

Herzlich Willkommen im Bistro „Bonjour“

***Wir freuen uns Sie in unserem umgestalteten Bistro
weiterhin begrüßen zu dürfen.***

Wir hoffen sehr, dass Sie sich bei uns wohl fühlen.

***Das nun seit 2003 bestehende Bistro im Forum Köpenick
wird mit Herz und Leidenschaft von uns weiter geführt***

***Unser Frühstücksangebot servieren wir Ihnen gerne in der
Zeit von 10 bis 11 Uhr.***

Warme Speisen bereiten wir ab 10 bis 18:45 Uhr für Sie zu

***Unsere Senioren erhalten gerne Hauptgerichte in
kleineren Portionen. Sprechen Sie uns bitte an!***

Achten Sie auch auf unsere wechselnden Tagesangebote!

***Das Team um Mathias und Ginie wünscht Ihnen
einen guten Appetit.***

***Bistro „Bonjour“ im Forum Köpenick,
Bahnhofstraße 33-38 in 12555 Berlin
Inhaber: Mathias Mader Telefon: 015142526669***

Kartenzahlung ist bei uns leider nicht möglich.

Liebe Gäste,

gern informieren wir Sie in einer speziellen Speisekarte über die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Hauptallergene. Sollten Sie an einer Lebensmittelallergie oder –unverträglichkeit leiden oder Fragen haben, zögern Sie bitte nicht, uns anzusprechen

Angegebene Allergene werden wie folgt gekennzeichnet

a Eier und Erzeugnisse

b Fisch und Fischerzeugnisse

c Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

d Milch / Laktose Milcherzeugnisse

e Sellerie und Sellerieerzeugnisse

f Sesam und Sesamerzeugnisse

g Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg /kg oder 10mg/ l als SO₂ angegeben

h Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

l Glutenhaltiges Getreide d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel und Kamut (orientalischer Weizen) sowie daraus hergestellte Produkte

k Lupine

l Nüsse/ Schalenfrüchte

m Senf und Senferzeugnisse

n Soja und Sojaerzeugnisse

o Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

Zusatzstoffe in verwendeten Lebensmitteln sind wie folgt gekennzeichnet:

1 Antioxidationsmittel

2 Koffein

3 Chinin

4 Konservierungsstoffe

5 Phosphat

6 Farbstoffe

Unser Frühstücksangebot

von 10.00 bis 11:00 Uhr

Frühstück „Eierlei“

8,90 €

Rührei mit Speck und Zwiebeln,
Butter und Brötchen,
und einem Pott Kaffee²

a,d,i

Frühstück „Bonjour“

9,80 €

roher Schinken, Schnittkäse,
Butter , Hausgemachte Marmelade, ein gekochtes Ei,
2 Scheiben Toastbrot und 1 Brötchen inkl. 1 Glas
Orangensaft und einem Pott Kaffee

a,d,i

Omelett

8,90 €

mit Schinken , Tomate und Frühlingszwiebel
inkl. einer Tasse Kaffee

a,i

Für den kleinen Hunger

Soljanka

mit Sahnetupfer und Brot

(i,m,d)

Tomatensuppe

mit Croutons und Sahnetupfer

(e,h,i)

Toast Hawaii

mit Schinken und Ananas überbacken

(i)

Würzfleisch

mit Käse überbacken und dazu Toast

(a,d,i)

Gebackener Camembert

mit Preiselbeeren , kleiner Salatbeilage dazu Toast

(i)

Spätzle

mit Waldpilzen

(auf Wunsch mit Hähnchenstreifen)

(a,i)

Rühreier

mit Speck und Zwiebeln auf einer Scheibe Brot

(a,i)

Folienkartoffel

gefüllt mit Waldpilzen, oder

mit Kräuterquark mit kleiner Salatbeilage

(d)

Strammer Max

Brot mit Schinken und Spiegelei bedeckt

(d,i)

Kartoffelpuffer

mit Apfelmus

(i)

Kartoffelpuffer

mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich

(i)

Frische Salate

Klassiksalat	9,00 €
Salatvariationen mit Kräuterdressing (d)	
Salat-Hähnchen	12,50 €
Salatvariationen mit kross gebratener Hähnchenbrust mit warmer Ananas	
Salat-Thunfisch	12,50 €
Salatvariationen mit Oliven, Zwiebel, gekochtem Ei und Vinaigrette (a,m,b,l)	

Für unsere kleinen Gäste

Pommes Fritz	4,50€
eine Portion Pommes frites mit Ketchup	
Spaghetti Bambino	6,70 €
mit Tomatensauce (i,d)	
Max und Moritz	7,90 €
Chicken Nuggets mit süß-saurer Sauce und Pommes frites (i,a,l)	
Wickie-Teller	7,90 €
Fischstäbchen mit Pommes frites (i,a,l,b)	
Kartoffelpuffer Knolli	6,50 €
mit Apfelmus	

Für den großen Hunger

Alle Gerichte werden mit kleiner Salatbeilage serviert

Hausgemachte Semmelklöße mit Waldpilzen (a,d,i)	9,90 €
Bärlauchspaghetti mit gebratener Hähnchenbrust (a,i)	10,90 €
Rösti-Ecken mit Pilzrührei oder (a,i)	10,50 €
mit Kräuterquark (d)	8,90 €
Bauernfrühstück (a)	klein 7,20 € groß 9,90 €
Ginie Spezial kross gebratenen Schinkenspeck, drei Spiegeleiern und Käse überbacken, auf Bratkartoffeln oder Pommes frites (a,d)	10,90 €
Brathering mit viel Zwiebeln und Bratkartoffeln (b)	12,20 €
Hähnchenbrustfilet in Eihülle gebraten mit Grüner-Pfeffer-Sauce und Broccoli, Beilage nach Wahl (a,d,i)	14,80 €

Für den großen Hunger

Schweineschnitzel mit Rahmchampignons 14,60 €
mit Beilage nach Wahl (a,i,d)

Schweinesteak mit Rahmchampignons 14,60 €
mit Beilage nach Wahl (a,d,i)

Schweinesteak mit Broccoli und Käse 14,60 €
Überbacken und Beilage nach Wahl (a,d,i)

Schnitzelstapel auf Eisbergsalat 14,50 €
mit Rösti-Ecken, Kochschinken und (a,d,i)
2 Spiegeleiern

Pfeffersteak „Madagaskar“ 14,50 €
vom Schwein, mit grünen Bohnen und Beilage
nach Wahl (a,d,i)

Schweinesteak mit Würzfleisch 14,90 €
überbacken, mit Beilage nach Wahl (a,d,i)

Schweineschnitzel mit Würzfleisch 14,90 €
überbacken, mit Beilage nach Wahl (a,d,i)

Beilagen

Petersilienkartoffeln, Bratkartoffeln, Rösti-Ecken,
Pommes frites, Kartoffelecken, Krokette, oder
hausgemachte Semmelklöße

Eisspezialitäten

Eiskaffee

Kaffee mit Vanille⁶- und Schokoladeneis und Sahnehaube

5,80 €

Eisschokolade

Trinkschokolade mit Vanille⁶- und Schokoladeneis und Sahnehaube

5,80 €

Eisbecher „Klassik“

3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne

6,50 €

Eisbecher „Heiße Liebe“

3 Kugeln Vanilleeis⁶ mit heißen Himbeeren und Sahne

7,50 €

Eisbecher „Nuss“

Eine Kugel Walnußeis- und 2 Kugeln Schokoladeneis mit Nuss-stücken und Sahne

7,90 €

Sanfter Engel

1 Glas Orangensaft mit einer Kugel Vanilleeis⁶ und Sahne

6,50 €

Eisbecher „Schweden“

Vanilleeis⁶ mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne

7,90 €

Eisbecher „Schwarzwald“

Eine Kugel Vanille⁶- und 2 Kugeln Schokoladeneis, Schattenmorellen mit Sahne

7,90 €

Desserts

- Warmer Apfelstrudel** 7,90 €
mit Vanilleeis und Vanillesauce (i)
- Gebackene Waffeln** 7,50 €
mit einer Kugel Vanilleeis⁶, warmen
Sauerkirschen und Sahne
(a,d,h,i)
- Eierkuchen** 6,90 €
mit Walnußeis auf Haselnusssauce und Sahne
(a,d,i)
- Kaiserschmarrn** 7,90 €
mit Preiselbeeren und Staubzucker
(a,d,i)
- Kaffeegedeck** 6,00 €
ein Stück Blechkuchen aus dem Tagesangebot
mit einer Tasse Kaffee Crème

Kaffeespezialitäten und Heißgetränke

Kaffee Crème	Tasse	2,60 €
das karamellfarbene Crémehäubchen verdankt er einem besonderen Brühverfahren	Pott	3,70 €
Kaffee entkoffeiniert		2,60 €
die aromatische Tasse Kaffee für den bewussten Genießer		
Espresso		2,60 €
typisch italienisch		
Cappuccino (d)		2,90 €
heiße Milch mit Espresso und einer Milchschaumhaube		
Wiener Melange (Milchkaffee) (d)		4,20 €
eine Komposition aus Kaffee und Milch in der großen Tasse serviert		
Latte Macchiato (d)		4,20 €
Espresso mit heißer Milch geschichtet		
Kaffee Cioccolata (d)		4,40 €
doppelter Espresso auf heißer Schokolade mit einer Haube Milchschaum		
Whitepresso (d)		4,40 €
volle, sahnige, weiße Schokolade mit einem Espresso und Milchschaum oder Schlagessahne		
Genießen Sie die Spezialitäten mit den Aromen Vanille, Macadamia, Mandel, Karamell Haselnuss oder Kokos (l)		1,00 €

Kaffeespezialitäten und Heißgetränke

Heiße Schokolade ^(d)

volle, sahnige, braune oder weiße Schokolade

mit heißer Milch, abgerundet

mit Milchschaum

oder Schlagsahne

3,40 €

3,80 €

Russische Schokolade

heiße Schokolade mit einem Schuss Rum

und Schlagsahne

4,80 €

Holländischer Kaffee ^(a,d)

kräftiger Kaffee mit Eierlikör und einer

Haube Schlagsahne

4,80 €

Irish Coffee ^(d)

kräftiger Kaffee mit Whiskey und einer

Haube Schlagsahne

4,80 €

Grog

mit 4 cl Rum

4,80 €

Schwarzer Tee mit Schuss

mit 4 cl Rum

5,50 €

Jagertee

4,80 €

Glühwein

4,50 €

Glühwein mit Schuss

6,00 €

Teespezialitäten

Kräftig-aromatisch – der Klassik

eine Komposition edelster Schwarztees aus ausgewählten Teegärten des traditionsreichen Anbaugebietes Assam

3,10 €



Fein – der elegante Darjeeling

eine fein-elegante Komposition erlesener Blatt-Tees aus den besten Teegärten Darjeelings

3,10 €



Blumig-aromatisch – Earl Grey

eine blumig-frische Mischung aus hochwertigem Assam- und feinstem Ceylon-Tee mit dem Aroma der Bergamotte

3,10 €



Wohltuend – Grüner Tee mit Lemonmyrte

fein-aromatischer Grüntee mit Lemonmyrte als raffinierte Verfeinerung zeichnet sich durch seine herbe Frische aus

3,10 €



Würzig – Masala Chai

die Vereinigung von kräftigem Assam-Tee mit einer außergewöhnlichen Gewürzkomposition

3,10 €



Teespezialitäten

Aromatisch – Rooibos, Orange und Karamell

3,10 €

mild-aromatische Rooibos-Tees mit dem cremigen Aroma von Karamell und fruchtiger Orangen-Note



Harmonisch – Kräutertee-Mischung

3,10 €

ein mild-harmonisches Geschmackserlebnis aus Rooibos, Fenchel, Anis, Zitronenverbene, Süßholz, Zimt, Kamille und Sonnenblumenblüten



Erfrischend – die Pfefferminze

3,10 €

erlesene Minze aus sorgfältig ausgewählten Kräutergärten besticht durch ihre besondere Frische



Bekömmlich – die Kamille

3,10 €

hochwertige, sonnenverwöhnte Kamillenblüten zaubern einen zart duftenden, wohltuenden Kamillentee



Fruchtig – Früchte-Tee mit Himbeere & Hibiskus

3,10 €

diese harmonische Fruchtemischung besticht durch seine betonte Himbeer- und Hibiskus-Note



Biere vom Fass

Berliner Pilsner	0,3 l	3,30 €
<i>feinherb-spritzig</i>	0,5 l	4,70 €
Köstritzer dunkel	0,3 l	3,30 €
<i>spritzig-elegant mit feinem Malzaroma</i>	0,5 l	4,70 €

Flaschenbiere

Beck's Blue	0,33 l	3,50 €
<i>alkoholfreier Genuss</i>		
Berliner Weiße	0,33 l	3,50 €
<i>mit Schuss, rot⁶ oder grün⁶</i>		
Malzbier	0,33 l	3,50 €
<i>erfrischend, malzig</i>		
Kirschbier	0,5 l	4,70 €
<i>aus der Klosterbrauerei Neuzelle</i>		

Weizenbiere von Maisel

Maisel´s Weisse Hell <i>naturtrüb, fruchtig und erfrischend</i>	0,5 l	4,70 €
Maisel´s Weisse Kristall <i>prickelnd und kristallklar</i>	0,5 l	4,70 €
Maisel´s Weisse Dunkel <i>vollmundig und würzig</i>	0,5 l	4,70 €
Maisel´s Weisse Alkoholfrei <i>erfrischend und voller Geschmack</i>	0,5 l	4,70 €

Spirituosen

Kümmerling	2 cl	2,50 €
Kleiner Feigling	2 cl	2,50 €
Jägermeister	2 cl	2,50 €
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	2,50 €
Wodka Gorbatschow	2 cl	2,50 €
Chantree	2 cl	2,50 €
Malteser	2 cl	2,50 €
Ramazotti	2 cl	2,50 €

Offene Rotweine

Merlot 0,2 l 4,50 €
Frankreich - trocken, fruchtig, vollmundig

Grenache 0,2 l 4,50 €
Frankreich - lieblich, vollmundig

Offene Weißweine

Blanchet 0,2 l 4,50 €
Frankreich - trocken

Grauburgunder 0,2 l 4,50 €
Deutschland - trocken

Silvaner Riesling 0,2 l 4,50 €
Deutschland - halbtrocken

Thomas Rath Spätlese 0,2 l 4,50 €
Deutschland - lieblich

Weißweinschorle 0,2 l 4,20 €

Sekt & Prosecco

Rotkäppchen 0,2 l 4,90 €
Deutschland - trocken

Rotkäppchen 0,2 l 4,90 €
Deutschland - halbtrocken

Prosecco 0,2 l 5,50 €
Deutschland - trocken

Longdrinks & Cocktails

Bacardi⁶ Cola² 5,50 €

Gin Tonic³ 5,50 €

Campari⁶ Orange 5,50 €

Wodka Lemon³ 5,50 €

Hugo 6,50 €
Prosecco mit Holunderblütensirup, Limetten
und Minzblätter

Aperol Spritz 6,50 €
Aperol auf Eis mit Prosecco

Erfrischungsgetränke

Mineralwasser	0,2 l	2,60 €
	0,3 l	3,80 €
	0,5 l	4,90 €

Coca Cola^{2,6}, Fanta^{1,6}, Sprite⁴,	0,2 l	2,60 €
	0,3 l	3,80 €
	0,5 l	4,90 €

Tonic³, Bitter Lemon³, Ginger Ale, Fassbrause	0,2 l	2,60 €
	0,3 l	3,80 €
	0,5 l	4,90 €

Eistee	0,2 l	2,40 €
	0,3 l	3,60 €
	0,5 l	4,60 €

Apfelschorle	0,2 l	2,60 €
	0,3 l	3,60 €
	0,5 l	4,90 €

Säfte

Apfelsaft, Orangensaft, Ananassaft, Grapefruitsaft	0,2 l	2,90 €
	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	4,90 €

Sauerkirschnektar, Bananennektar	0,2 l	2,90 €
	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	4,90 €

KiBa	0,2 l	2,90 €
	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	4,90 €

Tomatensaft	0,2 l	2,90 €
	0,3 l	3,90 €