

Guten Appetit im kochwerk.berlin

Gemüse-Hähnchen Eintopf **7,90 EUR**

Kochwerk Salat **10,90 EUR**

mit frischen Blattsalaten, Tomaten- und Gurkenscheiben, Orangen-Balsamico Vinaigrette
wahlweise dazu:

- paniertes Hirtenkäse **13,90 EUR**

- Hähnchenbruststreifen **14,90 EUR**

Miesmuscheln

in Tomaten-Weißwein-Sud, Gemüsestreifen
und Baguette

13,50 EUR

Ungarischer Rindergulasch

mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

17,50 EUR

Schnitzel ‚Wiener Art‘

mit Bratkartoffeln

16,50 EUR

Pasta

mit pikanter Speck-Tomatensauce, Parmesan

13,50 EUR

Dessert

auf Nachfrage



Original Berliner Currywurst

Woher stammt sie nun? AUS BERLIN NATÜRLICH!

Die echte Berliner Currywurst ist eine Currywurst ohne Pelle (Darm). Sie wird auch als Berliner Bratwurst bezeichnet. Berliner Currywurst besteht aus hellem Brät (Fleisch-/ Fettmasse) und zählt zur Familie der Brühwürste. Max Brückner aus Johanngeorgenstadt/Sachsen experimentierte seit 1947 an einer Wurst ohne Darm. Naturdarm war damals knapp. Zur Wurstherstellung wird das Brät in einen Darm gepresst und steift dort aus. Mit einer neuen Methode konnte Brückner die Wurst erstmals ohne Darm herstellen. Anfang der 1950iger Jahre kam er nach Westberlin und perfektionierte seine Methode. Die Berliner Currywurst war geboren.

Die patentierte Currywurstsoße stammt aus Berlin. So beschrieb Herta Heuwer den Tag der Erfindung: "Es war in einer regnerischen Herbstnacht des Jahres 1949, am 4. September. Es goss kleine Kinderköpfe, kein Mensch war an meiner Bude. Aus Langeweile rührte ich Gewürze mit Tomatenmark zusammen. Und es schmeckte herrlich." Sie meldete ihre Soße 1958 unter dem Namen Chillup (aus Chili und Ketchup) als Marke im Patentamt an. Die Eintragung erfolgte am 21.1.1959.

„Das Meisterstück“

10,90 EUR

Currywurst ohne Darm (160g) von der Metzgerei Mischke aus Pankow;
serviert mit unserer hausgemachten Currysoße (fruchtig-scharf), dazu
reichen wir Wedges aus regionalen Kartoffeln und hausgemachte Sour-Creme

Und ganz traditionell mit einem kalten
Berliner Schultheiss aus der Steinie-Flasche
(0,33l 5,0% Vol.)



13,50 EUR

Die Metzgerei Mischke – seit 1991 in Berlin Pankow
Für diese Qualitätsgarantie steht die Landjuwel-Fleischerei Mischke
mit ihrem guten Namen:

- Tiergerechte Haltung im Einklang mit der Natur
- Einwandfreie Aufzucht der Tiere durch ausgesuchte bäuerliche Betriebe
- Ausgewogenes, mineralstoffreiches Futter mit hohem Getreideanteil aus eigenem Anbau, garantiert frei von Antibiotika sowie Tier- und Fischmehl
- Gesundheit über alles – ständige Überwachung und Betreuung durch Tierärzte

Ein wichtiger Baustein des Erfolges der Marke Landjuwel ist die Regionalität. Die 90 bäuerlichen Familienbetriebe sind in der „Lüneburger Heide“ sowie in der „Elbe-Weser-Region“ beheimatet und bilden die Basis von Landjuwel

