert mit Preiselbeeren an Butterspätzle *oder* Kartoffelstampf

🇩🇪 Rhenish goulash made from beef, cranberries, butter spaetzle *or* mashed potatoes

🇪🇸 Gulasch renano de ternera, arádanos, spaetzle con mantequilla *o* puré de patatas

🇮🇹 Gulasch di manzo renano, mirtilli rossi, spätzle al burro *o* puré di patate

🇫🇷 Goulasch de bœuf rhénan, canneberges, spaetzle au beurre *ou* purée de pommes de terre

20.9

Neue deutsche Küche

StäV Burger

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

🇩🇪 German Dry Aged Beef 220 g, bacon, bacon chutney, Irish cheddar cheese lettuce hearts, tomato, red onions, Spreewald gherkin, deep fried onions French fries

🇪🇸 German Dry Aged Beef 220 g, bacon, chutney de bacon, cheddar irlandés, lechuga romana, tomate, cebollas rojas, cetriolino Spreewald cebollas asadas, papas fritas

🇮🇹 German Dry Aged Beef 220 g, pancetta, chutney di pancetta, cheddar irlandese, insalata, pomodoro, cipolle rosso, cetriolino della Spreewald cipolle arostite, patatine fritte

🇫🇷 German Dry Aged Beef 220 g, bacon, bacon chutney, cheddar irlandais, salade, tomate, oignons rouges, cornichon Spreewald, oignons grillés, frites

24.9



Backhendl

Ausgelöste Hähnchenoberkeule, in einer Panade knusprig ausgebacken mit Kürbiskernöl nappiertem Feldsalat und kaltgerührten Preiselbeeren mit lauwarmen Kartoffel-Specksalat *oder* Pommes Frites

🇩🇪 Boneless chicken thigh, breaded and crispy fried, served with field salad dressed with pumpkin seed oil and cold-mixed cranberries, accompanied by warm potato-bacon salad or French fries

🇪🇸 Muslo de pollo deshuesado, empanizado y frito crujiente, servido con ensalada de campo aderezada con aceite de semillas de calabaza y arándanos mezclados en frío, acompañado de ensalada tibia de papa y tocino o papas fritas

🇮🇹 Coscia di pollo disossata, impanata e frita croccante, servita con insalata di campo condita con olio di semi di zucca e mirtilli rossi mescolati a freddo, accompagnata da insalata di patate e pancetta tiepida o patatine fritte

🇫🇷 Cuisse de poulet désossée, panée et frite croustillante, servie avec une salade de champ de laitue assaisonnée à l'huile de pépins de courge et des airelles mélangées à froid, accompagnée d'une salade tiède de pommes de terre et de lard ou de frites

20.9

Neue deutsche Küche

StäV Reuben Sandwich

Hauchdünn geschnittener Kasseler Nacken serviert in geröstetem Sauerteigbrot mit abgehangenem Sauerkraut, Birnen-Senfcrème, gebratenem Freilandeier, 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 pasina acida, arrosto di maiale affumicato e stagionato crauti, formaggio gouda, salsa alla senape, uovo fritto, cetriolino della Spreewald, patate 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, hausgemachten Röstzwiebeln, Tomatensalsa, Pommes Frites und Trüffelmayo

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

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

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

🇫🇷 Burger végétarien aux grains verts, yaourt de soja, coeurs de laitue tomate, concombre, oignons grillés, galette, salsa aux tomates, frite, mayonnaise à la truffe

24.9

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

14.9

mit Käse gratiniert

- 🇬🇧 scalloped with cheese
- 🇪🇸 gratinato con queso
- 🇮🇹 gratinato al formaggio
- 🇫🇷 gratiné au fromage

15.9



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

16.9

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

16.9

Der Italienische 🌙





mit Tomatensoße, Salamiwürfel, Mozzarella, Tomate und Basilikum

- 🇬🇧 Tomato sauce, salami, mozzarella, tomato, basil
- 🇪🇸 Salsa de tomate, salami, mozzarella, albahaca
- 🇮🇹 Salsa di pomodoro, salame, mozzarella, pomodoro, basilico
- 🇫🇷 Sauce tomate, salami, mozzarella, tomate, basilic

15.9

Vegan-Mediterran





mit marinierten Portobello Pilzen, Hafer Sour Cream, Sojajoghurt, roten Zwiebeln schwarzen Oliven, getrockneten 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

16.9

3 Käse hoch





mit in Knoblauch marinierten Champignons, Schmand, knackigem 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

16.9

Ziegenkäse & Bacon





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

-  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

16.9

Flammkuchen Burrata

mit Schmand, Bärlauch, Käse, Basilikum Pesto, Kirschtomaten, Rauke

-  with sour cream, wild garlic, cheese, basil pesto, cherry tomatoes, arugula
-  con crema agria, ajo silvestre, queso, pesto de albahaca, tomates cherry, rúcula
-  con panna acida, aglio selvatico, formaggio, pesto di basilico, pomodorini, rucola
-  avec crème aigre, ail des ours, fromage, pesto de basilic, tomates cerises, roquette

16.9

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 caser, 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 „a la ménagère“
Crème sure, laitue, rondelles d'oignon rouge, pommes de terre sautées

17.9

Zanderfilet an Beurre Blanc

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet serviert mit einer feinen Buttersoße an Rahmspitzkraut, Sepia-Knoblauch Mus und Wildkräutern

🇩🇪 Pan-seared pike-perch fillet served with a delicate butter sauce on creamy pointed cabbage, sepia garlic purée, and wild herbs

🇪🇸 Filete de lucioperca dorado a la piel, servido con una delicada salsa de mantequilla sobre repollo puntiagudo cremoso puré de sepia con ajo y hierbas silvestres

🇮🇹 Filetto di lucioperca cotto con la pelle, servito con una delicata salsa di burro su cavolo a punta cremoso, puré di seppia all'aglio e erbe selvatiche

🇫🇷 Filet de sandre poêlé à la peau, servi avec une sauce au beurre délicate sur du chou pointu à la crème, purée de seiche à l'ail et herbes sauvages

21.9



Für danach

Dessert

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
- 🇫🇷 Strouzel aux pommes chaud avec une boule de glace vanille et sauce vanillée

11.9

Kalter Hund *neu interpretiert* 🌙

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

🇩🇪 A dessert specialty from childhood layered with 70.5% Belgian dark chocolate butter cookies, caramel, milk foam and pumpernickel

🇪🇸 Una especialidad de postre de la infancia en capas con chocolate negro belga al 70,5% galletas de mantequilla, caramelo espuma de leche y pan de centeno

🇮🇹 Una specialità di dessert dell'infanzia, stratificata con cioccolato fondente belga al 70,5% biscotti al burro, caramello, schiuma di latte e pane di segale

🇫🇷 Une spécialité de dessert de l'enfance, en couches avec du chocolat noir belge à 70,5 % des biscuits au beurre, du caramel, de la mousse de lait et du pain de seigle

8.9



Für danach

Dessert

Lava Cake 🌙

Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
saisonalen Früchten und Vanillesauce

- 🇬🇧 Hot chocolate cake, seasonal fruits, vanilla sauce
- 🇪🇸 Pastel de chocolate caliente, frutas de temporada, salsa de vainilla
- 🇮🇹 Torta al cioccolato caldo, frutta di stagione, salsa di vaniglia
- 🇫🇷 Gâteau au chocolat chaud, fruits de saison, sauce vanille

8.9

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

14.9



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 o.1 l

🇪🇺 All soft drinks for our kids

1.0

Futtern wie bei Erich

Gebratenes Jägerschnitzel DDR-Style mit Feuerwehrsoße und Spirellinudeln

🇪🇺 Fried hunter's schnitzel East German style with tomato sauce and noodles

6.9

„Ich will kein Fleisch!“

Vegane Hackbällchen *Soja & Weizen* mit Paprika-Tomatensoße & Kartoffelstampf

🇪🇺 Vegan meatballs soy & wheat with paprika & tomato sauce & mashed potatoes

6.9

„Ich will Chicken Nuggets!“

Frittierte Backhendlfingers mit Pommes frites

🇪🇺 Fried chicken fingers with French fries

6.9

„Ich will kein Fisch!“

Kross gebackene Fischstäbchen mit hausgemachtem Kartoffelstampf

🇪🇺 Crispy baked fish fingers with homemade mashed potatoes

6.9

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





Ständige Weihnachtsvertretung

**Erleben Sie festliche Gaumenfreuden
auf dem WeihnachtsZauber
am Gendarmenmarkt in Berlin!**

**Genießen Sie traditionelle und kreative
Weihnachtsgerichte in einer zauberhaften
Atmosphäre. Ob für Ihre Firmen-
Weihnachtsfeier, mit Freunden oder mit der
Familie – bei uns finden Sie den perfekten
Platz, um die Weihnachtszeit zu feiern.
Reservieren Sie jetzt und genießen Sie die
Magie der Weihnacht!
Wir freuen uns auf Sie!**



**WeihnachtsZauber Gendarmenmarkt
24.11. - 31.12.2025**



StäV Shop



StäV® Snapback Cap
25

Wähle Deinen Aufdruck | Choose your print:
HUNGER | DURST | BULETTE

StäV® Wollmütze
25



StäV® Sweater
49.9



StäV® Shirt „ST. VRTNG“
29.9



StäV® Tennissocken
(ein Paar) 9.9



StäV®
Kölschglas
0.2 l 3.0



StäV®
Weizenbiertglas 0.5 l
9.5



StäV®
Bierkrug
0.5 l 9.5



StäV® Weinglas
9.5

SCAN ME !



#staevberlin



[instagram.com/staevberlin](https://www.instagram.com/staevberlin)

[tiktok.com/@staevberlin](https://www.tiktok.com/@staevberlin)

www.staev.de/berlin-mitte

wobei Sachverständige nahe abgehört und über die Colloquien seinen Befehl an Offiziere bewogen: „Das ist wie beim Exekutionen, man muss sie

Vorsicht Berliner! Das „Freie Rheinland“ macht sich auf die Socken an die Spree. Bonns erfolgreichster



Peter Jansen,
Korrespondent
in Bonn

Für viele Bonner hat der immer näherrückende Umzug nach Berlin ein Stück von seinem Schrecken verloren. Wenn sie in zwei Jahre vom Rhein an die Spree wechseln müssen, ist ihre Kneipe schon da. Friedel Drautburg, grau gelockter und schnauzbärtiger Gastronom aus der Ex-Bundeshauptstadt, hat Mitte September im alten Zentrum Berlins, gegenüber vom Bahnhof Friedrichstraße und nicht weit vom künftigen Parlaments- und Regierungsviertel, die „Ständige Vertretung (StäV)“ ausgemacht und mußte jetzt schon zusätzliche Möbel bestellen, weil Tische und Stühle im rheinisch-berlinerischen Szene-Lokal an manchen Abenden nicht ausreichen.

Die legendäre Bonner „Schumann-

Magazin Bonn *Bonner Klusier*
2/92



VON JACOB
MARIA MIER-
SCHADY

Geschichtsbewusstheit beweisen die Bismarck-Korn-Wine: Pfedel Argentinus (lat.: der Uhlentee), Dinslading und Harald Gramert, die zusammen mit ihrem erfahrenen Berliner Partner Volker Thomas eine neue Farbe in die bewährte Berliner Gastroszene bringen werden. Die neue Berliner Polka-Küche ist als Variation des Kulturbrennens der

[illegible]

Umso größer war die Überraschung, als ausgerechnet Drauburg bekannt gab, er werde ein weiterer Gästeschwund leidendes Lok am Schiffbauerdamm übernehmen und zu einem Brückenkopf ihrer scher Kneipenkultur an der direkt vorbeifließenden Spree ausbauen.

Jetzt fließt aus den Zapfhähnen von Rhein importiertes Kölsch, auf der Speisekarte werden rheinische Spezialitäten wie Schnibbelbohne, halber Hahn und Sauerbraten angeboten und gestern brachte ein LKW 112 Kilo Flöns nach Berlin für Nicht-Rheinländer: Flöns, Blutwurst und wichtiger Bestand des rheinischen Nationalgetranks Himmel u. Ääd. Schon jetzt, bei der großen Umzugstrecke, beginnt zu strömen die heimwehkranken Rheinländer in die Kölsch-Schwe, Geschäftsleute, die es schon Jahren nach Berlin verschlakt, iranische Ärzte von der nahen Charité, die in Köln studierten, und Bonner, die sich auf Dienstreise an der Spree aufhalten, die ohne Kölsch, Flöns und Himmel nicht aushalten.

riedel, dessen Bekanntheitsgrad in Berlin schon dem der Regierende Bürgermeister Eberhard Diepgen ahekommt, plant für die zweite November-Woche eine weitere Premiere: am 11.11. um 11.11 Uhr soll der „Ständigen Vertretung“ die Eröffnung des Karnevals vom Altmarkt übertragen werden. Wenn in den kommenden Jahren in Rosenmontagszug „Unter den Linden“ entlangzieht, dann wäre es gerecht, wenn Alt- und Neuweliger Friedel zu ihrem ersten Karneval zusammenkommen.

Im „StäV“ überlebt die bönnische und die rheinische Art

Kölsch und Kabänes: Die Kneipiers Drautzburg und Grunert starten am Schiffbauerdamm die Rheinland-Offensive

Yoon Gwangho, Hanyang

Berlin/Düsseld. - Berlin im Dezember. Alexanderplatz. Das Ostereisbauch trifft Tränen auf die Backen. Die Spitze des Fernsehturms ist im Schneegriesel verschwunden. Schneeflocken dröhnen die hängeklotzten Betonwächter. Ein Ort grauer als grau. Wer sitzt in den Spiegel schauen würde, sähe ein erschrockenes Gesicht. Nirgendwo sonst kann ein Weihnachtsmarkt größer scheinen. Aus lauter Scham herrscht Gegenderverrat auf jeder wohlgefrühlungelten Bänkebank. Was soll das Mensch hier anders

SCIENCEARTISTS 3 MARCH 2009 / NR 17 339

Dem Viertel zwischen Schillhauerdamm und Chausseegraben sagt die Immobilienbranche eine große Zukunft voraus.

www.humanities.ox.ac.uk

...wird in der Bundesrepublik keine einseitige, sondern eine

Über den karnevalistischen Selbstversuch, ohne Musik in Berlin in Schunkellaune zu gelangen

von Heusinger, Schulz

Hand hat, verfällt plötzlich und unvermutet mit schmerzverzerrtem Gesicht in rhythmischen Takt. Dann herrscht wieder Stille. Und die Erlö-

Die Erfindung ist ein drahtloser Kopfhörer. Und wer keinen aufhat an diesem Abend im S&B, der muß sich

Lied der Kölner Band Black Foss kommt auch aus dem Kopfhörer. Wie all das andere rheinische Liedgut.

Wirtse des StÄV von Donnerstag bis Montag hier eine Karnevals-einzel-einge- teilt, wo flüch- tigen ein paar d Frauen ab, i, mit fröhli- ern, gut drauf, e still.

stimmung nach in diesen Tagen tun müssen: Pappnasen aufsetzen, Luftschlangen werfen, auch trinken und dürfen sie reines kühles Rhein-

lands nach Berlin eine gewisse Problematik birgt, andererseits die Wirt-
te des StfV auf die bizarre Idee mit
den Kopfhörern brachte. 35 Dezibel
Lautstärke hatte das Bezirksamt ge-
stattet, da ist Musikbeschallung
normalerweise

Immer mehr drängen ins SUV, und wer als bekennender Rheinländer Neuland erkundet, hängt nur ein paar Bleie hinterher. Schnell aufgeholt sind die. Die penetrante Stille aber bleibt. Laut wird's immer dann, wenn über den Kopfbesen die heimatlichen Hymnen ertönen. Und dann fangen fremde Menschen ganz ohne Einsatzzeichen, einträchtig im Chor an zu singen: „Der losse de Dom in Kölle“. Genau, da geführt er hin. Was soll der Karnevalswonders. Das macht doch keinen Sinn. Alaa! und Helan.

Bezirk verbietet Karneval: Helau nur über Kopfhörer

TAGESSCHAU

Berlin im Griff der rheinlän

Die Prüfung der Hauptstadt auf Karnevaltauglichkeit – Hoch d

me „assail“ Rhinland-Kreis
gegründet in Mainz
die Kolonialstationen haben
sich. Deutscher Handels- und
1911. Hier wird die Hauptstadt
Köln. Die Verhöltnisse wissen
Wie karnevalistisch ist Berlin
Zurückgeschossen wird in der
Ständigen Vertretung
Schiffbauerdamm 1133 Uhr in
der Kiste des Bonner Promi-
Wirts Friedel Draudburg der
Köln-Peppel steigt bedrohlich
Am Treisen rückt das komplette
Korrespondentenbüro des Kölner
Hauswunders ein. Den Laden ha-

„Ich bin doch auf die Karte
tiefen zu. Die Wahlkämpfer
einem großen Volkswort
sich nicht und Krassen. Ich
die. Die Sache liegt sich
tanzenden. Praxen, die
die sich anzuhe Herrin von
Politik und Wirtschaft schmeißen.

„Mir muss dir Dom ein Koele, den
gehört hi hin!“ Rheinische Landes-
kunde will der nette Herr von
Stab des Beauftragten der
desregierung für den Beclin-
Umzug und den Bons-Ausgleich
vermitteln. „Gucken Sie auf meinen
Deller, das ist a halve Hahn!“ Was

