

本日の料理 Heutige Speisekarte (テーブルチャージ Gedeck ¥300)

冷たい料理 Kaltes Essen

- ・おまかせオードブル盛り合わせ Kalte Platte 1人前×¥650 (2人前から注文可)
- ・バケット (スライス4枚) Aufgeschnittenes Brot ¥100
- ・チーズの盛り合せ3〜4種類 (有名チーズ専門店フェルミエ取り寄せ) Käseplatte ¥1,800
- ・丸ごとフルーツトマトのマリネ Marinierte ganze Tomate ¥600
- ・^{たこ}蛸とジャガイモのガリシア風 スパイシーガーリック Oktopus nach galicischer Art ¥1,200
- ・白とうもろこしと海老の春巻き Weißmais-Garnelen-Frühlingsrolle ¥600

温かい料理 Warmes Essen

- ・鶏もも肉ガーリック焼き 八海山の酒粕漬け Gegrilltes Hähnchen in Sake-Klees-Marinade ¥1,000
- ・薩摩牛モモステーキ 香味野菜マリネ 玉ねぎの和風にくしょうソース ¥1,880
Rindersteak - japanischer Sauce aus Zwiebel
- ・ナスのミートグラタン Kartoffelbrei-Hack-Auflauf ¥1,000
- ・厚切りベーコンステーキ 沖縄産 やんばるベーコン Specksteak ¥900
- ・昆布ㄨ焼きサバのペンネ Penne mit Makrele ¥1,200



ドイツをちょっと感じたーい

とりあえずの一品

- ・ザワークラウト Sauerkraut ¥500
- ・スイートコーンのポテトサラダ Kartoffelsalat mit Süßmais ¥600
- ・彩り豆のさわやかヴィネガーサラダ Gemischter Bohnensalat ¥780
- ・酢漬けニシンのサワークリームマリネ Heringssalat ¥800

ドイツの人気メニュー

- ・インカの目覚め ポテトのフライ Pommes frites selbst gemacht ¥580
- ・フラムクーヘン Flammkuchen ¥680
サワークリームに玉ねぎ、やんばるベーコンをトッピング、チーズ無しのドイツ風クリスピーピザ
- ・シュペッツェレ ポルチーニ茸のクリームソース ¥1,500
ドイツの手作りショート卵パスタSpätzle-Steinpilzen Sahnesoße
- ・はまぽーくのコクうま 黒ビール煮 Mit Dunklesbier geschmorte Schweinfleisch ¥2,000
- ・仔牛肉のドイツ風カツレツ 夏のサルサソース（シュニッツェル） Kalbsschnitzel ¥1,500

自家製ソーセージ

- ・ジャンボソーセージ ボイル 横浜産はまぽーく Hausmacherwurst ¥1,200
- ・カレーヴルスト Currywurst mit hausgemachter Sauce ¥1,300
ジャンボソーセージを香ばしく焼いて、カレー風味トマトソースをかけたベルリンのB級グルメ
★追いスパイス 辛口 無料
- ・ソーセージ盛り合わせ Wurstplatte

- ・自家製ジャンボソーセージボイル1本 & ドイツ風ソーセージ2種 ¥1,900
- ・自家製ジャンボカレーヴルスト1本 & ドイツ風ソーセージ2種 ¥2,000
- ・自家製ジャンボソーセージボイル1本 & 自家製カレーヴルスト1本 ¥2,400

本日の料理 Heutige Speisekarte (チャージ Gedeck ¥300)

- ・おまかせオードブル盛り合わせ 1人前×¥650 (2人前から注文可)
- ・チーズの盛り合せ (3~4種類有名チーズ専門店フェルミエ) ¥1,800
- ・丸ごとフルーツトマトのマリネ ¥600
- ・蛸(たこ)とジャガイモのガリシア風 スパイシーガーリック ¥1,200
- ・白とうもろこしと海老の春巻き ¥600
- ・薩摩牛モモステーキ 香味野菜マリネ 玉ねぎの和風にくしょうソース ¥1,880
- ・八海山酒粕漬け 鶏もも肉焼きガーリック焼き ¥1,000
- ・ナスのミートグラタン Kartoffelbrei-Hack-Auflauf ¥1,000
- ・沖縄産 やんばる厚切りベーコンステーキ ¥900
- ・昆布ㄨ焼きサバのペンネ ¥1,200
- ・ザワークラウト ¥500
- ・酢漬けニシンのサワークリームマリネ ¥800
- ・スウィートコーンのポテトサラダ ¥600
- ・彩り豆のさわやかヴィネガーサラダ ¥780
- ・薄切り仔牛肉のドイツ風カツレツ 夏のサルサソース (シュニッツェル) ¥1,500
- ・インカの目覚め ポテトのフライ ¥580
- ・フラムクーヘン ¥680
- ・シュペッツェレ ポルチーニ茸のクリームソース ¥1,500
- ・はまぼーくのコクうま 黒ビール煮 ¥2,000
- ・手作りジャンボソーセージ ボイル 横浜産はまぼーく ¥1,200
- ・カレーヴルスト 手作り焼きジャンボソーセージ カレー風味トマトソース ¥1,300
- ・ソーセージ盛り合わせ
 - ・手作りジャンボソーセージ ボイル1本&取り寄せソーセージ2本 ¥1,900
 - ・手作りカレーヴルスト 1本&取り寄せソーセージ2本 ¥2,000
 - ・手作りソーセージボイル1本 & カレーヴルスト 1本 ¥2,400