



RESTAURANT & KNEIPE

—◆ SEIT 1997 ◆—

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. Forty years of Bonn were consigned to history. This thrilling time is shown at the “StäV”. The French news agency 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“ ausgedient 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 a top-fermented beer allowed to be brewed only in the city of Cologne (and its nearby 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 you happy. The bar staff, called a “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 zum Teilen

Gaffel

Kränze

Kölsch 8er Kranz

Kölsch 11er Kranz



8 x 0.2 l 19

11 x 0.2 l 26

Für die gesellige Runde

Reserviert unseren Zapftisch und zapft euer Kölsch selbst.
Verewigt euch im Gästebuch und haltet eure Trinkrekorde auf unserer „Wall of Fame“ fest.
Buchbar für 5 bis 12 Personen. Abrechnung pro angefangenem Liter Kölsch
Reservierungen unter 030 282 39 65 oder book@staevberlin.de

1.0 l 11

Pittermännchen

10 Liter Fass
mit Zapfhahn am Tisch 115

Außer Haus | take away 69

plus Pfand 30



Vom Hahn

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
BRLO Pale Ale 5.0 % 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



Weißwein

Grauburgunder	0.15 l	6
Landhaus Rheinhessen	0.5 l	18.5
	1 l	32
Riesling Gutswein	0.15 l	7.5
Kaufmann, Demeter Rheingau	0.5 l	24
	0.75 l	34
Chardonnay 2021	0.15 l	9.5
Matthias Gaul Pfalz	0.5 l	31
	0.75 l	39
Sauvignon Blanc „Le Grand Fumé“ 2022	0.15 l	9.5
Matthias Gaul Pfalz	0.5 l	31
	0.75 l	39
Vermentino 2023 Costa Toscana IGT		
Dogga delle Clavule Toscana	0.75 l	36
Pino Grigio 2024		
Peter Zemmer Alto Adige	0.75 l	39
Golos Blanc 2023 D.O. Piá i Llevant		
Vins Miquel Gelabert Mallorca	0.75 l	42
Weißburgunder & Chardonnay 2023		
Bischel Sonnenhof Rheinhessen	0.75 l	42
Lämmler Grauburgunder Großes Gewächs 2021		
Rainer Schnaitmann (v) Württemberg	0.75 l	85
Chablis 1er Cru Les Vaillons 2022		
Domaine Long-Depaquit	0.75 l	79

Rotwein

Pleno Tempranillo tinto Navarra	0.15 l 0.5 l 0.75 l	7.5 24 32
Sangiovese di Toscana IGT 2022	0.15 l 0.5 l 0.75 l	7.5 24 32
Libertà Toscana IGT 2022 Cave de Ribeauvillé Toscana	0.15 l 0.5 l 0.75 l	11 35 49
Phyllit Pinot Noir 2021 Solveigs (v) Rheingau	0.75 l	55
Le Différent de Château Ferrand 2017 Grand Cru Saint Emilion Bordeaux	0.75 l	65
Domiane Duclaux Rouge 2020 Châteauneuf du Pape Rhône Rhône	0.75 l	69
Pinotage „Redhill“ 2019 W.O. Stellenbosch Simonsig Südafrika	0.75 l	69
Golós Negre 2017 D.O. Piá i Levant Vins Miquel Gelibert Mallorca	0.75 l	79



Rosé

Rosé Pastel „Terrasse du Moulinas“
Paul Mas | Südfrankreich

I Frati Lugana Rosé
Cà dei Frati | Lombardei

Château Minuty M Rosé
Château Minuty | Provence

Rock Angel Rovenca Rosé 2024
Château d'Esclans | Côtes de Provence



0.15 l	6.5
0.5 l	20
1 l	39
0.75 l	39
0.75 l	49
0.75 l	79

Champagner & Sekt

Moët & Chandon Brut Imperial

Moët & Chandon Ice Imperial

Veuve Cliquot Brut Rosé

Ruinart Blanc de Blancs

Dom Pérignon Brut Vintage 2015

Berlinsky Cuvée Brut Sekt



<i>Piccolo</i>	0.2 l	29
<i>Halbflasche</i>	0.375 l	45
	0.75 l	89
	0.75 l	120
	0.75 l	120
	0.75 l	160
	0.75 l	390
<i>offen</i>	0.1 l	5.9
	0.75 l	35

Aperitiv

Aperitivo-Baum

Der Aperitivo-Baum ist als 8er oder 12er Version erhältlich. Die Spritzvariationen können frei gewählt werden.

🇩🇪 The Aperitivo-Tree is available with 8 or 12 drinks. You can choose the spritz varieties individually.



8er 74
12er 108

Spritz

Aperol Spritz

Aperol, Sekt, Soda, Orange

Sarti Spritz

Sarti Rosa, Sekt, Soda, Limette

Lillet Berry

Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Beeren

Berlin Spritz

Belsazar Rosé, Thomas Henry Pink Grapefruit, Orange

Aperitivo Arancia 0,00% & Tonic

Ramazotti Arancia 0,00%, Schweppes Tonic Water, Orange



9.9
9.9
9.9
9.9
9.9

Schnaps



Kabänes <i>Kräuter</i>	30.2 % vol.	2 cl	2.5
Schwesterherz <i>Johannisbeerlikör</i>	15 % vol.	2 cl	3.5
Gin de Cologne	42 % vol.	4 cl	7



Berliner Luft <i>Pfefferminzlikör</i>	18 % vol.	2 cl	2.5
Stork Omas Apfelkuchen <i>Likör</i>	20 % vol.	2 cl	3.5
Stork Club Straight Rye Whisky	45 % vol.	4 cl	9
Stork Club Gurkengeist	40 % vol.	2 cl	5
Grote Haselnusschnaps	30 % vol.	2 cl	4
Belsazar Rosé <i>Vermouth</i>	17.5 % vol.	5 cl	6.5



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
Lörch Williams Christ Birnenbrand	40 % vol.	2 cl	3.5
Lörch Mirabellenbrand	40 % vol.	2 cl	3.5
Sutterer Williams Birnen Brand	40 % vol.	2 cl	5



Ramazzotti	30 % vol.	4 cl	5.5
Fernet Branca	39 % vol.	4 cl	7
Baileys Irish Cream	17 % vol.	4 cl	5.5
Absolut Vodka	40 % vol.	4 cl	7
Belvedere Vodka	40 % vol.	4 cl	11
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	40 % vol.	4 cl	8
Chivas Regal 12 Years Old Blended Scotch Whiskey	40 % vol.	4 cl	8.5
Jameson Blended Irish Whiskey	40 % vol.	4 cl	7.5
The Glenlivet Single Malt Whiskey 12 Years	40 % vol.	4 cl	12
Olmecca Altos Plata Tequila 100% Agave	38 % vol.	4 cl	10

Longdrinks

Gin de Cologne Tonic		12
Beefeater Tonic		12
Hendricks Tonic		14
Monkey 47 Tonic		15
Skinny Bitch <i>Absolut Vodka, Soda, Limette</i>		10
Jack Daniel's Cola		12
Chivas Regal 12 Years Cola		12
Jameson Ginger Ale		12
Cuba Libre <i>Havanna Club 3y, Cola, Limette</i>		11
Paloma <i>Olmeca Blanco Tequila, Thomas Henry Pink Grapefruit, Limette</i>		12



Alkoholfrei

Wasser

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

Limonaden

Cola, Cola Zero, Orange, Zitrone	0.3 l	4.2
Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon		
Ginger Ale, Russian Wild Berries	0.2 l	4.2
Thomas Henry Pink Grapefruit	0.2 l	4.2

Schorlen

Apfel, Rhabarber, Johannisbeer, Maracuja	0.3 l	4.2
--	-------	-----

Granini Säfte

Apfel <i>naturtrüb</i> , Schwarze Johannisbeere, Maracuja	0.3 l	4.2
---	-------	-----

Granini Eistee Pfirsich	0.33 l	4.2
Gaffels Fassbrause	0.33 l	4.2



Warme Getränke

Kaffee Crème	3.6
Espresso	2.8
Espresso Doppio	4.5
Cappuccino	4.2
Milchkaffee	4.6
Latte Macchiato	4.9
Flat White	4.7
Kakao mit Sahne	5.9
Eiskaffee	6.5
Glas Tee	3.6
<i>Schwarzer Tee, Grüner Tee</i>	
<i>Pfefferminz, Kamille, Kräuter, Früchtetee</i>	



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



Suppe des Tages 🌙

Was heute frisch da ist, kommt in den Topf

Kräftig im Geschmack, bodenständig, regional und jeden Tag ein bisschen anders

- 🇺🇸 Soup of the Day: What's fresh today goes into the pot
Hearty, down-to-earth, and a little different every day
- 🇪🇸 Sopa del día: Lo que está fresco hoy va a la olla
Sabor intenso, cocina sencilla y cada día un poco distinta
- 🇮🇹 Zuppa del giorno: Quello che è fresco oggi finisce in pentola
Gusto deciso, cucina genuina e ogni giorno diversa
- 🇫🇷 Soupe du jour: Ce qui est frais aujourd'hui va dans la marmite
Goût franc, cuisine simple et différente chaque jour

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 cherry, 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 crostini, 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 ab 2 Personen

Zwiebelmett, mittelalt gereifter Gouda
Berliner geräucherte Mettenden, Schwarzwälder Schinken
hausgemachte frittierte Flönzpralinen, süß-sauer eingelegtes Gemüse
Kartoffel-Specksalat, knackiger Krautsalat, Backhendlfingers, Preiselbeeren
Frikadellchen, Holzofen-Sauerteigbrot, Röggelchen, Aufstrich
hausgemachter Griebenschmalz, Butter, Apfelmus und Bautz'ner Senf

⊕ Cologne-style tapas to share (for 2 or more people)

Seasoned raw minced pork with onions, medium-aged Gouda, smoked pork sausages from Berlin
Black Forest ham, house-made deep-fried blood sausage pralines, sweet-and-sour pickled vegetables
potato salad, cabbage slaw, deep-fried chicken fingers, lingonberries, small meatballs
wood-fired sourdough bread, rye buns, house-made crackling lard spread, savory spread, butter
apple purée and Bautz'ner mustard

18.9 pro Person



Dom-Platte ab 4 Personen

Krosse Schweinshaxe, rheinische Frikadellen, grobe Bratwurst, Backhendl
Preiselbeeren, klassische Kohlroulade, hausgemachtes Sauerkraut
knusprige Bratkartoffeln, Kartoffelstampf mit hausgemachten Röstzwiebeln
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 and mustard

24.9 pro Person

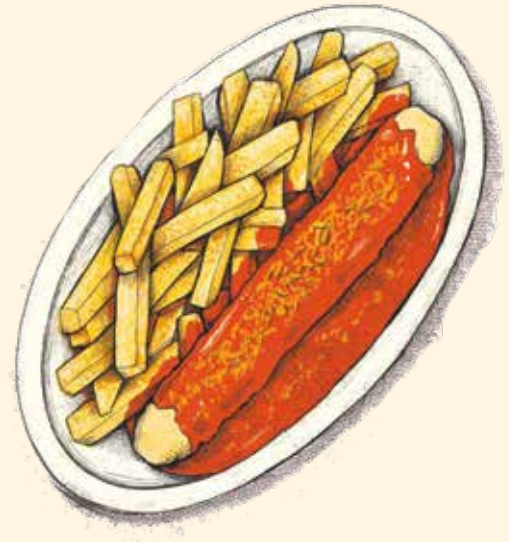
Altkanzler Filet

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

Hauptsachen

Rheinische Frikadellen 🌙

Serviert mit knusprigen 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, purè 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



Hauptsachen

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



Hauptsachen

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

23.9

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

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

21.9

Schnitzel vom Susländer Landschwein

In einer feinen Meerrettich-Bröselpanade knusprig ausgebacken und kaltgerührten Preiselbeeren serviert mit lauwarmen-Kartoffel-Specksalat *oder* Pommes frites



✚ Schnitzel of Susländer Duroc pork

Crispy fried in a fine horseradish breadcrumb crust, served with cold-stirred lingonberries of lukewarm potato-bacon salad *or* French fries

🍌 Escalope de cerdo Duroc de Susländer

Rebozado crujiente en una fina panadura de rábano picante. Servido con arándanos rojos removidos en frío y ensalada templada de patata con beicon *o* patatas fritas

🍷 Cotoletta di maiale Duroc di Susländer

Dorata e croccante in una fine panatura al rafano. Servita con mirtilli rossi mescolati a freddo insalata tiepida di patate e speck *oppure* patatine fritte

🍷 Escalope de porc Duroc de Susländer

Panée et frite croustillante dans une fine chapelure au raifort. Servie avec des airelles mélangées à froid une salade tiède de pommes de terre au lard *ou* des frites

25.9

Das Susländer Landschwein ist eine seltene, regionale Schweinerasse aus Südniedersachsen. Es wächst langsam und wird traditionell gehalten, was sich in der Fleischqualität widerspiegelt. Das Fleisch ist fein marmoriert, saftig und aromatisch, mit einem ausgewogenen Fettanteil, der beim Garen Geschmack und Zartheit bewahrt. In der Küche eignet es sich besonders für handwerkliche Zubereitungen, bei denen Herkunft, Reife und Produktqualität im Vordergrund stehen.

✚ The Susländer heritage pig is a rare regional breed from southern Lower Saxony. It is slow-growing and traditionally raised, which is reflected in the quality of the meat. The pork is finely marbled, juicy, and full of flavor, with a balanced fat content that preserves tenderness and taste during cooking. It is particularly well suited to artisanal preparations where origin, maturity, and product quality take center stage.

Hauptsachen

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 aïelles mélangées à froid, accompagnée d'une salade tiède de pommes de terre et de lard ou de frites

20.9

Zwiebelrostbraten

Kurz gebratenes Rumpsteak 220 g vom deutschen Weiderind an Jus mit Schmorzwiebeln und Röstzwiebeln, dazu Spreewaldgurke, serviert mit knusprigen Bratkartoffeln *oder* Kartoffelstampf

- 🇺🇸 Quick-fried rump steak 220 g 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 220 g 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 220 g 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 220 g 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

31.9

Hauptsachen

StäV Burger

Drei Wochen trocken gereiftes, deutsches Rindfleisch 200 g, serviert in einem Brioche Brötchen, mit krossem Bacon, hausgemachtem Bacon-Chutney gereiftem irischem Cheddar, knackigen Salatherzen, Tomate, roten Zwiebeln Spreewaldgurke, hausgemachten Röstzwiebeln und Pommes Frites

- ⊕ German Dry Aged Beef 200 g, bacon, bacon chutney, Irish cheddar cheese lettuce hearts, tomato, red onions, Spreewald gherkin, deep fried onions French fries
- 🍷 German Dry Aged Beef 200 g, bacon, chutney de bacon, cheddar irlandés, lechuga romana, tomate, cebollas rojas, cetriolino Spreewald cebollas asadas, papas fritas
- 🍷 German Dry Aged Beef 200 g, pancetta, chutney di pancetta, cheddar irlandese, insalata, pomodoro, cipolle rosso, cetriolino della Spreewald cipolle arostite, patatine fritte
- 🍷 German Dry Aged Beef 200 g, bacon, bacon chutney, cheddar irlandais salade, tomate, oignons rouges, cornichon Spreewald, oignons grillés, frites



24.9

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 veganer Trüffelmayo

- ⊕ Spelt Burger veggie, soy yoghurt, heart of leaf salad tomato, cucumber, roasted onions, patty, tomato salsa, French fries, veggie truffle mayo
- 🍷 Hamburguesa vegana con semillas verdes, yogurt de soya, corazones de lechuga, tomate pepino, cebollas asadas, empanada, salsa de tomate, papas fritas, vegana mayonesa de trufa
- 🍷 Burger vegano al nocciolo verde, yogurt di soia, cuori di lattuga pomodoro, cetriolo, cipolle arrostite, tortino, salsa di pomodoro, patatine fritte, vegano maionese al tartufo
- 🍷 Burger végétarien aux grains verts, yaourt de soja, coeurs de laitue tomate, concombre, oignons grillés, galette, salsa aux tomates, frite, végétarien 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, tocino crujiente, cebolla
- 🇮🇹 L'originale Alsziana, panna acida, pancetta croccante, cipolle
- 🇫🇷 L'original Alsacienne, crème, bacon croustillant, oignon

14.9

mit Käse gratiniert

- ⊕ scalloped with cheese 🇪🇸 gratinado 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 🌱 🌙

mit 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

Scharfer Italiener 🌶️ 🌙


mit Tomatensoße, scharfer Calabrese Salami, sonnengetrockneten Tomaten, Mozzarella, Jalapeños, Majoran

- ⊕ with tomato sauce, spicy Calabrese salami, sun-dried tomatoes, mozzarella, jalapeños, marjoram
- 🇪🇸 con salsa de tomate, salami calabresa picante, tomates secos al sol, mozzarella, jalapeños, mejorana
- 🇮🇹 con salsa di pomodoro, salame calabrese piccante, pomodori secchi, mozzarella, jalapeños, maggiorana
- 🇫🇷 avec sauce tomate, salami calabrais piquant, tomates séchées au soleil, mozzarella, jalapeños, marjolaine

16.9

Vegan-Mediterran

mit Tomatensoße, Oliven, roten Zwiebeln, Portobello Pilze, Pimientos de Padrón, veganem Mozzarella, Salsa Verde

 Vegan Mediterranean Flammkuchen

With tomato sauce, olives, red onions, portobello mushrooms, Padrón peppers, vegan mozzarella and salsa verde

 Flammkuchen vegano mediterráneo

Con salsa de tomate, aceitunas, cebolla roja, setas portobello, pimientos de Padrón, mozzarella vegana y salsa verde

 Flammkuchen vegano mediterraneo

Con salsa di pomodoro, olive, cipolla rossa, funghi portobello, pimientos de Padrón, mozzarella vegana e salsa verde


 Flammkuchen vėgan mėditerranėen


Avec sauce tomate, olives, oignons rouges, champignons portobello, pimientos de Padrón, mozzarella vėgane et salsa verde


16.9


Flammkuchen Bauernfrühstück

mit Schmand, saurer Sahne, Käse, roten Zwiebeln, Kartoffelwürfel
krossem Speck, Freilandeier, Kirschtomaten und Schnittlauch

 Flammkuchen “Farmer’s Breakfast”: With crème fraîche, sour cream and cheese, red onions and diced potatoes
crispy bacon, free-range eggs, cherry tomatoes and chives

 Flammkuchen “Desayuno campesino”: Con crème fraîche, nata agria y queso, cebolla roja y dados de patata
tocino crujiente, huevos camperos, tomates cherry y cebollino


 Flammkuchen “Colazione contadina”: Con crème fraîche, panna acida e formaggio, cipolle rosse e dadini di patate
pancetta croccante, uova da allevamento all’aperto, pomodorini e erba cipollina


 Flammkuchen “Petit-déjeuner du fermier”: Avec crème fraîche, crème aigre et fromage, oignons rouges et dés
de pommes de terre, bacon croustillant, œufs de plein air, tomates cerises et ciboulette


16.9

Ziegenkäse & Bacon

mit geschmolzenem Ziegenkäse und mit krossem Bacon, frischen Wildpreiselbeeren
hausgemachter Birnen-Senfrème, Mozzarella, Rosmarin und Daikon-Kresse

 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 Burratina

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 mit Salsa Verde

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet serviert mit einer feinen Selleriecreme, dazu saisonales grünes Gemüse und Wildkräuter

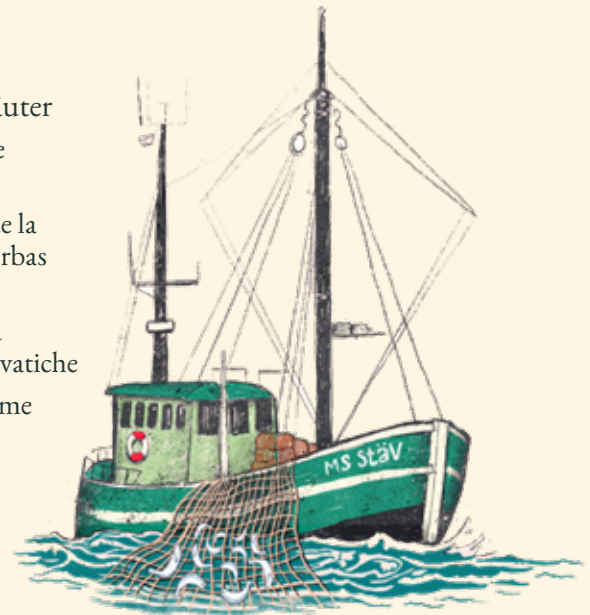
⊕ Zander fillet with salsa verde. Pan-fried on the skin, served with a fine celery cream, seasonal green vegetables and wild herbs

🇪🇸 Filete de lucioperca con salsa verde. Dorado a la plancha por el lado de la piel, servido con una fina crema de apio, verduras de temporada y hierbas silvestres

🇮🇹 Filetto di lucioperca con salsa verde. Rosolato in padella dal lato della pelle, servito con una crema di sedano, verdure di stagione ed erbe selvatiche

🇫🇷 Filet de sandre à la salsa verde. Poêlé côté peau, servi avec une fine crème de céleri, des légumes verts de saison et des herbes sauvages

21.9



Für danach

Dessert

Warmer Apfelstrudel 🌙

mit Vanillesauce

- 🇩🇪 Apple strudel with vanilla sauce
- 🇪🇸 Strudel de manzana caliente con salsa de vainilla
- 🇮🇹 Strudel alle mele caldo con salsa di vaniglia
- 🇫🇷 Strouzel aux pommes chaud avec sauce vanillée

10.9

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 caramelle, 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



📄 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 Minis

Alle Softgetränke für unsere Kleinen o.ä.

⊕ All soft drinks for our kids

1.0

Futtern wie ein Jungpionier

Gebratenes Jägerschnitzel DDR-Style mit Feuerwehrsoße und Spirellinudeln

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

6.9

„Ich will Chicken Nuggets!“

Frittierte Backhendlfingers mit Pommes frites

⊕ Fried chicken fingers with French fries

6.9

Käpt'n Fisch

Kross gebackene Fischstäbchen mit hausgemachtem Kartoffelstampf

⊕ Crispy baked fish fingers with homemade mashed potatoes

6.9

Zuckerzauber-Reibekuchen

Gepuderte Reibekuchen mit Apfelkompott

⊕ Powdered potato pancakes with apple compote

6.9

Konfetti-Eisbecher

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

Ihre Weihnachtsfeier im Herzen Berlins!

Genießen Sie rheinische Gastfreundschaft im kleinen Kreis oder in großer Runde.
Wir bieten den Rahmen für eine rundum gelungene Feier in festlicher Atmosphäre.
Unser Highlight: Ein stimmungsvoller Glühweinempfang auf dem StäV-Weihnachtsmarkt.

Frühzeitig planen – entspannt feiern
Jetzt anfragen: book@staevberlin.de



StäV Merch

StäV® Shirts 29.9



StäV® Hoodie 49.9



StäV® Socken 9.9

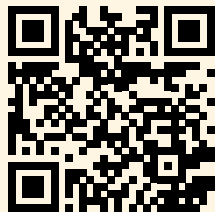


StäV® Kölschglas (0.2l) 3.0



Bitte bewerten Sie uns!

Please rate us!



Vielen Dank für Ihren Besuch!

Thanks for your visit!




SCAN ME !



#staevberlin

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

www.staev.de/berlin-mitte

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