Maison Rahel



Willkommen im Maison Rahel

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.
Unsere Küche und Spezialitäten lehnen sich an die regionale, mediterrane Küche an. Unsere Zutaten entsprechen hochwertiger Qualität und sind sorgfältig ausgesucht. Sie finden bei uns wöchendlich, wechselnde, hauseigen zubereitete Fisch-, Fleisch-, und vegetarische Gerichte, vereinzelnd Veganes.
In unserer Weinkarte finden Sie mit Sicherheit auch den passenden Wein.
Für Süßes ist immer gesorgt. Lassen Sie sich überraschen.

Körtestr. 15, 10967 Berlin

täglich geöffnet ab 16 Uhr
Nur Sonntags ab 14 Uhr Äthiopische Küche
Telefon 030 74399970
mekonnen@rahelmaisonblanche.com
Montag Ruhetag

Kartenzahlung möglich

Suppen

	€
Tomatencreme-Suppe	7,5
Frische Gemüse-Suppe	7,5

Feste Karte

Oliven mit Schafkäse	7,5
Humus mit Oliven	8,5
Tabbouleh/ Taboulé mit gegrillten Marquez & Humus	12,5
Tabbouleh/ Taboulé mit gegrillten Sardinen & Humus	12,5
Burrata auf Rucola-Bett mit gegrillten Auberginen, Zucchini, Tomaten & Oliven	14,5
Vegetarisches Märchen: Mille Feuille von der Aubergine mit Schafskäse, Parmesan & Mozzarella dazu Reis und kleiner Salat	16,5
Äthiopisches Vegan Platte	15,0

Flammkuchen

Klassik:

mit Speck, Zwiebel und Crème fraîche	10,5
Rucola und Serano Schinken	15,5

Veggie:

• mediterrane Gemüse & Schafskäse	14,5
• Gorgonzola mit Birne	15,5
• Fetakäse mit Crème fraîche, Cherry-Tomaten & Basilikum-Pesto	14,5
• mit Humus und gegrilltem Gemüse (garniert mit Oliven & Rucola)	15,5

Flammkuchen des Tages

Je nach Angebot auf der wechselnden Karte	16,5

Fleischgericht

	€
Grillplatte: Lamm-Kotelett, Rinderfilet, Kalbsfilet mit Rosmarin Kartoffeln & Salat	28,5
Zitrone Hähnchenkeule mit Petersilien Kartoffeln dazu Salat	22,5

Fischgericht

Grillplatte: Lachsfilet, Sanderfilet, Rotbarsch mit Rosmarin Kartoffeln & Salat	27,5
Dorade mit gegrillten Gemüse Drillinge Kartoffeln dazu Salat	24,5

Nudelgericht

Penne Arrabiata	12,5
Linguine mit Meeres Früchte	16,5

Für unsere Kinder



Kindernudeln
wahlweise mit Tomatensauce oder Butter und Parmesan 6,5

Pizza Kiez
mit klassisch gewürzter Tomatensauce und Mozzarellakäse 7,5

Putenschnitzel mit Kartoffeln 8,5

Desserts
Vanilleeis mit Himbeeren Sauce 4,0

Desserts

Crème brûlée	8,5
Schoko Fondue mit Vanilleeis	8,5

Heiße Getränke

	€
Kaffee **Crème1** *Tasse oder kleines Glas*	2.20
Espresso1 *Kleine Tasse*	2.50
Doppelter Espresso1 *Tasse*	4.50
Espresso Macchiato1 *kleines Glas*	3.00
Cappuccino1 *Tasse*	3.50
Latte Macchiato1 *Glas*	3.80
Milchkaffee**1** *Tasse*	3.80
Heiße Schokolade *echte Belgische Schokolade in großer Tasse*	5.50
Heiße Schokolade mit Rum *Glas*	3.50
Grog mit 4cl Rum *Glas*	7.50
Heiße Milch ***mit Honig*** *Glas*	3.50
Saisonal	
Glühwein mit Orangenschale, Nelke, Anis, Zimt *Tasse*	6.50

Frisch aufgebrühte auserlesene Teesorten

große Tasse / Glas

€ 3.50

Thé Noir, Darjeeling *Teekampagne* **Thé Noir, Earl Grey** *Teekampagne* **Lemongras-Tee**

Grüner-Tee Roibusch-Tee Frischer **Minze**-Tee

Kräuter-Tee, Schietwetter Yogi-Tee mit Honig und Milch Frischer Ingwer-Tee
bei Erkältung gerne auch mit Thymian

Sommerliche Kaltgetränke

	€
Eisschokolade *mit Vanilleeis 0.2l*	6.50
Eiskaffee1 *mit Vanilleeis 0.2l*	6.50

Säfte, Nektar und Schorlen

0.2l € 3.00 / 0.4l € 5.00

Apfel Orange Rhabarber

Johannisbeere Banane Kirsche

Kiba

Alkoholfreie Getränke

	l	€
Mineralwasser Gerolsteiner *Flasche*	0.25 / 0.75	3 / 7.50
Schweppes1 3 *Flasche*	0.2	3.50
Tonic Water3, Ginger Ale2, Ginger B, Bitter Lemon3 4		
Rixdorfer Fassbrause *Flasche*	0.33	3.50
Coca Cola[1 2] *Flasche*	0.2	3.50
Coca Cola light/zero**1 2 3** *Flasche*	0.2	3.50
Mezo Mix [1 2] *Flasche*	0.2	3.50
Fanta [2] *Flasche*	0.2	3.50
Sprite *Falsche*	0.2	3.50
Orangina2 3 *Flasche*	0.2	3.50

Biere vom Fass

0.3l € 3.50 / 0.5l € 5.00

Bitburger Pilsner Benediktiner Helles Benediktiner Hefe

Flaschenbiere

€ 5.00

Benediktiner Weissbier Dunkel *0.5l*

Alkoholfreie Biere

0.33l € 3.50 0.5l € 5.00

Benediktiner Weissbier *0.5l*
Bitburger Alkeholfrei *0.33l*

Mischungen 0.3l € 3.50 / Alster/Radler

0.5l € 5.00
Bier mit Zitronen- oder Orangenlimonade oder Soda

Maison Rahel Longdrinks mit 4cl

	€
CampariOrange2	7.50
CampariSoda2	7.50
Gin Tonic3	7.50
RumCola2 4	7.50
Whiskey Cola2	7.50
Wodka Lemon3	7.50
Quarenta y Tres2 *in warmer Milch*	7.50

Cocktail

Espresso Martini [2]	9.50
Negroni [2]	8.50

Digestif

	€
Averna *2cl*	3.50
Ramazotti *2cl*	3.50
Cynar *2cl*	3.50
Fernet Branca *2cl*	3.50
Jägermeister *2cl*	4.20
Vecchia Romana *2cl*	3.50
103 Osborne *2cl*	3.50
Aquavit *2cl*	4.50
Grappa *2cl Hausmarke Veneto, Fassabfüllung*	3.50
Wodka Grey Goose, Smirnoff *2cl*	4.00
Hennessy *2cl*	5.50
Calvados *Pâpidoux 2cl*	3.50
Tequila *weiß oder braun 2cl*	4.50
Martini *bianco, dry, rosso, 4cl*	4.50
Sherry Sandeman *medium, dry, 5cl*	3.50
Pastis2 5 *2cl*	3.50
Sambuca Molinari *2cl*	3.50
Obstler Eau-de-Vie de fruit d'Alsace *2cl* *Mirabelle, Poire Williams, Framboise*	4.50

Whisky 2cl

	€
Irish Tullamore Dew	4.80
Johnny Walker	4.80
Suntory Toki	5.50
Bushmills	7.50

Rum 2cl

Zacapa	7.50
Havanna *3 años, Cuba*	4.50

Liköre 2cl

Contreau5	4.00
Amaretto Disaronno	4.00
Bailey's5 12	4.00
Cuarenta y Tres2	4.00

Legende Zusatzstoffe und Allergene Zusatzstoffe:

Inhaltsstoffe:

1) Koffeinhaltig

2) mit Farbstoff

3) Chininhaltig

4) mit Antioxidationsmittel

5) Zuckercouleur

6) mit Konservierungsstoff

7) Phosphate

Allergene:

8) glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus)

9) Krebstiere (Krabbentiere, Krustentiere, Surimi, Krabbenchips, …)

10) Eier (Trockenei, Mayonnaisen, panierte Speisen)

11) Fisch (Fischsaucen oder -pasten, Kaviar, …)

12) Erdnüsse (Backwaren, Brotaufstriche, Desserts, …)

13) Sojabohnen (Speisefette, Tofu, Suppen, Saucen, Käseimitate, …)

14) Milch (Quark, Joghurt, Schmand, Saucen, Suppen, …)

15) Schalenfrüchte (Nougat, Brotaufstriche, Marzipan, Backwaren, …)

16) Sellerie (Brühwürfel, Fertigsaucen und –suppen, Feinkostsalate, …)

17) Senf (Gewürzmischungen, Marinaden, Dressings, …)

18) Sesamsamen (Knabbergebäck, Falafel, Hummus, Sushi, …)

19) Schwefeldioxid und Sulfite (Trockenobst, Fruchtkonserven, Wein, …)

20) Lupinen (Cerealien, Bratlinge, vegetarische Würstchen, …)

21) Weichtiere (Austern, Schnecken, Calamares, …)

Irrtümer und Druckfehler vorbehalten!