

## **Herzlich willkommen in der Berliner Republik!**

Dieser gedenkträchtige Standort mit einem wunderbaren Blick auf die Spree hat viel zu erzählen. Der Name der Spree war laut der ersten schriftlichen Erwähnung „Sprewa“. Was so viel heißt wie die „Sprühende“. Zurückführen kann man das auf die drei verschiedenen Quellorte. Das rechte Spreeufer hatte bereits viele Namen und wurde durch viele Herrschaftsformen geprägt. Im 17. Jahrhundert wurde es der „Treckschuyten Damm“ genannt. Verliehen durch die in Holland erfundenen Treckschuten. Mit diesen wurden von Land aus Adlige mit Kähnen über das Wasser gezogen. 30 Jahre lang wurde es dann „Dammstraße“ genannt bis es 1738 zur großen Umgestaltung durch König Friedrich Wilhelm I. kam. Im Zuge dieser Umgestaltung siedelten sich viele Schiffbauer an und verliehen der Straße den heutigen Namen „Schiffbauerdamm“.

Einer der Schiffbauer war Martin Koepjohann, der dieses Gebäude seinem Sohn Johan Friedrich Koepjohann vererbt hat. Er bewohnte und pflegte es gemeinsam mit seiner Frau. Ende des 18. Jahrhunderts gründeten sie die Koepjohann-Stiftung. Johan hat in seinem Testament darüber verfügt, dass die Stiftung weiterhin für verwitwete und Waisen sorgen soll. Im Jahre 1883 wurde das Gebäude abgerissen und erst 20 Jahre später von den zwei renommiertesten Architekten der damaligen Zeit neu gestaltet und gebaut. Nach Ende des 2. Weltkrieges gehört der Schiffbauerdamm zur sowjetischen Besatzungszone und es geschah lange Zeit nichts an diesem Gebäude. Nach langer Wartezeit wird die Stiftung endlich Mitte der 70er Jahre bezuschusst, sodass das Dach und der Schornstein von Kriegsschäden befreit werden können. 1984 wurde das Gebäude als Baudenkmal in der Kreisdenkmalliste der DDR aufgenommen.

Weitere 15 Jahre sind nötig um restlos alle Kriegsschäden zu beseitigen.

Seit den 90er Jahren war ein Fotogeschäft in der unteren Etage des Schiffbauerdamms 8.

Bis wir erst als Broker's Bierbörse und dann als die BERLINER REPUBLIK hier Einzug fanden.

### **Informationen zu unseren Gerichten**

Wir verarbeiten unsere Lebensmittel mit allergrößter Sorgfalt. Trotz getrennter Arbeitsabläufe und Verarbeitungsverfahren können wir keine allergenfreie Umgebung oder Inhaltsstoffe garantieren. Einige unserer Erzeugnisse können Spuren von Erdnüssen oder Nüssen enthalten. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der Allergenkarte, damit Sie sich bestens informieren können.

#### **Liste der Zusatzstoffe:**

- |                               |                               |                        |
|-------------------------------|-------------------------------|------------------------|
| 1) mit Konservierungsstoff    | 2) mit Farbstoff              | 3) mit Nitritpökelsalz |
| 4) mit Geschmacksverstärker   | 5) mit Süßungsmittel          | 6) Eiscreme            |
| 7) mit Phosphat               | 8) unter Verwendung von Milch |                        |
| 9) unter Verwendung von Sahne | 10) koffeinhaltig             | 11) chininhaltig       |

**Wechselnde Sonntagsbraten mit allerlei Zutaten,  
beachten Sie unsere Angebote**

**Der Hungerturm in der Berliner Republik**

Seit Ende des 19. Jahrhunderts gab es in Berliner Kneipen mehrstöckige, vollkommen aus Glas bestehende Vitrinen. Diese waren für den kleinen Hunger konzipiert. Gefängnisbauten aus dem Mittelalter gaben diesen ihren Namen.

Spreewälder Lümmel 2,90 €  
Gewürzgurke<sup>5</sup>

Vesperplatte 15,20 €  
mit Schinkenknacker, Wiener, Harzer Käse<sup>8</sup>, Tilsiter<sup>8</sup>, Schwarzwälder Schinken  
Blutwurst, Leberwurst, Eisbeinsülze, Gewürzgurke<sup>5</sup>, Mostrich, Brot & Butter<sup>8</sup>

Rixdorfer Bockwurstsalat 12,90 €  
angemacht mit Senfdressing, Gewürzgurken<sup>5</sup> und Zwiebeln  
dazu Spiegelei und Bratkartoffeln mit Speck<sup>1</sup>

**Salate frisch und knackig vom Feld**

Bunter Salat  
Blattsalate der Saison mit Tomate, Gurke, roter Zwiebel  
Crôutons und unserem Hausdressing<sup>8</sup>  
**klein** 5,50 €  
**groß** 9,90 €

Bauernsalat nach Art von „Friedrich des Zweiten“ 14,80 €  
Blattsalate der Saison mit saftigem Bauerngockel, gebratenen Kartoffeln,  
Sonnenblumen- und Kürbiskernen und unserem Hausdressing<sup>8</sup>

Marinierter Bio-Kräutersalat mit Himbeerdressing, 12,80 €  
Grüner Spargel und Hirtenkäse

Knackiger Eisbergsalat mit Joghurtdressing, 11,80 €  
mit Mandarinenfilets und gerösteten Wallnüsse

## **Aus dem Berliner Suppentopf**

Jeder echte Berliner hat sein eigenes Kartoffelsuppenrezept. Angeblich soll dieser wohltuende Eintopf zu den Leibspeisen von Kaiser Wilhelm II. gehört haben.

Berliner Kartoffelsuppe à la Kaiser Wilhelm<sup>4</sup>  
mit Wiener Würstchen und Zwiebelschmand<sup>8</sup>

**klein** 5,90 €  
**groß** 9,50 €

Hausgemachte Soljanka „Russische Art“<sup>1,4,8\*edsw</sup>

Tomaten-Paprika-Suppe mit Wurststreifen, Gewürzgurke<sup>5</sup>, Zwiebeln &  
Schmand<sup>4</sup>

**klein** 5,90 €  
**groß** 9,50 €

## **Flammkuchen vom Holzbrett**

Diese Spezialität, ursprünglich aus dem Elsass stammend, ist ein typisches Mitbringsel der sogenannten „Zugezogenen“.

Der Originale oder auch Elsässer 11,50 €  
mit Zwiebelschmand<sup>8</sup>, Mozzarella<sup>8</sup>, Schinkenspeck<sup>1</sup> und Zwiebel

Der Berliner 12,50 €  
mit Curry- Tomaten- Schmand<sup>1,4,5,8</sup>, Mozzarella<sup>8</sup>, Currywurst<sup>4</sup> und  
Pommes frites

Der Italienische 12,80 €  
mit Tomatensoße<sup>4</sup>, Mozzarella<sup>8</sup>, getrockneten Tomaten,  
mariniertem Rucola, Serrano- Schinken und Parmesanspänen

## **Unsere Wurstspezialitäten**

Vorweg, zwischendurch oder hinterher unsere typisch deutsche Wurst schmeckt immer und aller Orts. Unsere Wurst beziehen wir von der „Landfleischerei Luckenwalde“ in Brandenburg. Dort werden diese traditionell ohne GLUTEN, LAKTOSE, FARBSTOFFE oder GESCHMACKSVERSTÄRKER zubereitet.

### **Bockwurst, Chilibeißer, Grillknacker Schinkenknacker, Rostbratwurst, Weißwurst, Wiener**

**Jede Wurst wiegt 100 Gramm.**

Zu allen Gerichten servieren wir Specksauerkraut<sup>1</sup> und Salzkartoffeln

1 Wurst (nach Wahl)	11,80 €
2 Würste (nach Wahl)	13,70 €
3 Würste (nach Wahl)	16,90 €

Wurstplatte für zwei	34,80 €
6 ausgewählte Würste + ½ Currywurst <sup>4</sup> + 2x „Berliner Luft“ mit Bratensoße, Specksauerkraut <sup>1</sup> , Salzkartoffeln, Mostrich und süßem Senf	

Original Berliner Currywurst (180g) <sup>4</sup>	13,90 €
mit Pommes frites und Currysoße (1949 von Herta Heuwer erfunden) <sup>1,4,5</sup>	
auf Wunsch mit scharfen Zwiebeln	0,70 €

Stolzer Heinrich (180g)	16,80 €
Berliner Bratwurst <sup>4</sup> mit Schwarzbiersoße, Cassisrotkohl <sup>1</sup> und Stampfkartoffeln <sup>8</sup> - Original wie aus „Zilles Milljöh“ -	

## **Die Berliner Küche in der Republik**

Geprägt ist die Berliner Küche durch zahlreiche Einwanderungen in der Geschichte. Es wurde aus dem Nutzen heraus benannt, wie z.B. das Berliner Eisbein wovon ursprünglich die Knochen des Schienbeins als Schlittschuhkufen verwendet wurden.

Hausgemachte Berliner Bouletten mit Weißkrautsalat, Kartoffelsalat und Mostrich	13,90 €
Königsberger Klopse vom Kalb in Kaperntunke <sup>2,9</sup> mit Rote- Bete- Salat und Salzkartoffeln	17,90 €
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Bratensoße, glasiertem Apfel, geschmorten Zwiebeln und Stampfkartoffeln <sup>8</sup>	18,50 €
Gepökelttes Berliner Eisbein (gekocht) <sup>3</sup> traditionell mit Erbspüree, Specksauerkraut <sup>1</sup> , Salzkartoffeln und Mostrich	16,90 €
Rinderroulade „wie bei Müttern“ gefüllt mit Gewürzgurke <sup>5</sup> , Speck <sup>1</sup> , Zwiebeln und Mostrich dazu Bratensoße, Cassisrotkohl <sup>1</sup> und Salzkartoffeln	17,90 €
Schnitzel paniert und in Butterschmalz <sup>8</sup> gebraten, dazu Bratkartoffeln mit Speck <sup>1</sup> und Zwiebeln	
„Wiener Art“ vom Schwein	15,90 €
„Wiener Schnitzel“ vom Kalb mit Preiselbeeren <sup>1</sup>	19,90 €

Alt Berliner Bollenfleisch Lamm- Gulasch mit Zwiebeln und glasierten Salzkartoffeln, Spreewaldgurke	18,90€
Paulaner- Weizenbier- Steak Schweinenackensteak mit Letscho, geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffeln mit Speck <sup>1</sup>	14,80 €
Forelle „Müllerin“ im Ganzen gebratene Forelle mit Salzkartoffeln und Gurkensalat Sahne- Dill Dressing	19,50 €
Bismarckhering „Hausfrauen Art“ (kalt) in einer Sahnesoße <sup>9</sup> mit Äpfeln, Gewürzgurken <sup>5</sup> und Zwiebeln dazu Salzkartoffeln	12,50 €

### **Veganes & Vegetarisches**

Im Umland konnte man viel Ackerbau betreiben und somit viele Obst und Gemüsesorten zur Verfügung stellen.

Gefüllte Linsenroulade mit Rotkohl und Petersilien-Kartoffeln	16,50 €
Bejond Meat Schnitzel mit Kartoffel Salat	22,50 €
Berliner Tofu- Currywurst mit Pommes frites und Currysoße	12,50 €
Pellkartoffeln mit Kräuterquark <sup>8</sup> , Leinöl und kleinem Salatbukett	8,60 €
Der Vegetarische Flammkuchen mit Tomatensoße <sup>4</sup> , Mozzarella <sup>8</sup> , gegrilltem Gemüse, getrockneten Tomaten, Cocktailtomaten, mariniertem Rucola und Parmesanspänen	11,50 €

## **Und zum Nachtisch wat Süßet**

Selbst den Preußen sind immer wieder feine Nachspeisenkreationen gelungen.  
Aus bodenständigen Zutaten ergeben sich oft unerwartet süße Leckereien.

Milchreis <sup>8</sup> mit Apfelkompott, brauner Butter <sup>8</sup> und Zimt & Zucker	
<b>klein</b>	5,40 €
<b>groß</b>	7,40 €
Wiener Apfelstrudel	
mit Vanillesoße, Schlagsahne <sup>9</sup> und Vanilleeis	6,90 €
von der „Wiener Apfelstrudel- Manufaktur“	
Hausgebackener Schokoladenkuchen <sup>8</sup>	8,90 €
mit Kirschragout und Schlagsahne <sup>9</sup>	

## **Beilagen & andere Kleinigkeiten**

Salzkartoffeln	3,80 €
Stampfkartoffel	3,80 €
Pommes frites	4,00 €
Bratkartoffeln mit Speck <sup>1</sup> und Zwiebeln	3,80 €
Kartoffel- Salat	3,80 €
Weißkrautsalat	3,50 €
Scharfe Zwiebeln	0,70 €
Sauerkraut mit Speck <sup>1</sup>	3,80 €
Cassisrotkohl <sup>1</sup>	3,80 €
Knoblauchbrot	4,00 €