

Gastlichkeit seit 1907



каждое воскресенье



большой бранч «шведский стол»

Приглашаем вас с 9.00. до 15.00.,  
оценить по достоинству без спешки и суеты холодные и горячие  
деликатесы от нашей кухни.

Составьте свое меню в уютной обстановке,  
в подлинной берлинской атмосфере  
знаменитого ресторана/пивной Xantener Eck.

Цена на гостя 9 €, на детей до 6 лет - 4,50 €,  
не включая напитки. Просим вам бронировать бранч заранее!



## СУПЫ

35	<b>Томатный крем-суп</b> с апельсином, сухариками и сливками	4,00
36	<b>Берлинский картофельный суп</b>	4,00
13	<b>Венгерский суп-гуляш</b> по домашнему	4,50
39	<b>Берлинский картофельный суп</b> большая порция картофельного супа с сарделькой	7,00

## РАЗЛИЧНЫЕ САЛАТЫ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

117	<b>Небольшой салат из свежих овощей</b>	3,50
68	<b>Сладко-кислый салат с огурцов</b>	5,00
65	<b>Тарелка салата ассорти</b>	6,00
64	<b>Моцарелла с базиликом и песто</b>	7,50
70	<b>Салат „Нептун“</b> с тунцом на листьях салата и красным луком	9,50
71	<b>Салат „Корсика“</b> салат ассорти с брынзой	9,50
69	<b>Салат „От шеф-повара“</b> ломтики обжаренной куриной грудки, на цветном салате со свежими фруктами и гренками	11,50

## Мелочи

51	<b>Две домашних котлеты</b> с солёным огурчиком и хлебом	5,00
53	<b>Две домашних котлеты</b> с жареным картофелем	8,00
52	<b>Берлинская сосиска карри</b> с пикантным томатным соусом и кусочком багета	4,00
55	<b>Берлинская сосиска карри</b> с пикантным томатным соусом и картофелем фри	7,00
128	<b>Ассорти сыра</b> разные сорта сыра с фруктами, маслом и багетом	10,00

## ГОРЯЧО ЛЮБИМЫЕ

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

77	<b>„Штраммер Макс“</b> черный хлеб с копченой ветчиной, глазунья из 2 яиц и маринованный огурчик	8,00
75	<b>„Хакепетер“ из свинины</b> сырой фарш с мелко нарубленным луком, маринованным огурчиком, хлебом и маслом	10,00
76	<b>Умеренно прожаренный ростбиф на нежных овощах в кисло-сладком соусе, с ремуладом и жареным картофелем</b>	10,00
78	<b>Татар - перемешайте по своему вкусу (от 180г)</b> сырой фарш из говядины с мелко нарезанным луком, маринованным огурчиком, каперсами, филе анчоуса, яичным желтком, маслом и хлебом	13,50
74	<b>Нарезка</b> нарезка разных колбас и сыра, с солёными огурчиками, маслом и хлебом	11,50

### Закуски

45	<b>Сыр камамбер, запеченный пивном кляре</b> с брусникой, на листьях салата	8,50
46	<b>Селёдка «Домашняя»</b> с соусом из яблок, лука, солёных огурцов и майонеза на гарнир – отварной картофель и салат	10,90
44	<b>Филе сельди „По-Берлински“</b> с зелёной фасолью и жареным картофелем	11,90
47	<b>Маринованная сельдь</b> с солёными огурчиками и жареным картофелем	9,00

### ПАНИРОВАННЫЕ БЛЮДА

40	<b>Омлет</b> с жареным картофелем и солёным огурчиком	8,50
62	<b>Вареники</b> в грибном соусе, с поджаренным луком и салатом-ассорти	11,00
79	<b>Запеченная брынза</b> с помидорами, оливками, перчиком, шампиньонами, паприкой и луком; на гарнир - салат	10,00
641	<b>Драники</b> с копченым лососем, салатом и соусом с укропом и горчицей	10,00
61	<b>Панированные головки шампиньонов</b> фаршированные листьями шпината, под легким соусом из чеснока и сыра, к ним французская булка	10,50
496	<b>Драник с творожной начинкой</b> 4 штуки с салатом, брусникой и багетом	11,50

## ТОЛЬКО В БЕРЛИНЕ

- 85 Вареная свиная ножка по-берлински -  
Рулька (порция ок. 1кг с жиром и костью) 12,00  
с гороховым пюре, квашеной капустой и  
вареным картофелем
- 86 Телячья печень „по Берлински“ 15,50  
с поджаренными яблоком и луком;  
на гарнир - картофель пюре
- 90 Мясное ассорти 12,00  
с копченой корейкой, кусочком свиной ножки,  
нюрнбергской жареной сосиской, сарделькой и  
квашеной капустой ,на гарнир-вареный картофель
- 91 Берлинский голубец по-домашнему 12,00  
(мин. вес 500г в сыром виде) с соусом из  
копченого шпика и вареным картофелем
- 92 Жареная свиная ножка,  
приготовленная в печи 11,50  
с подливкой из темного пива, кислой  
капустой и вареным картофелем
- 87 Кёнигсбергские фрикадельки 10,00  
в пряной подливке из каперсов,  
с вареным картофелем и свеклы
- 88 Смешанное блюдо „Ксантенер эк“ 12,50  
Жареная колбаска с соусом карри, 3 нюрнбергских  
жареных колбаски, копченая колбаска,  
сарделька, копченая корейка, рубленая котлета  
и жареный картофель

## С ГРИЛЯ И СО СКОРОВОДЫ

- 93 Гриль-блюдо „Ксантенер эк“ 13,00  
со свиной вырезкой, куриной грудкой,  
стейком из огузка, жареной сосиской,  
с маслом с травами, с жареным картофелем,  
на гарнир - салат ассорти - это блюдо заменяет  
почти целую неделю полного пансиона
- 97 Нюрнбергские жареные сосиски 10,50  
с жареным картофелем и квашеной капустой
- 100 Свиной шницель по-венски 12,50  
с жареным картофелем и салатом ассорти
- 102 Шницель „Охотничий“ 13,50  
из свинины под соусом с шампиньонами  
на гарнир-картофель фри
- 643 Венский Шницель 17,50  
панированный Шницель из телятины  
поджаренный в смальце; на гарнир -  
жареный картофель и салат
- 50 Шницель „Охотничий“ 12,00  
с зеленой фасолью, картофелем фри  
и соусом из зеленого перца
- 105 Филе из куриной грудки 12,50  
- с гриля - с салатом ассорти, маслом  
с травами и картофелем фри
- 89 Филе судака 14,90  
жареное филе судака на листьях шпината  
в сливочном соусе, на гарнир -  
вареный картофель с петрушкой

## пирог

- 574 Пирог „Эльзасский“ 7,50  
тонкое тесто запечённое с сметаной, луком и салом
- 575 Пирог „Туна“ 7,50  
тонкое тесто запечённое с сметаной,  
тунцом и красным луком
- 494 Пирог „Италиано“ 8,50  
тонкое тесто запечённое с сметаной,  
помидорами, моцареллой и базиликовым песто

## ГАРНИРЫ

- 110 вареный картофель 2,50
- 111 жареный картофель 2,50
- 112 картофель фри 2,50
- 115 2 маринованных корнишона 1,50
- 116 доп. порция соуса 2,00
- 118 доп. багет 1,50
- 119 доп. порция хлеба 1,50

## Наши Берлинские блюда

и за каждое блюдо всего лишь 9,50€  
Не действует в сочетании с „Welcome Card“

### ПОНЕДЕЛЬНИКАМ

- 30 Свиной стейк  
в соусе из паприки и помидор;  
на гарнир - картофель фри

### ВТОРНИКАМ

- 31 Блюдо Кучера „по Берлински“  
две котлеты по Берлински, с квашеной  
капустой и жареным картофелем

### СРЕДАМ

- 32 Блюдо „Филе на сковороде по  
Ксантенерски“  
свиное филе с шампиньонами, салом, луком и  
брынзой; на гарнир - жареный картофель

### ЧЕТВЕРГАМ

- 33 Свиной стейк „Дровосек“  
с хрустящим луком, жареным картофелем и салатом

### ПЯТНИЦАМ

- 34 Запеченное рыбное филе  
с ремуладом и отварным картофелем

### СУББОТАМ

- 37 Поджаренный ливерный паштет  
с яичницей, солеными огурчиками и  
жареным картофелем

### ВОСКРЕСЕНЬЯМ

- 38 Говяжьих рулетки  
с зеленой фасолью и отварным картофелем



Gastlichkeit seit 1907

## Сладкие лакомства

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 561 | Фруктово-ягодное<br>желе с ванильным соусом  | 4,50 |
| 562 | Теплый яблочный штрудель<br>с ванильным соусом   | 6,00 |
| 578 | или с ванильным мороженым  |      |
| 563 | Блинчики с творожной начинкой и изюмом   | 7,50 |
| 564 | “Кайзермаррн”-сладкий омлет из блинного теста<br>со сливовым компотом                            | 6,00 |
| 565 | Шоколадный пирог с шоколадным<br>соусом и ванильным мороженым                                    | 6,50 |
| 560 | Печеные яблочные оладьи с ванильным мороженым  | 6,00 |
| 568 | или с ванильным соусом   |      |
| 566 | Шарик мороженого на вкус<br>-шоколадное, ванильное, клубничное или фруктовый сорбёт              | 1,50 |
| 567 | Кофе-гляссе  | 4,50 |
| 569 | Охлажденный шоколадный напиток   | 4,50 |
| 570 | Мороженое разных сортов “Ксантен” в креманке<br>три сорта мороженого на выбор со сливками        | 5,00 |
| 571 | “Горячая льдинка”<br>три шарика ванильного мороженого<br>с горячими вишнями и сливками           | 6,00 |
| 572 | Мороженое «Шоколад»<br>три шарика ванильного мороженого с<br>тёплым шоколадным соусом и сливками | 6,00 |
| 573 | 3 шарика фруктового сорбёт со сливками   | 6,00 |





*Gastlichkeit seit 1907*

# Рождественское меню

- |     |  |  |       |
|-----|--|--|-------|
| 590 | Птичий крем-суп  |    | 4,50  |
| 591 | Жареное филе судака<br>на гарнир - ризотто с белыми грибами  |  | 13,90 |
| 592 | Гуляш из дичи<br>с мучными клёцками, печеной грушей и брусникой  |  | 14,80 |
| 593 | Гусиная ножка (~500 грамм)<br>с красной и зелёной капустой, и картофельными клецками                                     |  | 16,80 |
| 594 | Гусиная грудка (~500 грамм)<br>с красной и зелёной капустой,<br>картофельными клецками и печеным яблоком                 |  | 18,90 |
| 595 | Печеное яблоко<br>в ореховом мундире, с ванильным мороженым<br>(готовиться ~15 минут)                                    |  | 6,50  |
| 596 | Целый Гусь<br>(только на заказ 2 дня на перед)<br>с красной, брюссельской и зелёной капустой<br>и картофельными клецками |  | 90,00 |
| 597 | порция брюссельской капусты  |  | 3,50  |
| 598 | порция красной капусты   |  | 3,50  |
| 599 | порция зелёной капусты (грюнколь)  |  | 3,50  |
| 579 | порция клецок  |  | 3,50  |



Команда Xantener Eck  
желает Вам и Вашей семье  
счастливого Рождества!