GASTSTÄTTE AMBROSIUS
EIN BEGRIFF IN BERLIN

Karl-Heinrich-Ulrichs-Str. 14

10785 Berlin

+49 30 2640526

https://www.gaststaette-ambrosius.de

Trinkgeld ist NICHT inklusive.

Tip / service is NOT included.

Kartenzahlungen sind ab 10 € möglich.

Card payment from €10 possible.

Beilagen Änderungen jeglicher Art werden mit 1,50 € berechnet.

Any changes to the contents of the enclosures will be charged at €1.50.

Außer-Haus-Einwegverpackungen für Speisen und Kuchen werden mit jeweils 0,50 € extra berechnet.

Disposable takeaway packaging for food and cakes will be charged at an extra €0.50 each.

Vorspeisen / Appetizers

Frisches Brot [A]

wahlweise mit Kräuterbutter [G] oder hausgemachtem Schmalz

Fresh bread

optionally with herb butter [G] or homemade lard

4,50 €

Berliner Antipasti

mit Roter Beete [4, 10, 12, 15], Rübe, Pilze, regionalem Fenchel und Parmesan [G]

Berlin Antipasti

with beetroot [4, 10, 12, 15], turnip, mushrooms, regional fennel and Parmesan [G]

14,90 €

Salate / Salads

Kleiner gemischter Salat

mit Tomaten Croutons [A] und Hausdressing [J]

small mixed salad

with tomato croutons [A] and house dressing [J]

5,50 €

Gurkensalat [J, 10, 15]

Cucumber salad

4,90 €

Salat mit gegrillter Hähnchenbrust

mit grünem Salat, Gurken, Tomaten und Croutons [A]

Salad with grilled chicken breast

with green salad, cucumbers, tomatoes and croutons [A]

17,90 €

Suppen / Soups

Berliner Kartoffelsuppe [I]
mit kross gebratenen Würstchen [4, 8]

Berlin potato soup [I]
with crispy fried sausages [4, 8]

7,50 €

Tomatensuppe
nach Art des Hauses

Tomato soup
according to the type of house

6,90 €

Pikante Gulaschsuppe

Hearty goulash soup

8,90 €

Beilagen / Side dishes

Portion Bratkartoffeln, Klöße [4, 6], Kartoffelpüree [G], Steak Fries [4, 6]

Portion of fried potatoes, potato dumplings [4, 6], mashed potatoes [G], steak fries [4, 6]

5,00 €

Portion Sauerkraut [4, 10], Rotkohl [4, 10] oder Gemüse [G]

Portion of pickled cabbage [4, 10], red cabbage [4, 10] or vegetables [G]

4,00 €

Portion hausgemachte Spätzle [A, C]

Portion of homemade spaetzle (Noodles) [A, C]

7,00 €

Portion Brot, Kräuterbutter [G] oder Bratensoße [I]

Portion of bread, of herb butter [G] or gravy [I]

3,00 €

Hauptgerichte / Main courses

Gegrillte Schweinshaxe [I]

mit Sauerkraut [4, 10] und Kartoffelklößen [4, 6]

Grilled pork knuckle [I]

with pickled cabbage [4, 10] and potato dumplings [4, 6]

20,90 €

Gebratene Kalbsleber [I]

auf Kartoffelpüree [G], dazu geschmorten Zwiebeln und flambierte Äpfel

Fried veal liver [I]

on mashed potatoes [G], with braised onions and flambéed apples

22,90 €

Geschmorte Rinderroulade [I]

mit Rotkohl [4, 10] und Kartoffelklößen [4, 6]

Braised beef roulade [I]

with red cabbage [4, 10] and potato dumplings [4, 6]

22,90 €

Berliner Eisbein [4, 8]

mit Sauerkraut [4, 10], Erbspüree und Salzkartoffeln

Berlin Eisbein (boiled knuckle of pork) [4, 8]

with pickled cabbage [4, 10], pea puree and boiled potatoes

17,90 €

Deftiges Rindergulasch

mit Rotkohl [4, 10] und hausgemachten Spätzle [A, C]

Hearty beef goulash

with red cabbage [4, 10] and homemade spaetzle [A, C]

20,90 €

Rinderschmorbraten [I]

mit Rotkohl [4, 10] und Kartoffelklößen [4, 6]

Braised beef [I]

with red cabbage [4, 10] and potato dumplings [4, 6]

21,90 €

Schweinebraten (I)

mit Rotkohl und Klößen (4,10) (4,6)

Roast pork (I)

with red cabbage and potato dumplings (4,10) (4,6)

20,90 €

Berliner Bouletten

auf Sauerkraut, dazu Bratkartoffeln (4,10)

Berlin-style meatballs

with pickled cabbage and fried potatoes (4,10)

17,90 €

Bratwurst „Thüringer Art“ (4,8,I)

auf Sauerkraut, mit Salzkartoffeln (4,10)

Grilled sausage “Thuringian Style” (4,8,I)

on pickled cabbage, with boiled potatoes (4,10)

16,90 €

1/2 Ente frisch aus dem Rohr (I)

mit Rotkohl und Kartoffelklößen (4,10) (4,6)

1/2 duck fresh from the oven (I)

with red cabbage and potato dumplings (4,10) (4,6)

22,90 €

GASTSTÄTTE AMBROSIUS

Königsberger Klopse

in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln und Rote Beete (4,15,G) (4,10,12,15)

Königsberger meatballs (boiled)

in caper sauce, with boiled potatoes and beetroot (4,15,G) (4,10,12,15)

17,90 €

Berliner Currywurst

mit hausgemachter Currysoße und Pommes Frites (1,2,4,10,15) (4,6)

Berlin Curry sausage

with homemade curry sauce and French fries (1,2,4,10,15) (4,6)

15,90 €

Geschmorte Ochsenbäckchen [I]

dazu Wurzelgemüse [I] und Kartoffelpüree [G]

Braised ox cheeks [I]

with root vegetables [I] and mashed potatoes [G]

24,90 €

Aus Grill und Pfanne / From grill and pan

Hähnchensteak [A]

auf Champignon - Rahmsoße [A, G], dazu Steak Fries [4, 6]

Chicken steak [A]

on mushroom cream sauce [A, G], with steak fries [4, 6]

19,90 €

Steakvariation Ambrosius

Medaillons vom Rind, Hähnchen und Schwein, dazu Bratkartoffeln und bunte Möhren

Steak variation Ambrosius

Medallions of beef, chicken and pork with fried potatoes and colorful carrots

25,90 €

Für Schnitzelliebhaber / For schnitzel lovers

Originaler Wiener Schnitzel vom Kalb [A, G]

mit Preiselbeeren [4, 5, 10, 12, 15], Steak Fries [4, 6] und Gurkensalat [J, 10, 15]

Original Wiener Schnitzel from veal [A, G]

with cranberries [4, 5, 10, 12, 15], steak fries [4, 6] and cucumber salad [J, 10, 15]

25,90 €

Schweineschnitzel [A, G]

auf Champignon - Rahmsoße [A, G], dazu Steak Fries [4, 6]

Pork schnitzel [A, G]

on mushroom cream sauce [A, G], with steak fries [4, 6]

17,90 €

Für unsere kleinen Gäste (ausschließlich bis 12 Jahre)
For our little guests (up to 12 years only)

Kleines Schnitzel [A, C]
mit Pommes Frites [4, 6]

Small schnitzel [A, C]
with French fries [4, 6]

9,90 €

Hausgemachte Spätzle [A, C]
mit Tomatensoße, dazu Würstchen [4, 8]

Homemade spaetzle [A, C]
with tomato sauce and sausages [4, 8]

8,90 €

Fisch / Fish

Gebratener Zander [D]
mit deftigen Bratkartoffeln und Gurkensalat [J, 10, 15]

Fried pike-perch [D]
with hearty fried potatoes and cucumber salad [J, 10, 15]

25,90 €

Vegetarisch / Vegetarian

Risotto vom Emmer Korn (Weizenart) [A]
mit Knoblauch, dazu Tomaten, Schluppen und reichlich Bergkäse [G]

Emmer grain risotto (type of wheat) [A]
with garlic, tomatoes, scallops and plenty of mountain cheese [G]

14,90 €

Frisch gebratene Spätzle [A, C] **mit Bergkäse** [G]
dazu ein kleiner Salat [J]

Freshly fried spaetzle [A, C] with mountain cheese [G]
with a small salad [J]

17,90 €

Trio vom Knödel

aus Roter Beete, Käse und Spinat auf Brauner Butter
dazu Parmesan

Dumpling Trio

made from beetroot, cheese and spinach on brown butter
with Parmesan

16,90 €

Dessert / dessert

Apfel-Birnenstrudel mit Sahne

Apple and pear strudel with cream

8,50 €

Hausgebackener Käsekuchen

Homemade cheesecake

5,50 €

Tagesdessert

bitte beim Service erfragen

Dessert of the day
Please ask the waiter

7,50 €

Eisbecher auf Anfrage

Ice cream sundae on request
je Kugel / per scoop

2,00 €

Getränkekarte / Drinks

Biere vom Fass / barrel	0,3 l	0,5 l
Schultheiss	4,50 €	5,30 €
Ambrosius Pils	4,50 €	5,30 €
Ambrosius Schwarzbier (dark)	4,50 €	5,30 €
Wechselndes Aktionsbier	5,30 €	5,80 €
Alsterwasser / shandy [9]	4,50 €	5,30 €

Flaschenbiere / bottle	0,33 l	0,5 l
Weizenbier / wheat		5,10 €
Weizenbier Kristall / crystal		5,10 €
Weizenbier Dunkel / dark		5,10 €
Weizenbier Alkoholfrei 0,0% vol / non alcohol		5,10 €
Jever Fun 0,0% vol / non alcohol	4,50 €	
Berliner Weiße	4,80 €	
mit Sirup (rot - Himbeere, grün - Waldmeister) [2, 5, 6, 10]		
Beer with syrup (red - raspberry, green - woodruff) [2, 5, 6, 10]		

Alkoholfreie Getränke / Soft drinks	0,2 l	0,4 l
Coca-Cola [1, 2]	3,50 €	4,50 €
Coca-Cola Light [1, 2, 9]	3,50 €	4,50 €
Fanta [2, 12]	3,50 €	4,50 €
Spezi [1, 2, 12]	3,50 €	4,50 €
Zitronenlimonade [9]	3,00 €	4,00 €
Fassbrause [1, 3, 4]	3,50 €	4,50 €
Mineralwasser / wather	3,00 €	4,00 €
Mineralwasser / wather · 0,70 l		6,50 €
Stilles Mineralwasser / still wather · 0,70 l		6,50 €
Tonic Water [3, 15]	3,80 €	4,80 €
Bitter Lemon [2, 3, 4, 12]	3,80 €	4,80 €
Ginger Ale [4]	3,80 €	4,80 €
Red Bull [14] · 0,25 l		5,20 €
Malzbier · 0,33 l		4,00 €

Säfte / Juices

	0,2 l	0,4 l
Orangensaft / Orange [4, 10, 15]	3,50 €	4,50 €
Orangensaftschorle [4, 10, 15]	3,50 €	4,50 €
Apfelsaft / apple [4, 10, 15]	3,50 €	4,50 €
Apfelsaftschorle [4, 10, 15]	3,50 €	4,50 €
Kirschnektar / Cherry [4, 10, 15]	3,80 €	4,80 €
Kirschnektarschorle [4, 10, 15]	3,80 €	4,80 €
Rhabarbersaft / rhubarb [4, 10, 15]	3,80 €	4,80 €
Rhabarbersaftschorle [4, 10, 15]	3,80 €	4,80 €

Aperitifs

	0,2 l
Aperol 4cl [2] Spritz	8,50 €
Limoncello 4cl [2, 4, 5] Spritz	8,50 €
Martini 5cl	7,50 €
Campari 4cl [4] & Orangensaft [4, 10, 15]	8,90 €
Lillet White Berry	8,50 €

Warme Getränke / hot drinks

Tasse Kaffee [1] groß	3,70 €
Tasse Kaffee [1] klein	3,20 €
Glas Tee	3,50 €
Espresso [1]	3,00 €
Espresso [1] doppelt	3,50 €
Espresso [1] macchiato [1, G]	3,80 €
Milchkaffee [1, G]	4,90 €
Cappuccino [1, G]	4,50 €
Latte Macchiato [1, G]	4,90 €
Heiße Schokolade [G] mit Sahne [G]	4,90 €
Café au lait · klein / groß	3,90 / 4,90 €
Cappuccino mit Kakao · klein / groß	3,90 / 4,90 €

Longdrinks

	4cl
Johnnie Walker [4] & Coca-Cola [2, 4]	9,50 €
Wodka & Red Bull [2, 4]	9,50 €
Bacardi & Coca-Cola [2, 4]	8,50 €
Gin & Tonic [5]	8,50 €

Spirituosen

	2 cl	4 cl
Sambuca / Tequila / Gin	3,50 €	
Bessen Jenever	3,00 €	
Nordhäuser Doppelkorn	3,00 €	
Absolut Vodka / Absolut Vodka Tabasco	3,50 €	
Malteser Aquavit / Jubilaeums Akvavit	3,50 €	
Williams Birne / Obstler	3,50 €	
Alte Williams-Birne	4,50 €	
Asbach Uralt / Wilthener Goldkrone	3,20 €	
Osborn Veterano	3,50 €	
Jägermeister / Ramazzotti	3,50 €	
Underberg / Kümmerling	3,50 €	
Fernet Branca / Menta	3,50 €	
Baileys	3,50 €	
Berliner Luft	3,00 €	
Amaretto	3,20 €	
Rum / Bacardi	3,50 €	
Jim Beam	4,20 €	
Johnnie Walker	4,20 €	
Prinz Premium Brände	4,50 €	8,50 €

Weine / Wines

Weißweine / White

	0,2 l	Flasche / Bottle
Riesling trocken	6,90 €	27,90 €
Lorenz & Söhne, Kauzenberg (Saarland) Lebendige Säure, animierend, feinfruchtiges Aroma von Pfirsich & Zitrusfrucht		
Grauburgunder trocken	7,10 €	29,90 €
Pfannebecker, Rheinhessen Angenehm säuremild. Apfel, Mandel, Nuss und eine verspielte Frucht		
Weissburgunder trocken	7,10 €	29,90 €
Jechtinger, Kaiserstuhl Baden Sehr ausgewogener Wein. Breite Frucht, Birne und Blüten		
Müller-Thurgau und Morio-Muskat lieblich	7,10 €	29,90 €
Qualitätswein Rheinhessen Fruchtig, frisch und blumig		
Sauvignon Blanc trocken	6,90 €	29,90 €
Gérard Bertrand, Languedoc Frisch und knackig. Ananas, Stachelbeere, Paprika		

Roséweine / Rosé

	0,2 l	Flasche / Bottle
Wunderschön Rosé trocken	7,10 €	32,00 €
St. Antony, Rheinhessen		
Wirkt sehr fruchtig mit viel verführerischem Charme. Orange & Erdbeere		
Giardino Rosé trocken		34,90 €
Santa Cristina, Toskana		
Weich und ausgewogen. Gute Frische, viel Waldbeeren		

Rotweine / Red

	0,2 l	Flasche / Bottle
Merlot trocken	7,10 €	29,90 €
Lergenmüller, Pfalz		
Wohliges Gemüt, vollmundig und weich		
Montepulciano d'Abruzzo trocken	6,90 €	25,00 €
Passo Adagio, Abruzzen		
Angenehm säuremild. Apfel, Mandel, Nuss und eine verspielte Frucht		
Dornfelder halbtrocken	6,90 €	25,00 €
Dr. Hinkel, Rheinhessen		
Verführerische, süßliche Frucht. Waldbeeren und Schokolade		
Faustino VII trocken		38,00 €
Tempranillo, Rioja Spanien		
Angenehm trocken, erdige Note, dunkle Beere		
Cabernet Sauvignon trocken	8,50 €	33,90 €
Gérard Bertrand, Languedoc		
Raue und kräftige Note, dunkle Frucht		

Mischgetränke

	0,2 l
Rot-, Rosé- oder Weißweinschorle	5,50 €

Sekt / Sparkling wine

	0,1 l / 0,2 l	Flasche / Bottle
Rotkäppchen	4,00 € / 6,50 €	22,00 €
Trocken / Halbtrocken		
Geldermann		38,00 €
Weiß oder Rose		

GASTSTÄTTE AMBROSIUS EIN BEGRIFF IN BERLIN

Unsere Biere
Our beers

Schultheiss

Berliner Kindl

Oberdorfer Helles

Schweppes

Red Bull

Unsterblich Bier – Ambrosius Anno 2001

Friesisches Brauhaus Jever

granini

Coca-Cola

Schöfferhofer

Meßmer

Rix Dorfer Fass Brause Limonade

Unsere Lieferanten
Our suppliers

GEZER

WACHE Hauptstadtfleischerei Convenience Food

BARLU seit 1975 Der gute Ruf. 03304 399 399 www.barlu.de

