

STÄNDIGE VERTRETUNG®

Rheinland Berlin Das Polit-Kult-Lokal

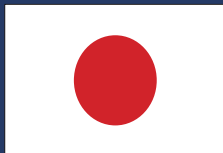
Herzlich willkommen!

欢迎 ようこそいらっしゃいませ Добро пожаловать! 환영

菜单



メニュー



Меню



음식



Ständige Vertretung®
Schiffbauerdamm 8
10117 Berlin - Germany

Tel. 030-282 39 65
office@staev.de
Fax 030-285 98 735

www.staev.de



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...“



"Ständige Vertretung" (약칭 "StäV")의 역사, 아이디어와 개념 및 그 명칭은 최근의 독일 역사와 밀접한 관련이 있다. 서독과 동독으로 분단된 시기에 양 국가간에는 정식 "대사관"이 설치되지 않았으며, 양측 수도인 본과 동베를린에 "상설대표부"(Ständige Vertretung)가 있었다. 베를린 장벽이 무너지자 과거의 독일 수도였던 베를린과 새 수도였던 본간에 수도 이전과 관련한 격렬한 싸움이 촉발되었는데, 본이 아깝게 패배하였다. 그래서 1998년 본 인근지역 라인란트에서 약 5만명이 베를린으로 이주하였다. 40년 동안 서독의 수도였던 본은 과거의 역사가 되었다. 이런 흥미진진한 시대에 관한 이야기가 이곳 „StäV“에 전시되어 있다. AFP 프랑스 통신사는 표제기사에서 „StäV는 일반적인 술집이 아니라 그 자체가 정치 이야기를 읽을 수 있는 독본이다“... „지난 수십년의 역사를 그곳에서 다시 발견할 수 있다“...라고 표현하였다.



歴史 「Ständige Vertretung (シュテンディゲ・フェアトレートゥング 略してStäV)」という名称そしてアイデアは、ドイツの現代史と密接に関わるものです。ドイツ連邦共和国(西ドイツ)とドイツ民主共和国(旧東ドイツ)の国家間には「大使館」は設けられておらず、ボンと東ベルリンにそれぞれ「常設代表事務所(Ständige Vertretung)」が置かれていました。壁が崩壊した当時、旧首都と新首都をめぐる激しい論争が交わされました。この時ボンがわずかの差で負けたのです。新首都はベルリンとなり、1998年には約5万人の人々がライン地方からベルリンに移り住みました。ポンは40年間を経て歴史となったのです。「StäV(シュテフ)」は、この激動の時代を象徴する店です。フランスの通信社AFPは、「この『StäV』は普通の酒場とは違い、政治読本のようなものである。過去数十年の歴史がここに蘇る…」との記事を掲載しました。



历史、创意、理念与命名，说起“常设代表处”（德文简称：“StäV”）的 these 方面，就一定要提到德国的近现代史。当时的联邦德国（西德）与民主德国（东德）之间可没有“大使级外交”，而是在分别在波恩与柏林互设了所谓的“常设代表处”。柏林墙轰然倒塌时，新旧首都之争也就随之热闹起来。结果波恩以微弱劣势抱憾出局。1998年大约5万多居民从莱恩地区迁至柏林落户。波恩作为首都的40年历史就这样结束了。只有“常设代表处”仍然向世人们讲述着这段震撼的历史。法新社的一篇报道就题为：“常设代表处可不是简单的小酒馆，在这里可以读懂政治”...“过去几十年的历史在这儿可以说是历历在目...”



История, идея, концепция и название ресторана Ständige Vertretung (нем. «постоянное представительство», сокращенно StäV) тесно связаны с новейшей историей Германии. В Федеративной Республике Германия отсутствовало посольство ГДР, а в ГДР, в свою очередь, не было посольства Федеративной Республики Германия. Их роль выполняли «постоянные представительства», расположенные в Бонне и Восточном Берлине. После падения Берлинской стены разразился ожесточенный спор между старой и новой столицами. Бонн потерпел поражение, проиграв Берлину всего несколько очков. В 1998 году в Берлин переехали около 50 тысяч жителей Рейнланда. 40 лет, в течение которых столицы ФРГ находились в Бонне, стали историей. Это интересное время нашло свое отражение в ресторане StäV. Французское новостное агентство AFP вынесло в заголовок своей статьи следующие строки: «StäV — это не просто пивной ресторан, а хрестоматия политической жизни... В нем отражается история прошедших десятилетий...».

STÄNDIGE VERTRETUNG®

Rheinland

Das Polit-Kult-Lokal

seit since 1997



GETRÄNKE - DRINKS

€

Vom Fass

Gaffel Kölsch

10 Ltr. „Pittermännche“

kleines Faß - mit Zapfhahn am Tisch

außer Haus (Pfand 25 €)



0.25 l (!) 2.30

0.5 l 4.50

10 l 85.00

10 l 55.00



KÖLSCH (뽕쉬)는 효모를 표면 발효시켜 양조한 맥주이며, 뽕쉬 협약에 따라 뽕쉬와 그 인근 지역에서만 양조가 허용되며, 더우기 뽕쉬는 1516년 부터 유래된 엄격한 독일 청정 법칙에 따라 양조된다. 이 맥주는 호리호리한 “막대기” 형태의 독특한 잔에 따라 부어야 한다. 또한 이 맥주는 유럽연합 차원에서 지역 특 산품으로 지정되어 법적 보호를 받고 있다. 뽕쉬 맥주는 건강에 좋으며 즐거움을 주고, 여전히 애호가 들이 증가하는 추세이다. 우리 Ständige Vertretung 업소는 본에서 베를린으로 이전한 해인 1997년 부터 뽕쉬 맥주를 베를린 대중에게 널리 알리기 시작하였다. „StäV“ 술집은 베를린에서 제일 유명한 뽕쉬 맥주 술집이며 독일 전역 에도 잘 알려져 있다. 우리가 제공하는 Gaffel-Kölsch (가펠 뽕쉬) 맥주는 섬세한 맑은 맛과 호프 맛이 약간 강조된 맥주이다. 웨이터 (Köbes라고 불리움)는 손님이 자신이 마시던 맥주잔 위에 맥주잔 받침을 올려 놓을 때까지 맥주 를 날라다 준다. 이때 웨이터는 환관 모양의 원형 들것(Kranz)에 맥주잔을 나른다. 웨이터는 고객이 마신 맥주잔 숫자를 잔받침에 표시하여 계산을 할 때 적힌 숫자를 보고 계산한다. 그래서 맥주잔 받침은 „신성한 것”이다. 법적 관점에서 이는 원본 증서로 간주할 수 있으니, 잘 간수해야 하며 만지작 거려 손상시키지 말아야 한다! 몇몇 고객 들은 맥주를 잔받침이 아닌 아예 작은 혹은 큰 원형 들것에 잔을 채워 주문하기도 한다. 건배 할 때는 맥주잔의 상단 가장자리를 맞대어 서로 잔을 부딪지지는 않으며, 잔 아랫부분을 맞대어 건배를 한다. 아무조록 건배(Prost)!



KÖLSCH (ケルシュ) は上面発酵ビール種です。これはケルシュ協約に従ってケルンおよびその近郊においてのみ醸造することが許可されています。さらにこのビールは、1516年に制定されたドイツの厳格なビール純粋令に従って醸造されなければなりません。ケルシュは「シュタンゲ」と呼ばれる、典型的な細い円柱型のグラスに注ぐように決められており、欧州連合によって保護されている地方特産品です。ケルシュは健康で人々を陽気な飲み物として親しまれ、その人気はますます高まるばかりです。当店「Ständige Vertretung」では、ボンからベルリンへと引っ越して来た1997年以来、ベルリンでケルシュを紹介しており、その人気を高めてまいりました。「StäV」はベルリンだけでなくドイツ全国の中でも最も有名なケルシュの店です。当店のGaffel-Kölsch (ガッフェル・ケルシュ)は、ドライでさわやかなホップ風味のビールに近いビールです。「Köbes (ケーベス)」と呼ばれるウェ이터は、お客様がコースターをグラスの上に載せるまで、「Kranz (克蘭ツ)」と呼ばれるリースの形をしたトレイにビールを乗せて新しいグラスを次々と運んできます。ウェ이터は、新しいグラスに交換するたびに、コースターに線を引きます。支払い時にこれを見てグラスの数を清算するため、このコースターは「聖なる」ものとして扱われます。ところでこのコースターは、法律的に証書として認められています。ですから伝票として大切に保存し、絶対に落書きなどしないようにお願いいたします!大勢の場合は、小型または大型の克蘭ツをテーブルで注文することもできます。通常、ビールグラスの上縁で乾杯することはありません。必ずグラスの底同士をぶつけて乾杯しましょう。前置きが長くなってまいりましたが、どうぞごゆっくりお過ごしください。Prost (プロースト=乾杯)!



科什啤酒 (KÖLSCH) 是一种表面发酵的啤酒。按照《科什啤酒协定》，仅允许在科隆及其周边地区酿造这种啤酒。而且还必须严格遵守1516年颁布的德国啤酒纯酿法令。这种啤酒必须盛在一种特定的、名字唤作“Stangen”的直长玻璃杯中饮用，乃是一种受欧盟保护的地区特产。科什啤酒有益健康，使人心情舒畅，故而经久不衰。而它能在柏林广受欢迎，还要归功于我们1997年从波恩迁来柏林后的努力推广。而现在的“常设代表处”已经是柏林甚至全德国最著名的科什啤酒餐厅。我们的嘎弗科什啤酒 (Gaffel Kölsch) 口味微涩，略微突出啤酒花的味道。当地俗称为“Köbes”的酒保提着一名叫“Kranz”的特殊托盘为客人奉上一杯杯的啤酒，直到客人尽兴并用啤酒杯垫盖住酒杯为止。不要小瞧这些啤酒杯垫，人们在上面画杠记数。从法律上讲这可以被视为物证。客人必须妥善留存，不得涂改!坐在一桌的客人也可以点一个小型或者大型“Kranz”托盘的啤酒。碰杯时切记不要用杯口，而要用杯底干杯。但不管怎么样，干杯是要说: Prost!



КЁЛЬШ — сорт пива верхового брожения, который, согласно конвенции о пиве этого сорта, может производиться только в Кёльне и его окрестностях и только в соответствии со строгим законом о чистоте пива 1516 года. Его следует подавать в специальных узких стаканах, которые называются «штанген». Данный сорт пива находится под защитой ЕС как традиционный местный напиток. Пиво «Кёльш» полезно для здоровья, оно дарит хорошее настроение и приобретает все больше почитателей. Ресторан Ständige Vertretung сделал пиво «Кёльш» популярным в Берлине в 1997 году, когда мы переехали из Бонна в Берлин. Ресторан StäV является самым известным гастрономическим заведением в Берлине и всей Германии, где подают пиво «Кёльш». Наше пиво «Кёльш» из пивоварни Gaffel имеет изысканно-терпкий вкус с легкой ноткой солода. Официант («кёбес») будет приносить гостю пиво на круглом подносе до тех пор, пока тот не положит картонную подставку под пиво на свой стакан. Наносимые на подставку пометки официанта о количестве выпитых стаканов делают ее «священной». Между прочим, подставка выполняет роль юридического документа, поэтому следует всегда следить за ее сохранностью и бережно с ней обращаться. Если за столом много гостей, можно заказать большой или маленький круглый поднос с пивом. Никогда нельзя чокаться верхним краем стакана, а только доньшком. Но в любом случае: «Прост!» («Будьте здоровы!»)

GETRÄNKE - DRINKS

€

Vom Fass

Kölsch	Gaffel Kölsch	0.25 l	2.30
Paulaner-Hefe-hell (Rheinterrasse nur Flasche)		0.5 l	4.60
Köstritzer Schwarzbier (Rheinterrasse nur Flasche, 0.33 l)		0.3 l	3.40

Flaschenbiere

Gaffel frei

Paulaner-Hefe-dunkel		0.33 l	3.00
Paulaner Weißbier Kristall		0.5 l	4.60
Paulaner-Hefe-hell alkoholfrei		0.5 l	4.60
Malztrunk ¹		0.5 l	4.60
Berliner Weisse mit Schuss ¹ (rot oder grün)		0.3 l	3.00
		0.33 l	3.20



Weine, weiß - trocken -

Rassiger Moselriesling, Lütticken, Wittlich Q.b.A.		0.2 l	4.40
Rassiger Moselriesling, Lütticken, Wittlich Q.b.A.	Karaffe	0.5 l	10.60
Rheingau-Riesling, Wegeler, Oestrich Q.b.A.		0.2 l	4.80
Rheingau-Riesling, Wegeler, Oestrich Q.b.A.	Karaffe	0.5 l	11.60
Grauer Burgunder, „Turmfalke“, Pfalz Q.b.A.		0.2 l	4.40
Grauer Burgunder, „Turmfalke“, Pfalz Q.b.A.	Karaffe	0.5 l	10.60
Silvaner, Juliusspital Würzburg		0.2 l	4.40
Silvaner, Juliusspital Würzburg	Karaffe	0.5 l	10.60
Müller Thurgau, Kloster Pforta, Saale-Unstrut Q.b.A.		0.2 l	4.40
Müller Thurgau, Kloster Pforta, Saale-Unstrut Q.b.A.	Karaffe	0.5 l	10.60

Weine, rot - trocken -

Chianti, Italien		0.2 l	4.40
Chianti, Italien	Karaffe	0.5 l	10.60
Rioja, Spanien		0.2 l	4.80
Rioja, Spanien	Karaffe	0.5 l	11.60
Cabernet Sauvignon, Excelsior, Südafrika		0.2 l	4.80
Cabernet Sauvignon, Excelsior, Südafrika	Flasche	0.75 l	17.00

Weinschorle

weiß/rot		0.2 l	3.60
Spritz		0.2 l	5.50

Kennzeichnungspflichtige Stoffe: ¹⁾ mit Konservierungsstoff ²⁾ mit Farbstoff ³⁾ mit Antioxidationsmittel ⁴⁾ mit Süßungsmittel Saccharin ⁵⁾ mit Süßungsmittel Cyclamat ⁶⁾ mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle ⁷⁾ mit Süßungsmittel Acesulfam ⁸⁾ mit Phosphat ⁹⁾ geschwefelt ¹⁰⁾ chininhaltig ¹¹⁾ coffeinhaltig ¹²⁾ mit Geschmacksverstärker ¹³⁾ geschwärzt ¹⁴⁾ gewachst ¹⁵⁾ gentechnisch verändert

GETRÄNKE - DRINKS

€

Prosecco / Sekt

Prosecco		0.1 l	4.00
Prosecco	Flasche	0.75 l	24.00
Prosecco Aperol ^{1,4}		0.1 l	6.00
Sekt „Rotkäppchen“, trocken	Piccolo	0.2 l	6.00
Sekt „Rotkäppchen“, trocken	Flasche	0.75 l	21.00

Champagner

Möet & Chandon Imperial Brut	Flasche	0.75 l	89.00
------------------------------	---------	--------	-------

Aperitif

Aperol ^{1,4}		2 cl	3.00
Campari ¹		2 cl	3.00

Wermut

Martini		5 cl	3.50
---------	--	------	------

Spirituosen

Kabänes – rheinische Spezialität des Hauses		2 cl	2.50
Gilka, Kümmel aus Berlin		2 cl	3.00
Doppelkorn, Nordhäuser		2 cl	3.00
Linie Aquavit		2 cl	3.00
Jubiläums Aquavit		2 cl	3.00

Grappa / Obstbrände

Trester Jean Stodden von der Ahr		2 cl	3.50
Grappa „Nardini“ Bianco		2 cl	3.00
Grappa „Nardini“ Riserva		2 cl	3.50
Obstler		2 cl	3.50
Williams Birne		2 cl	3.50
Kirschwasser		2 cl	3.50
Himbeergeist		2 cl	3.50

Gin

Gordon's Gin		2 cl	3.00
Bombay Sapphire		2 cl	3.50

Tip not included

GETRÄNKE - DRINKS

		€
<u>Liköre</u>		
Baileys ²	4 cl	4.00
Amaretto	2 cl	3.50
<u>Bitter</u>		
Averna	4 cl	4.00
Ramazzotti	4 cl	4.00
Jägermeister	2 cl	3.00
Underberg	2 cl	3.00
Kabänes – rheinische Spezialität des Hauses	2 cl	2.50
<u>Cognac/Brandy</u>		
Martell V.S.O.P. ²	2 cl	4.00
Osborne Veterano	2 cl	3.50
<u>Whisk(e)y</u>		
Jack Daniel's ²	4 cl	6.00
Jim Beam ²	4 cl	6.00
Chivas Regal ²	4 cl	7.00
Tullamore Dew ²	4 cl	7.00
<u>Rum</u>		
Myers's Rum ²	4 cl	5.00
Bacardi	4 cl	5.00
<u>Wodka</u>		
Absolut	2 cl	3.50
Moskovskaya	2 cl	3.50
<u>Tequila</u>		
Tequila silver / gold	2 cl	3.50
<u>Anis</u>		
Sambuca	2 cl	3.00
Pernod ²	4 cl	4.50
<u>Longdrinks</u>		
div. Longdrinks ^{1,2,3,6,10,11}	4 cl	ab 8.50

GETRÄNKE - DRINKS

€

Alkoholfrei

Apfelsaft, naturtrüb (Dietz)	Glas	0.3 l	3.50
Apfelschorle	Glas	0.3 l	3.00
Apfelschorle	Glas	0.5 l	4.50
Orangensaft (Dietz)	Glas	0.3 l	3.50
Traubensaft - rot (Dietz)	Glas	0.3 l	3.50
Gerolsteiner Sprudel/Naturell	Flasche	0.75 l	5.50
Gerolsteiner Sprudel/Naturell	Flasche	0.25 l	2.50
Coca Cola ^{2,11}	Flasche	0.33 l	3.00
Coca Cola light ^{2,6,11}	Flasche	0.33 l	3.00
Fanta ^{2,3} 	Glas	0.3 l	3.00
Sprite	Glas	0.3 l	2.50
Tonic ¹⁰	Flasche	0.2 l	3.50
Bitter Lemon ¹⁰	Flasche	0.2 l	3.50
Ginger Ale ²	Flasche	0.2 l	3.50
Gaffels Fassbrause alkoholfrei 	Flasche	0.33 l	3.00

Warme Getränke (Tasse)

Kaffee ¹¹	2.50
Espresso ¹¹	2.00
Espresso doppio ¹¹	3.80
Cappuccino ¹¹	2.70
Café au lait ¹¹	3.20
Kakao (Glas) mit Sahne	3.20

Tee (Premiumqualität, frisch aus der Kiste) im Glas

Darjeeling	2.50
Ceylon	2.50
Assam	2.50
Grüner Tee „Sencha“	2.50
Grüner Tee „Gunpowder“	2.50
Earl Grey	2.50
Pfefferminze	2.50
Kamille	2.50
Rotbusch-Früchtetee	2.50
Obstkorb-Früchtetee	2.50

Das Polit-Kult-Lokal



 facebook.com/staevberlin

SPEISEN

음식 お食事 菜品 БЛЮДА

Kennzeichnungspflichtige Stoffe:

표시의무 식품 첨가제

表示義務対象の食品添加物

有标识义务的食物成份

Вещества, подлежащие обозначению

> Page 18

SALATE

샐러드

サラダ

沙拉

САЛАТЫ

Kleiner bunter Salatteller

€ 4.90

여러가지 야채 샐러드 (小)

ミックスサラダ (小)

小份什锦沙拉拼盘

Маленькая салатная тарелка ассорти

Große Salatvariation mit Schafskäse ^{3,13}

€ 10.90

Verschiedene Blattsalate mit Schafskäse, Paprika, Oliven, Peperoni, Gurken und Tomaten

양치즈가 곁들여진 다양한 야채 샐러드 (大)

양치즈, 피망, 올리브, 고추, 오이, 토마토를 곁들인 여러가지 이파리 샐러드

フェタチーズ入りミックスサラダ (大)

믹스그린샐러드, 페타치즈, 피망, 올리브,

чили페퍼, 키우리, 토마토

大份沙拉配羊乳酪

各种菜叶色拉配羊乳酪、青红椒、橄榄、泡椒、黄瓜和番茄

Большой салат с овечьим сыром

Различные виды листового салата с овечьим сыром, болгарским перцем, оливками, острым перцем, огурцами и помидорами

Salat mit marinierter Hähnchenbrust

€ 10.90

Mandeln, Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen, Parmesanhobeln und Kirschtomaten

양념에 재운 닭 가슴살 샐러드.

아몬드, 호박씨, 해바라기씨, 파르마 치즈 부스러기와 체리 토마토를 곁들여 제공.

鶏胸肉のマリネ入りサラダ

アーモンド、カボチャの種、ヒマワリの種、パルメザンチーズ、チェリートマト

沙拉配腌鸡胸肉

杏仁、南瓜籽、葵花子、帕尔玛奶酪薄片和樱桃番茄

Салат с маринованной куриной грудкой

Миндаль, тыквенные семечки, подсолнечника семечки, тертый пармезан и помидоры черри

SUPPEN

스프 **スープ** 汤品 СУПЫ

Eifeler Kartoffelsuppe mit Blutwurst ^{1,3,12}

€ 4.90

피를 넣어 만든 소세지가 곁들여진 아이펠식 감자 스프

ブラッドソーセージ入り「アイフェル風」ポテトスープ

艾费尔土豆浓汤配血肠

Картофельный суп по-айфельски с кусочками кровяной колбасы

Linsensuppe mit Kasseler ^{3,12}

€ 4.90

훈제 돼지고기가 곁들여진 완투콩 스프

燻製骨付き豚肉入りレンズ豆スープ

扁豆浓汤配卡塞尔熏腌肉

Чечевичный суп с копченой свининой по-кассельски

Soljanka mit saurer Sahne und Zitrone ^{1,3,4,12}

€ 4.90

새콤한 크림과 레몬인 섞인 러시아식 스프 (Soljanka)

ソリャンカ（ロシア風スープ）、サワークリームとレモン添え

沙梁卡肉汤配酸奶油和柠檬

Солянка со сметаной и лимоном

Traditionelles Rheinisches „Kröstchen-Gulasch“ ²

€ 7.50

라인지방 전통식 빵-굴라시 스프

ライン地方伝統料理「クルトン入りグーラッシュ」

经典莱茵式 “炖肉”

Традиционный гуляш с корочкой по-рейнски

UNSERE FLAMMEKUCHEN

직화 파이 当店のフラムクーヘン 本店的火焰烤饼 НАШИ ПИРОГИ

Der originale Elsässer^{1,3}

€ 8.90

mit magerem Speck und Zwiebeln

오리지널 알사스 직화 파이 지방이 적은 베이컨과 양파를 곁들인 직화 파이

オリジナルアルザス風 低脂肪ベーコン、オニオン

正宗阿尔萨斯火焰烤饼 配熏瘦肉、洋葱

Оригинальный эльзасский пирог с постным беконом и луком

mit Käse gratiniert

€ 9.90

치즈를 얹은 그라탕식 직화 파이

チーズグラタン仕立て

覆盖奶酪焙烤

Запеченный под сыром

Der Rheinische^{1,3,12}

€ 9.90

mit Apfelkompott, Blutwurst, Zwiebeln

라인지방식 직화 파이 설탕에 절인 사과, 피를 넣어 만든 소세지, 양파

ライン風 リンゴの甘煮、ブラッドソーセージ、オニオン

莱茵式火焰烤饼 配糖渍苹果、血肠和洋葱

Рейнский пирог

С яблочным пюре, кровяной колбасой и репчатым луком

Flammekuchen mit Shrimps⁸

€ 10.90

Shrimps, Knoblauch, Zwiebeln, Käse und Tomatensauce

새우 직화 파이 새우, 마늘, 양파, 치즈, 토마토 소스

小エビのフラムクーヘン

小エビ、ガーリック、オニオン、チーズ、トマトソース

鲜虾火焰烤饼 鲜虾、大蒜、洋葱、奶酪和番茄沙司

Пирог с креветками Креветки, чеснок, репчатый лук, сыр и томатный соус

Flammekuchen mit Schinken^{1,3}

€ 9.90

Schwarzwälder-Schinken in Spitzenqualität, mit Käse gratiniert,

auf Tomatensauce mit frischem Rucola belegt

햄 직화 파이 치즈를 얹은 최고 품질의 훈제 햄 그라탕,

신선한 루콜라를 곁들인 토마토 소스에 얹어서 제공

ハムのフラムクーヘン

最高級シュヴァルツヴェルダー・シンケン、トマトソース、

チーズグラタン仕上げ、新鮮なルッコラのトッピング

火腿火焰烤饼

顶级黑森林火腿，覆盖奶酪焙烤，配番茄沙司和新鲜芝麻菜

Пирог с ветчиной Запеченный с сыром и высококачественной ветчиной из региона

Шварцвальд, подается с томатным соусом и свежей рукколой

UNSERE FLAMMEKUCHEN

직화 피자 当店のフラムクーヘン 本店的火焰烤饼 НАШИ ПИРОГИ

Die Vegetarischen

채식 직화 피자 ベジタリアン 素火焰烤饼 Вегетарианские пироги

... mit Spinat, Mozzarella, Knoblauch, Tomatensauce

€ 9.90

시금치, 모짜렐라, 마늘, 토마토 소스

ほうれん草、モッツァレラ、ガーリック、トマトソース

配菠菜、莫扎里拉奶酪、大蒜和番茄沙司

Со шпинатом, моцареллой, чесноком и томатным соусом

... mit frischem Rucolasalat in Balsamico-Dressing mariniert, mit Parmesan und Tomatensauce

€ 9.90

발사믹 드레싱에 재운 신선한 루콜라 샐러드 파르메산 치즈와 토마토 소스

新鮮なルッコラのバルサミコドレッシング和え、パルメザンチーズ、トマトソース

配意式香醋渍新鲜芝麻菜、配帕尔玛奶酪及番茄沙司

Со свежей рукколой в маринаде из бальзамического уксуса, с пармезаном и томатным соусом

Der Italienische ^{1,3,8,12}

€ 9.90

mit pikanter Salami, Mozzarella, gewürfelten Tomaten, Rucola und Tomatensauce

이탈리아식 직화 피자

매운 살라미, 모짜렐라, 주사위 꼴 토마토, 루콜라, 토마토 소스

イタリア風

スパイシーサラミ、モッツァレラ、トマト角切り、ルッコラ、トマトソース

意式火焰烤饼

配意式微辣萨拉米香肠、番茄块、芝麻菜和番茄沙司

Итальянский пирог С пикантной салями, моцареллой, кусочками помидоров, рукколой и томатным соусом

Die Süßen

€ 8.90

달콤한 맛 직화 피자 甘いフラムクーヘン 甜味火焰烤饼 Сладкие пироги

mit Äpfeln auf Zimtschmand, mit Calvados flambiert

계피사워크림에 재운 사과와 칼바도스 사과브랜디를 첨가하여 구움

シナモンサワークリームとリンゴのフランベ カルヴァドス風味

配苹果、酸奶油、并用白兰地苹果酒燎烧

Пирог с яблоками в сметанно-коричном соусе, фламбированный в кальвадосе

und einer Kugel Vanilleeis

€ 10.40

한 숟갈의 바닐라 아이스크림 추가 제공

バニラアイス (1個)

配一份香草冰激凌球

С шариком ванильного мороженого

StäV-KLASSIKER

StäV 특별음식 **StäVの伝統料理** StäV招牌经典菜品
ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА ресторана StäV

Deutsch-Berliner Spezialität des Hauses:

Das ALTKANZLER-Filet ^{1,3,4,8,12}

€ 8.90

Kult-Currywurst – mit Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln und Krautsalat

본 업소의 독일 베를린식 특별음식:

„전 수상-필레“

감자 샐러드 혹은 볶은 감자와 채소 샐러드를 곁들인 유명 카레소시지

当店おすすめのドイツ・ベルリン郷土料理：

「前首相のヒレ肉」

話題のカレーヴルストー ポテトサラダまたはジャーマンポテト、ドイツ風コールスロー

本店特色柏林德式菜肴：

老总理 “里脊”

咖喱香肠，配土豆沙拉或者香煎土豆及卷心菜沙拉

Немецко-берлинское фирменное блюдо ресторана

АЛТКАНЦЛЕР-филе

Колбаска с соусом «карри».

Подается с картофельным салатом или жареным картофелем и капустным салатом

Das rheinische Nationalgericht:

„Himmel un Ääd“ ^{1,3,12}

€ 9.95

gebratene Blutwurst auf Kartoffelpüree, dazu Apfelkompott und Zwiebeln

라인지방 독일 전통음식:

„하늘과 땅“

으깬 감자에 얹은 피를 넣어 만든 소시지 튀김, 설탕에 절인 사과와 양파 제곱

ライン地方郷土料理：

「天と地」

ブラッドソーセージのロースト、マッシュポテト、リンゴの甘煮、オニオン

莱茵国菜：

“天与地”

煎血肠加土豆泥底，配糖渍苹果和洋葱

Himmel un Ääd — «Небо и земля»

Жареная кровяная колбаса, подается с картофельным пюре,

яблочным пюре и репчатым луком



www.staev.de

facebook.com/staevberlin

StäV-KLASSIKER

StäV 특별음식 **StäVの伝統料理** StäV招牌经典菜品
ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА ресторана StäV

Rheinischer Sauerbraten ^{1,2,3}

€ 15.90

in Rosinen-Pumpernickel-Sauce mit Kartoffelklößen und Apfelkompott

라인지방식 초에 절인 구운 쇠고기

건포도와 호밀가루 빵으로 만든 소스에 감자가루로 만든 경단과

설탕에 절인 사과를 곁들임

ライン風ザウアーブラーテン (マリネ漬けした肉の煮込み)

レーズンとプンパーニッケル (黒パン) のソース、ジャガイモ団子

莱茵风味醋焖牛肉

加葡萄干和粗黑麦面包汁底，配土豆团子和糖渍苹果

Жаркое из маринованной говядины по-рейнски

В соусе из вестфальского черного хлеба с изюмом,

подается с картофельными клецками и яблочным пюре

Glasierte StäV-Schweinshaxe ^{1,3,8,12}

€ 15.90

gegrillt - mit Sauerkraut und Bratkartoffeln

유약을 발라 구운 StäV 돼지 족발

절인 양배추와 볶음 감자를 곁들여 제공

StäV風 豚すね肉グリル つや煮仕立て

ザウアークラウト (酢漬けキャベツ) とジャーマンポテト

StäV招牌糖浆烤猪肘

烤制，配酸菜和香煎土豆

Свинная ножка в корочкой от ресторана StäV

На гриле — с кислой капустой и жареным картофелем

Die besondere Kölner Lokal-Spezialität

Kölsche Hämchen ³

€ 12.90

Vordereisbein auf Sauerkraut mit Bratkartoffeln und Senf

켈른 지역 특별음식: 켈른식 삶은 돼지 족발

앞다리 돼지 족발, 양배추에 없어서 제공, 볶음 감자와 겨자를 곁들임

켈른地方の郷土料理: 「ケルシュ・ヘムヘン」

アイスパイン (茹でた豚すね肉)、ザウアークラウト (酢漬けキャベツ)、ジャーマンポテト、

マスタード添え

科隆当地特色菜品

科隆清炖猪肘猪前肘

加酸菜底，配香煎土豆和黄芥末

Специальное фирменное блюдо кёльнских пивных ресторанов

«Кёльше Хэммен» — вареная свиная ножка, подается с кислой капустой,

жареным картофелем и горчицей

StäV-KLASSIKER

StäV 특별음식 **StäV의 전통料理** StäV招牌经典菜品
ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА ресторана StäV

Pfälzer Saumagen ^{1,3,8}

€ 11.90

auf Sauerkraut mit Bratkartoffeln und kleinem Salatbouquet

팔츠 지방식 돼지 위(胃) 요리

볶음 감자와 소량의 샐러드 장식을 곁들인 절인 양배추에 없어서 제공

プファルツ風ザウマーゲン (豚の胃詰)

ザウアークラウト、ジャーマンポテト、ミックスサラダ (小)

法尔兹烩猪肚

加酸菜底・配香煎土豆和小份时令沙拉

Свиной желудок по-пфальцски

С кислой капустой, жареным картофелем и салатным мини-ассорти

Sülze ^{1,3,4,8,12}

€ 10.90

mit Remouladensauce und Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln

돼지고기 젤리

매운맛 마요네즈 소스와 감자 샐러드 혹은 볶음 감자를 곁들여 제공

アスピック

レムラードソース、ポテトサラダま たはジャーマンポテト

德式猪头肉冻

配微辣蛋黄酱、土豆沙拉或者香煎土豆

Холодец

С соусом провансаль и картофельным салатом или жареным картофелем

Roast-Beef ^{1,3, 4,12}

€ 14.50

rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, hausgemachte Remouladensauce
mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat

소고기 구이

핑크색 구이, 냉우육 상태로 얇게 썰음, 본 업소에서 직접 만든

매운맛 마요네즈 소스와 볶음 감자 혹은 감자 샐러드를 곁들여 제공

ローストビーフ

ミディアムに焼いた冷製肉のスライス、自家製レムラードソース、ジャーマンポテトまたはポテトサラダ添え

原味烤牛肉

粉红色五分熟、冷切薄片拼盘，秘制微辣蛋黄酱配香煎土豆或土豆沙拉

Ростбиф

Запеченное до полуготовности мясо, нарезанное в холодном виде, подается с домашним соусом провансаль и жареным картофелем или картофельным салатом

StäV-KLASSIKER

StäV 특별음식 **StäVの伝統料理** StäV招牌经典菜品
ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА ресторана StäV

Rheinische Fleischwurst ^{1,3,12}

€ 4.20

– frisch aus dem Sud, ca. 170g mit Senf und Brot

라인 지방식 돼지고지 소시지

– 즉석 삶은 소시지 약 170g, 겨자와 빵을 곁들여 제공

ライン地方産ポークソーセージ 茹で立て(約170g)、マスタード添え、パン付き

新鲜莱茵式肉肠-约170克，配黄芥末及面包

Отваренная говяжья колбаска по-рейнски, ок. 170 г, подается с горчицей и хлебом

Kasseler Braten ^{1,3}

€ 11.90

mit Sauerkraut und Bratkartoffeln

훈제된 돼지고기 스테이크

절인 양배추와 볶음 감자를 곁들여 제공

燻製骨付き豚肉のロースト

ザウアークラウト(酢漬けキャベツ)とジャーマンポテト

香炖卡塞尔熏腌肉

配酸菜和香煎土豆

Жаркое по-кассельски

Подается с кислой капустой и жареным картофелем

Unsere beliebten Bouletten/Frikadellen ^{1,3,4,12}

€ 8.90

mit Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln

본 업소에서 인기를 끄는 구운 고기 완자/비프스테이크

감자 샐러드 혹은 볶음 감자를 곁들여 제공

当店人気のハンバーグ/ミートボール、ポテトサラダまたはジャーマンポテト

我们深受好评的柏林肉饼，配土豆沙拉或香煎土豆

Любимое блюдо наших посетителей — котлеты/фрикадельки с картофельным салатом или жареным картофелем

Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“

€ 15.90

mit Äpfeln, Zwiebeln und Kartoffelpüree

구운 송아지 간 „베를린 스타일“ 사과, 양파, 으갠 감자를 곁들여 제공

「ベルリン風」仔牛のレバーソテー、リンゴ、オニオン、マッシュポテト

“柏林风味”煎小牛肝配苹果、洋葱和土豆泥

Жареная телячья печень по-берлински с яблоками, репчатым луком

и картофельным пюре

Matjes nach „Hausfrauenart“ ^{1,3,4,12,14}

€ 10.90

mit Bratkartoffeln

소금에 절인 어린 청어 „가정주부 스타일“

볶음 감자를 곁들여 제공

「家庭風」若ニシン、ジャーマンポテト

“家常口味”腌鲱鱼配香煎土豆

Слабосоленая сельдь по-домашнему с жареным картофелем

Rheinischer Heringstipp ^{1,3,4,14}

€ 10.90

mit Pellkartoffeln

라인지방식 청어요리 (사과, 양파, 사워크림)

겉절이 삶은 감자를 곁들여서 제공

ライン風ニシンのディップ、茹でジャガイモ

莱茵风味奶油鲱鱼配带皮煮土豆

Сельдь в сливочном соусе по-рейнски, подается с картофелем в мундире

Zanderfilet ^{1,14}

€ 15.95

mit Kartoffelpüree und Gurkensalat

민물농어 필레

으깬 감자와 오이 샐러드를 곁들여 제공

スズキのヒレ、マッシュポテトとキュウリのサラダ

梭鲈鱼排配土豆泥和黄瓜沙拉

Филе судака с картофельным пюре и салатом из огурцов

Kennzeichnungspflichtige Stoffe: 1) mit Konservierungsstoff 2) mit Farbstoff 3) mit Antioxidationsmittel
 4) mit Süßungsmittel Saccharin 5) mit Süßungsmittel Cyclamat 6) mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalanin-
 quelle 7) mit Süßungsmittel Acesulfam 8) mit Phosphat 9) geschwefelt 10) chininhaltig 11) coffeinhaltig
 12) mit Geschmacksverstärker 13) geschwärzt 14) gewachst 15) gentechnisch verändert

표시 의무 식품 첨가제

1) 방부제 첨가

2) 색소 첨가

3) 산화방지제 첨가

4) 인공감미료 사카린 첨가

5) 인공감미료 시클라메이트
첨가6) 인공감미료 아스파탐 첨가,
페닐알라닌 함유

7) 감미료 아세설팜 첨가

8) 인산염

9) 유황처리됨

10) 키니네 성분 함유

11) 카페인 성분 함유

12) 조미료 첨가

13) 검체 물들임

14) 밀납 도포 처리됨

15) 유전자 조작됨

表示義務対象の食品添加物:

1) 保存料を含む

2) 染料を含む

3) 酸化防止剤を含む

4) 人工甘味料サッカリンを含む

5) 人工甘味料チクロを含む

6) 人工甘味料アスパルテムを含

む、フェニルアラニン含有

7) 人工甘味料アセサルフェー

ムを含む

8) リン酸塩を含む

9) 硫黄

10) キニネ含有

11) カフェイン含有

12) 化学調味料

13) 黒化

14) 被膜剤使用

15) 遺伝子組み換え処理

有标识义务的食物成份:

1) 含防腐剂

2) 含色素

3) 含抗氧化剂

4) 含糖精用作甜味剂

5) 含甜蜜素用作甜味剂

6) 含阿斯巴甜用作甜味剂，

含苯丙氨酸

7) 含醋磺内酯钾用作甜味剂

8) 含碳酸盐

9) 烟熏

10) 含奎宁

11) 含咖啡因

12) 含味精

13) 熏黑

14) 上脂

15) 转基因食品

Вещества, подлежащие
обозначению:

1) содержит консервант

2) содержит краситель

3) содержит антиоксидант

4) содержит подсластитель сахарин

5) содержит подсластитель

цикламат

6) содержит подсластитель

аспартам, содержит источник

фенилаланина

7) содержит подсластитель

ацесульфам

8) содержит фосфат

9) сульфитировано

10) содержит хинин

11) содержит кофеин

12) содержит усилитель вкуса

13) очернение путем окисления

14) обработано воском

15) содержит ГМО

StäV-Eisbecher „Rheinterrassen“⁸

€ 5.95

3 Kugeln Vanilleeis, Rote Grütze, Schlagsahne

StäV 아이스크림 „라인 테라스“

세 순갈의 바닐라 아이스크림, 붉은 과일 젤리, 생크림

StäV特製アイスクリーム「ラインのテラス」

バニラアイス (3個)、ローテ・グリュツェ (ベリーの煮込み)、ホイップクリーム

StäV高杯冰激凌 “莱茵风情”

3份香草冰激凌球、红杂果甜羹、奶油

Мороженое в вазочке «Рейнские террасы» от ресторана StäV

Три шарика ванильного мороженого, желе из красных ягод, взбитые сливки

Vanille-Pudding mit Kirschen

€ 3.50

체리 바닐라 푸딩

バニラプディング、チェリー添え

－昔のおばあちゃんの家思い出－

香草布丁配樱桃－经典“外婆菜”－

Ванильный пудинг с вишней

Как у бабушки

Hausgemachter Kuchen, je nach Angebot

€ 3.00

본 업소에서 직접 만든 오늘의 케이크

自家製ケーキ、日替わり

秘制蛋糕，时令供应

Домашний пирог дня

mit Sahne⁸

€ 3.80

크림 첨가

クリーム添え

配奶油

Со сливками

Warmer Apfelstrudel

따뜻한 사과 파이

温かいリンゴのシュトルーデル

热苹果酥

Горячий яблочный штрудель

mit Vanille-Sauce

€ 5.50

바닐라 소스 첨가

バニラソース

配香草汁

с ванильным соусом

mit einer Kugel Vanille-Eis

€ 7.00

한 순갈의 바닐라 아이스크림 첨가

バニラアイス (1個)

配香草冰激凌球一份

и шариком ванильного мороженого

기념품

商品

紀念品

Продукция с нашим логотипом

EIN STÜCK RHEINLAND FÜR ZUHAUSE - A PIECE OF RHINELAND FOR YOUR HOME

StäV-Base cap

야구 모자
野球帽 棒球帽
Бейсболки
€ 5.00

Kölsch-Glass,

0.2l, imprint:
„StäV-Rheinland“
켈쉬 맥주잔
ケルシュグラス
科什啤酒专用杯
Стакан для пива
«Кёльш»
€ 2.50

Glass jug, 0.5l

imprint:
„StäV Rheinland“
유리 투
ビールジョッキ
玻璃扎啤杯
Стеклянная кружка
€ 7.50



StäV-Pin

핀
ピン 針 Значок
€ 2.00

StäV-Aufkleber

스티커 StäVステッカー
“常设代表处”贴纸
Наклейки с логотипом
ресторана StäV
€ 1.00



T-Shirt

with
„StäV-signet“
Tシャツ
T恤衫
Футболки

short sleeve

짧은 소매
半袖 短袖
Короткие
рукава

€ 13.50

long sleeve

긴 소매
長袖
長袖

Длинные
рукава
€ 16.50



Key chain

Blue leatherette.
Emblem on metal
열쇠 고리
キーホルダー
钥匙扣
Брелоки
€ 3.50



Original carnival medal

오리지널 축제 메달
StäVオリジナルのカーニバル勲章
正宗StäV狂欢节勋章
Оригинальный
карнавалый орден
€ 19.00

Zeitungsteller

신문기사 접시
新聞プリント皿
报纸纹饰餐盘
Тарелка с газетными
принтами
€ 25.00

Altkanzler-Teller

전 수상 접시
「旧首相のヒレ肉」
用皿
老总理“里脊”
专用盘
Тарелка
«Альтканцлер-филе»
€ 18.00