Mittmann’s

Brückenstraße 12, 10179 berlin
+49 30 2793502

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VORSPEISEN UND SUPPEN - HOMEMADE STARTERS

Hausgemachtes Würzfleisch
mit Käse (G) überbacken (nicht für außer Haus geeignet) Homemade Ragout fin (A) topped with grilled cheese (G)

Hausgemachte ungarische Fischsuppe **8,95 €**
Homemade Hungarian fish soup (D)

Hausgemachte ungarische Soljanka **6,95 €**
mit Zitrone und Sahne (G) Homemade Hungarian Sojanka (17) with lemon and cream (G)

SALATE - SALADS

Kleiner gemischter Salat **6,95 €**
mit Tomaten, Gurken und Dressing (7) Small mixed salad with tomatoes, cucumber and dressing (7)

Großer Salat **10,95 €**
mit gegrillten Putenbrustfiletstreifen, Thunfisch (7,J) oder Schafskäse (7,G,J) Big Salad with grilled strips of turkey (7,J) or sheep cheese (7,G,J)

AUS TOPF UND PFANNE - MAIN DISHES

Zwei Currywürste **12,95 €**
mit Steakhouse-Pommes und Salat Two curry sausages (7, 17, J) with original steakhouse fries and salad

Zwei originale Berliner Buletten **14,95 €**
mit Stampfkartoffeln (G) und Sauerkraut (7, 17) Two homemade original Berlin meat balls with pickled cabbage and mashed potato

Hamburger Schnitzel **15,95 €**
mit Bratkartoffeln und zwei Spiegeleier (C) Hamburger Schnitzel (A1, C) with fried potatoes and two fried eggs (C)

Kalbsleber **17,95 €**
mit Apfel-Zwiebel-Ringen und Stampfkartoffeln (G) Veal liver with apple-onion rings and mashed potatoes (G)

Krustenbraten **15,95 €**
mit hausgemachten Rotkohl (7,17) Petersilienkartoffeln und Salatbeilage Crusted roast with homemade red cabbage (7,17), parsley potatoes and salad

Putenschnitzel "Ungarischer Art" **15,95 €**
mit Letscho und Bratkartoffeln Turkey Schnitzel "Hungarian Style" (7,17,A1,C) with fried potatoes and Letscho

Steak au Four **17,95 €**
mit Käse (G) überbackenem Würzfleisch (A) mit Mischgemüse und Bratkartoffeln (nicht geeignet für außer Haus) Steak au Four with ragout fin topped with cheese (G) and fried potatoes

Kalbsschnitzel **17,95 €**
mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat Veal Schnitzel (A1,C) with fried potatoes and mixed salad

Eisbein **15,95 €**
mit Erbspüree, Sauerkraut (7,17) Kartoffeln Knuckle of pork with pea puree, pickled cabbage (7,17) and potatoes

Hausgemachte Kohlroulade **15,95 €**
mit Salzkartoffeln Homemade beef stuffed cabbage (20,A,J,K,M) with parsley potatoes

Argentinisches Hüftsteak **22,95 €**
mit Pfeffersauce(a1) steakhouse-Pommes oder Folienkartoffel mit Quark(g,6,7,). Argentinian sirloin steak with pepper sauce(a1) steakhouse-pommes or baked potatoes with quark

UNSERE FISCHSPEZIALITÄTEN - FISH SPECIALITIES

Edle Matjesfilets "Norddeutsche Art" **14,95 €**
mit Rahm (17,G), Zwiebeln, Speckbohnen und Bratkartoffeln Matje fillets "north German style" (2,D) with cream (17,G), onions bacon beans and fried potatoes

Zanderfilet **19,95 €**
mit Blattspinat, Basilikum-Sauce, getrocknete Tomaten und Petersilienkartoffeln pike-perch fillet (A1,D) with spinach leaves, dried tomatoes and parsley potatoes

Forelle **17,95 €**
gebraten mit Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln oder Bratkartoffeln und Gurkensalat (7) Fried trout (A1,D) with herb butter, parsley potatoes or fried potatoes and cucumber salad (7)

Kabeljaufilet **16,95 €**
mit tomatisierten Bandnudeln (A,C) fried cod fillet (D) with tomato ribbon noodles (A,C)

Gebratenes Kabeljaufilet **17,95 €**
mit Dijon-Senfsauce (I,J), Petersilienkartoffeln und Gurkensalat (7) Fried Cod filled (A1,D) with Dijon-mustard sauce, parsley potatoes and cucumber salad (7)

VEGETARISCHES - VEGGIE

Französischer Rahmkäse VEGETARISCH **11,95 €**
überbacken mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln French cream cheese gratinated with tomatoes, cucumber and onions

Folienkartoffeln VEGETARISCH **9,85 €**
mit hausgemachtem Quark (6,7,G) und Salatbeilage Baked Potatoes with homemade quark (6,7,G) and salad

Sellerieschnitzel VEGETARISCH **12,95 €**
mit Bandnudeln (A,C) und Tomaten-Pfeffer-Rahmsauce (17,G) Celery Schnitzel with ribbon noodles (A,C) and tomato-pepper-cream sauce (17,G)

DESSERTS

Kaiserschmarren VEGETARISCH **6,95 €**
dazu Backpflaumen, Eis (G), Vanillesauce (G,2,7) und Schlagsahne (a1,c,e,g)

Hausgemachte Rote Grütze VEGETARISCH **6,95 €**
mit Vanillesauce (G,7), Eis und Sahne (G)