

# ***Gaststätte Ambrosius***

## ***Ein Begriff in Berlin***

*Grüß Gott,  
wir wünschen unseren Gästen in diesem Hause einen angenehmen  
Aufenthalt und hoffen, dass es ihnen schmeckt und Sie sich bei uns  
wohlfühlen.*

*In unserer Küche legen wir viel Wert auf Qualität und Frische.  
Unsere Köche kochen daher mit viel Liebe und Leidenschaft zum Detail,  
damit Sie die deutsche Küche bei uns genießen können.  
Da Gutes auch manchmal Zeit braucht, bitten wir Sie uns etwas Geduld,  
falls es doch mal etwas länger dauern sollte.*

*„ Ruhe und Gemütlichkeit “  
ist unser Motto.*

*Gönnen Sie sich daher vor dem Essen also ruhig ein Gläschen unserer  
leckeren Weine oder ein kühles Bier vom Fass.*

*Falls Sie Wünsche oder Fragen haben, hilft unsere  
Bedienung ihnen gerne weiter.*

*Vielen Dank für ihren Besuch  
Und „ Schaun’s doch ma’ wieder rein “*

*Ihr Ambrosius - Team*

***Auf Anfragen erhalten Sie von uns eine Karte mit den  
Allergenbeschriftungen.***

***Wir haben wie folgt für Sie geöffnet:  
Montag bis Freitag von 10:00 Uhr bis 24:00 Uhr  
Samstag und Sonntag von 12:00 Uhr bis 24:00 Uhr  
Feiertage von 12:00 Uhr bis 24:00 Uhr  
Tel.: 030/2640526***

***Email: [thomas.masche@freenet.de](mailto:thomas.masche@freenet.de)  
Web: <http://gaststaette-ambrosius.de>***

# *Ambosius*

## *Kirchlehrer und Heiliger der katholischen Kirche*

*Ambrosius, 340 - 397 nach Christus*

*Anno 374*

*Bischof von Mailand und Neugestalter des Kirchenliedes in der Form des Hymnus.*

*Der Legende, Schöpfer des ambrosianischen Lobgesang „ Tedeum “ benannt nach den Anfangsworten „ Hymnus “ - ein Lob -, Dank - und Bittlied.*

*In deutscher Bearbeitung*

*„ Großer Gott wir loben dich “, ein Kirchenlied beider Konfessionen.*

*Ambrosius, Schutzpatron in der katholischen Kirche; ein Heiliger, der als Beschützer einzelner Kirchen, Stände, Berufe, Länder und der Bienen verehrt und angerufen wurde.*

# *Apostelgeschichte*

*Unsere Gaststätte steht ganz im Namen der 12 Apostel, deren Antlitz man in Form von Holzfiguren in unseren Räumen wiederfinden kann.*

*Johannes, Matthäus, Bartholomäus, Thaddäus (Sohn des Zebedäus), Matthias, Philipps, Simon, Jakobus (Sohn des Alphäus), Thomas, Petrus und Judas hatten als Gesandte Jesu Christi, der sie nach seiner Auferstehung auserwählte, die Aufgabe, dessen Worte und Taten zu erfassen und weiter zu geben. Es gibt viele Sagen und Erzählungen über deren Lebenswege und Lebensende, die in verschiedenen Schriften aufgezeichnet wurden. Als Augenzeugen der Geschehnisse in Judäa reisten sie in ferne Länder, um zu Menschen die Versprechungen Gottes mitzuteilen. Die Gesandten überzeugten sie, dass Jesu Christi der Sohn Gottes sei und dass sie seinem Wort Glaube schenken sollen, damit sie gerettet werden und ihren Sünden verziehen werden. Über das Ende der Gesandten gibt es nur wenig Aufzeichnungen, wobei es im Neuen Testament heißt, dass sich Judas nach seinem Verrat an Jesu Christi das Leben nahm und Jakobus (Sohn des Zebedäus) von Herodes exekutiert wurde. Über die Umstände, wie die restlichen Apostel verstarben, gibt es bis heute nur Vermutungen. Jedoch ist man sich sicher, dass sie viele Leiden und Qualen für ihr Zeugnis durchlitten haben.*

## *Unsere Apostelmenüs*

*Bartholomäus - dargestellt als Apostel mit Buch und Schindmesser*

*Menü*

*Gulaschsuppe*

*Zwei Bratwürste an Sauerkraut und Salzkartoffeln*

*16,50 €*

# ***Unsere Apostelmenüs***

***Matthias - dargestellt als Apostel mit Buch und Beil  
Menü***

*Leberknödelsuppe*

*Schweinebraten mit Rotkohl und selbstgemachte Klösse  
16,50 €*

***Jakobus - dargestellt als Apostel mit Stab und Rolle  
Menü***

*Champignonsuppe*

*Forelle „Blau“ mit Salzkartoffeln und Salat  
18,90 €*

***Petrus - dargestellt als Apostel mit Schlüssel und Buch  
Menü***

*Klare Brühe*

*Gebratenes Zanderfilet mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln  
18,90 €*

***Matthäus - dargestellt als Apostel mit Buch und Feder  
Menü***

*Gemüsesuppe*

*Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Krautsalat*

*Gebackene Apfelringe mit Vanillesoße  
26,50 €*

# ***Frühstück***

*( täglich bis 12:00 Uhr )*

## ***Süßer Morgen***

*Konfitüre, Butter, 1 Brötchen oder Toastbrot und 1 kleine Tasse Kaffee*  
5,50 €

## ***Deftig und Süß***

*Brat - oder Rührei, Salami (3), Käse (4), Landschinken (1,3), Konfitüre,  
2 Brötchen oder Tostbrot und Butter*  
9,50 €

## ***Grüße aus London***

*Ham und Eggs*  
*( 3 Brateier auf Landschinken (1,3), dazu Brötchen oder Bauernbrot )*  
8,50 €

## ***Deutsche Hausmannskost***

*Stammer Max*  
*( Bauernbrot mit Landschinken (1,3) und darüber Brateier )*  
8,50 €

## ***Geschlagen und Verfeinert***

*Omelette aus 3 Eiern mit frischen Champignons oder Käse (4) und  
kleiner Salatbeilage*  
9,50 €

# ***Salate***

***Rote oder Grüne Vitaminbombe***  
*Frischer Tomaten - oder Gurkensalat*  
4,50 €

***Leicht und Lecker***  
*Salat an Putenstreifen mit Sauce Vinaigrette*  
11,50 €

***Nicht selbst gesammelt, aber mit Liebe zubereitet***  
*Salat an gebratenen Pilzen der Saison*  
10,90 €

***Ambrosius - Kreation***  
*Salat mit Schinken (1,3), Fetakäse, Thunfisch und Ei*  
11,90 €

# ***Suppen***

***Etwas leichtes zu Beginn***  
*Gemüsesuppe*  
4,50 €

***Österreichisch - Lecker***  
*Leberknödelsuppe*  
5,50 €

***Der deutsche Eintopf***  
*Gulaschsuppe*  
5,90 €

***Der Lieblingsspilz der Deutschen***  
*Champignonsuppe*  
5,90 €

# ***Speisekarte***

## ***Deftiges aus Mutter's Töpfen***

### ***Das gute aus Bayern***

*Bayerischer Leberkäse (1,3) mit Spiegelei und Bratkartoffeln  
12,90 €*

### ***Misthaufen***

*Zwei Hacksteak's auf Sauerkraut und Bratkartoffeln  
12,50 €*

### ***Wir Berliner nennen's „Hoppelpoppel“***

*Bauernfrühstück von drei Eiern, dazu Delikatessgurken  
10,90 €*

### ***Nach Thüringer Art***

*Zwei Bratwürste (3) auf Sauerkraut und Salzkartoffeln  
12,90 €*

### ***Milder als in Ungarn, aber genauso Lecker***

*Gulasch mit selbstgemachte Spätzle und Salat  
15,90 €*

### ***Des deutschen Sonntagsgericht***

*Rinderroulade mit Rotkohl, Salzkartoffeln oder selbstgemachte Klösse  
16,90 €*

# ***Speisekarte***

## ***Deftiges aus Mutter's Töpfen***

***Nicht nur zu Weihnachten ein Schmaus***  
*Halbe Freilandente an Rotkohl und selbstgemachte Klösse*  
17,90 €

***Das Gute aus dem Rheinland***  
*Sauerbraten an Rotkohl und selbstgemachte Klösse*  
15,90 €

***Eine Kreation der Ostpreußen***  
*Königsberger Klopse in Kapernsoße, Salzkartoffeln und Rote Bete*  
12,90 €

***Die Berliner lieben's deftig***  
*Eisbein (1) mit Sauerkraut, selbstgemachtes Erbspüree und Salzkartoffeln*  
16,90 €

***Wo die Alpen die Wiesen treffen***  
*Schweinebraten an Rotkohl und selbstgemachte Klösse*  
14,90 €

***Rot und Würzig***  
*Kasslerbraten (1) an Sauerkraut und Salzkartoffeln*  
14,90 €



# ***Speisekarte***

## ***Von Grill und Pfanne***

### ***Schweinerückensteak***

*an Champignons und Bratkartoffeln*

*13,90 €*

### ***Schweineschnitzel***

*an Pommes Frites und Salat*

*13,50 €*

### ***Jägerschnitzel vom Schwein***

*mit Champignonsoße, selbstgemachte Kroketten und Salat*

*15,90 €*

### ***Putensteak***

*mit Pfefferrahmsoße, selbstgemachte Spätzle und Salat*

*15,90 €*

### ***Holzfüllersteak vom Schwein***

*mit Zwiebeln, Pommes Frites und Salat*

*15,90 €*

### ***Grillteller „Ambrosius“ mit verschiedenen Fleischsorten***

*dazu selbstgemachte Kräuterbutter, grünen Bohnen und Bratkartoffeln*

*17,90 €*

### ***Lamnbraten aus der Keule***

*an grünen Bohnen und Salzkartoffeln*

*17,90 €*

### ***Südamerikanisches Rumpsteak***

*an grünen Bohnen, selbstgemachte Kräuterbutter und Bratkartoffeln*

*19,90 €*

# ***Dessert***

## ***Nach Fürst Pückler Art***

*Vanilleeis, Schokoladeneis und Erdbeereis*

4,90 €

## ***Cap Dänemark***

*3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und Schokoladensauce*

6,50 €

## ***Norddeutsche Süßspeise***

*Selbstgemachte Rote Grütze mit Sahnehäubchen*

5,50 €

## ***In Wien Zuhause***

*Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne*

5,50 €

## ***Dessert Surprise***

*Einfach nachfragen*

??,?? €

***Wir wünschen Ihnen einen  
Guten Appetit***

# *Speisekarte*

## *Für den kleinen Hunger*

***Gebackener Camembert***  
*mit Preiselbeeren, Toast und Butter*  
10,90 €

***2 Buletten***  
*mit Pommes Frites*  
10,90 €

***2 Buletten***  
*mit selbstgemachen Kartoffelsalat*  
10,90 €

## ***Beilagen***

*Portion Bratkartoffeln*  
4,00 €

*Portion Salzkartoffeln*  
3,00 €

*Portion Pommes Frites*  
4,00 €

*Portion selbstgemachte Kroketteen oder selbstgemachte Klösse oder  
selbstgemachte Spätzle*  
5,00 €

*Portion Mischgemüse oder Rotkohl oder Erbspüree etc.*  
3,00 €

*Portion selbstgemachte Kräuterbutter*  
2,50 €

# Getränkekarte

## Bier vom Fass

	<b>0,3 l</b>	<b>0,4 l</b>
<i>Berliner Pilsner</i>	3,00 €	3,50 €
<i>Ambrosius Pils</i>	3,00 €	3,30 €
<i>Ambrosius Schwarzbier</i>	3,00 €	3,50 €
<i>Alsterwasser</i>	3,00 €	3,50 €

*(Bier mit Fassbrause (4) oder Fanta (3,4) oder Zitronenlimonade (3))*

## Flaschenbier

	<b>0,33 l</b>	<b>0,5 l</b>
<i>Weizenbier (Hefe)</i>		3,90 €
<i>Weizenbier (Kristall oder Dunkel)</i>		3,90 €
<i>Alkoholfreies Bier</i>	3,50 €	
<i>Berliner Weiße mit Schuss</i>	3,60 €	

*(Rot (4) oder Grün (4))*

## Alkoholfreie Getränke

	<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>
<i>Coca Cola (2,4)</i>	2,50 €	3,90 €
<i>Çoca Cola Light (2,4,6,9)</i>	2,50 €	3,90 €
<i>Fanta (3,4)</i>	2,50 €	3,90 €
<i>Apfelschorle</i>	2,50 €	3,90 €
<i>Spezi (2,3,4)</i>	2,50 €	3,90 €
<i>Zitronenlimonade (3)</i>	2,10 €	3,50 €
<i>Fassbrause (3,4)</i>	2,00 €	3,50 €
<i>Mineralwasser</i>	1,80 €	3,00 €
<i>Tonic Water (5)</i>	2,70 €	
<i>Bitter Lemon (3,5)</i>	2,70 €	
<i>Ginger Ale (4)</i>	2,70 €	

  

	<b>0,33 l</b>
<i>Malztrunk (4)</i>	2,80 €

## *Säfte und Nektar*

	<i>0,2 l</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Tomatensaft</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Kirschnektar</i>	<i>2,90 €</i>

## *Warme Getränke*

<i>Glas Tee</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Kleine Tasse Kaffee</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Tasse Espresso</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Große Tasse Kaffee</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Tasse Milchkaffee</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Tasse Cappuccino</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Tasse heiße Schokolade mit Sahne</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Tasse Glühwein</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Grog vom Rum (4 cl)</i>	<i>4,50 €</i>

## *Sekt*

	<i>0,7 l</i>
<i>Flasche Sekt (Trocken)</i>	<i>26,00 €</i>

## *Weinhaltige Mischgetränke*

	<i>0,2 l</i>
<i>Weinschorle</i>	<i>3,50 €</i>

# *Weine*

***Riesling (Deutschland)***  
*Qualitätsweißwein Trocken*  
0,2 l 5,90 €

***Weissburgunder (Deutschland)***  
*Qualitätsweißwein Trocken*  
0,2 l 5,50 €

***Müller - Torgau (Deutschland)***  
*Qualitätsweißwein Trocken*  
0,2 l 4,90 €

***Spätburgunder Rose (Deutschland)***  
*Qualitätsrosewein Frisch und Fuchtig*  
0,2 l 5,90 €

***Dornfelder (Deutschland)***  
*Qualitätsrotwein Trocken*  
0,2 l 5,90 €

***Kloster Eberbach Spätburgunder (Deutschland)***  
*Qualitätsrotwein Trocken*  
0,75 l 29,00 €

***Montepulciano D'Abruzzo (Italien)***  
*Qualitätsrotwein Trocken*  
0,2 l 4,60 €

***Ruby Cabernet (USA - Kalifornien)***  
*Qualitätsrotwein Trocken*  
0,2 l 5,00 €

# *Spirituosen*

**2 cl**

<i>Sambuca</i>	1,90 €
<i>Tequila (Weiß)</i>	1,70 €
<i>Apfelkorn</i>	1,60 €
<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>	1,90 €
<i>Wodka Moskovskaya</i>	2,10 €
<i>Malteser Kreuz (Aquavit)</i>	1,90 €
<i>Williams Birne</i>	2,20 €
<i>Obstler</i>	2,20 €
<i>Asbach Uralt</i>	2,20 €
<i>Jägermeister</i>	1,70 €
<i>Stonsdorfer</i>	1,70 €
<i>Kümmerling</i>	1,90 €
<i>Underberg</i>	1,90 €
<i>Fernet Branca / Fernet Menta</i>	1,90 €
<i>Bailey's (2,4)</i>	1,90 €
<i>Gin</i>	1,60 €
<i>Jubiläums Aquavit</i>	2,00 €
<i>Rum</i>	1,60 €
<i>Jim Beam</i>	2,30 €
<i>Bacardi (Weiß)</i>	2,30 €
<i>Johnnie Walker (4)</i>	2,30 €
<i>Ramazzotti</i>	2,20 €

# *Longdrinks*

**4 cl**

**5 cl**

<i>Jim Beam mit Coca Cola (2,4)</i>	6,50 €	
<i>Johnnie Walker (4) mit Coca Cola (2,4)</i>	6,50 €	
<i>Bacardi mit Coca Cola (2,4)</i>	5,50 €	
<i>Gin mit Tonic (5)</i>	5,50 €	
<i>Campari (4) mit Orangensaft</i>	4,10 €	
<i>Aperol Spritz</i>	5,50 €	
<i>Martini (Weiß)</i>		3,50 €

