



Bildnachweis: Wikimedia Commons. Public Domain

Crelle

CAFÉ & RESTAURANT

Namensgeber unserer Lokalität ist der Mathematiker & Architekt *AUGUST LEOPOLD CRELLE* (* 17. März 1780 in Eichwerder (bei Wriezen); † 6. Oktober 1855 in Berlin).

Die hinter dem Haus vorbeiführende Bahnstrecke wurde von ihm entworfen und geplant. Er war ebenfalls Herausgeber des „Crelle Journals“, 1826 in Berlin gegründet, eines der ersten Fachjournale für die reine und angewandte Mathematik, das bis heute noch herausgegeben wird. Es ist damit das älteste heute noch existierende Periodikum im Bereich der Mathematik.

Wohnhaft war Crelle zuletzt in der Potsdamer Straße 172.

Inhaber:

Nikolaj Alexander Rühlicke • Crellestr. 17, 10827 Berlin • Tel: 030 / 781 92 30
St-Nr: 1118/500/01674

Öffnungszeiten:

Mo – Fr 08:30 – 24:00

Sa: 10:00 – 24:00

So: 10 – 23:00

Küchenschluss: 1h vor Schließzeit

Frühstück

bis 14:00 Uhr

JEDES FRÜHSTÜCK KOMMT MIT EINER KLEINEN OBSTAUSWAHL.

ALLE MILCHPRODUKTE SIND LAKTOSEFREI.

DIE EIER STAMMEN AUS BIOLOGISCH-DYNAMISCHER LANDWIRTSCHAFT.

KLASSIKER

DAS MINI	4,40
1 Brötchen mit Butter, Marmelade, Honig	
DAS KLEINE	6,90
2 Brötchen mit Butter, Italienische Salami, französischer Brie, Frischkäse, 1 gekochtes Ei, Marmelade	
DAS FRANZÖSISCHE	5,90
2 Croissants, Marmelade, Nutella, Butter	
DAS KANADISCHE	7,50
Ein großer Eierpfannkuchen mit Ahornsirup, Walnüssen und Früchten	
DAS VEGETARISCHE	8,90
Kleines Müsli mit Joghurt und frischem Obst, französischer Brie, Frischkäse, zweierlei vegane Pasten, Marmelade, Butter und Vollkornbrot	
8,90	
DAS MEDITERRANE	9,40
Parmaschinken mit Honigmelone, italienische Salami, Schafskäsecreme, Olivenpaste, gegrilltes Gemüse, getrocknete Tomaten und zwei Brötchen	
DAS CRELLE – FÜR ZWEI PERSONEN	22,00
Hausgebeizter Lachs mit Meerrettich, Parmaschinken mit Honigmelone, italienische Salami, Mozzarella, Tomaten und frischem Basilikum, französischer Brie, Provolone dolce, Ziegenkäse, Schafskäsecreme, Olivenpaste, Marmelade, Butter, Brötchen, zwei Croissants, Vollkornbrot und 2 Gläser frisch gepresster Orangensaft	

RÜHR- UND SPIEGELEIER

PURES VERGNÜGEN	3,80
2 Rühr- oder Spiegeleier, mild gesalzen und gepfeffert, dazu ein Brötchen	
RÜHREIER OSLO	7,50
3 Rühreier mit hausgebeiztem Lachs, Butter und Brötchen	
RÜHREIER FETA	5,90
3 Rühreier mit Schafskäse und Tomaten, Butter und Brötchen	

EXTRAS

BUTTER, FRISCHKÄSE, HONIG, MARMELADE, NUTELLA, QUARK	0,50
GEKOCHTES EI	1,30
OLIVENPASTE, SCHAFSKÄSECRÈME, HUMMUS ODER VEGANE PASTE	1,50
PORTION SALAMI ODER KÄSE	1,50
PORTION PARMASCHINKEN	2,60
HAUSGEBEIZTER LACHS	3,00
OLIVEN	1,80
BRÖTCHEN ODER BROT	0,50
GLUTENFREIES BRÖTCHEN	1,00
CROISSANT	1,00
MÜSLI MIT ROSINEN, NÜSSEN, FRISCHEM OBST, HONIG UND JOGHURT ODER MILCH	4,00
JOGHURT MIT FRISCHEM OBST UND HONIG	3,90
VANILLEQUARK MIT FRISCHEM OBST	4,20
OBSTSCHÄLCHEN	
mit Früchten der Saison	3,90
+ Sahne	4,30
FRISCH GEPRESSTER O-SAFT	3,80

Suppen, Salate und Kleinigkeiten

AB 12:00 UHR

Küchenschluss: 1h vor Schließzeit

SUPPE DES TAGES	5,00
bitte fragen Sie uns oder schauen Sie auf die aktuellen Tafeln	
TOMATENSUPPE – VEGAN	4,00
MARINIERTE ROTE BEETE MIT GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE	9,50
SALAT DER SAISON - GEMISCHT (KLEIN)	5,80
SALAT MIT FETA UND OLIVEN (GROß)	9,80
RUCOLASALAT MIT PINIENKERNEN UND PARMESAN	10,80
QUICHE LORRAINE	8,80
klassisch mit Lauch, Speck und Rahm oder Gemüse, serviert mit Salaten der Saison	

Hausgemachte Pasta

ALLE PASTAGERICHTE KÖNNEN AUF WUNSCH GLUTENFREI BESTELLT WERDEN

FRISCHE PASTA MIT...	
Tomaten- oder Basilikumpesto (auf Wunsch vegan)	9,80
Pistazienpesto	11,20
Aglio e Oglio (Knoblauch und Olivenöl)	8,80

Fleischiges

WIENER SCHNITZEL	16,50
vom Kalb mit schwäbischem Kartoffel-Gurkensalat (Panade glutenfrei)	
ENTRE CÔTE	19,80
mit Pfefferjus oder hausgemachter Kräuterbutter, dazu gegrilltes Gemüse und Rosmarinkartöffelchen	

Desserts

VANILLE PANNA COTTA AUF FRUCHTSPIEGEL	5,50
APFELSTRUDEL MIT HAUSGEMACHTER VANILLIESOÙE	5,00

Getränke

HEIßES

CAFÉ CREMA	2,30
ESPRESSO, RISTRETTO als Macchiato	2,00 2,20
CAPPUCCINO	2,60
LATTE MACCHIATO	2,80
SCHOKOLADE normal mit Sahne	2,80 3,30
MILCH - HEIß ODER KALT	2,20
HEIßE MILCH MIT HONIG	2,70
GETREIDEKAFFEE	2,80
HEIßE ZITRONE	2,50
TEE Darjeeling, Earl Grey, Lapsang, Suchong (chin. Rauchtee), Grüner Tee, Roibush, Kräuter, Kamille, frische Pfefferminze, Ingwer, Früchte	2,30

ERFRISCHENDES

WASSER - STILL ODER SPRUDELND - 0,2 / 0,75-Flasche	2,10 / 4,90
ZITRONENLIMO - 0,2 / 0,4 l	2,20 / 3,50
SCHWEPPEs - BITTER LEMON, GINGER ALE, TONIC WATER - 0,2-Flasche	2,60
FASSBRAUSE - 0,4 l	3,60
SPEZI	2,30/3,60
COCA-COLA - NORMAL ODER LIGHT - 0,33-Flasche	2,60
FANTA - 0,33-Flasche	2,60

SÄFTE

ORANGE normal frisch gepresst - nur 0,2 l	2,20 / 3,20 3,80
APFEL - NATURTRÜB - 0,2 / 0,4 l	2,40 / 3,80
KIRSCH E - 0,2 / 0,4 l	2,40 / 3,80
BANANE - 0,2 / 0,4 l	2,20 / 3,20
KI-BA - 0,2 / 0,4 l	2,40 / 3,80
RHABARBER - 0,2 / 0,4 l	2,40 / 3,80
SAFTSCHORLE - 0,2 / 0,4 l	2,40 / 3,50
TOMATE - nur 0,2 l	2,60

BIERE

vom Fass - 0,3 / 0,5 l

FLENSBURGER - PILS 2,90 / 3,90

HOHENTHANNER - PILS 2,60 / 3,60

SCHNEIDER ORIGINAL - WEIZEN 2,80 / 3,80

aus der Pulle

WEIZENBIER - KRISTALL - 0,5 l 3,80

PILS - LAMMSBRÄU, BIO - 0,33 l 2,80

ALKOHOLFREI

Weizen - Schneider - 0,5 l 3,80

Pils - 0,33 l 2,80

GLUTENFREI - LAMMSBRÄU, BIO - 0,33 l

Pils

Alkoholfrei

WEINE

Rot

MERLOT VILLA SANDI, PIAVE IGT, Villa Sandi, Nogaré di Crocetta/Treviso

Glas 0,1 2,30

Glas 0,2 3,50

CABERNET SAUVIGNON „MERCEDES EGUREN“, Vino de la Tierra de Castilla, Bodegas Eguren, Vitoria

Glas 0,1 2,80

Glas 0,2 3,70

Flasche 0,75 11,50

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP „BISANZIO“, Agr. Coop. Citra, Ortona

Glas 0,1 2,90

Glas 0,2 3,90

Flasche 0,75 12,50

PRIEURS SAINT JULIEN, CÔTES DU RHÔNES AC, Cave des Vignerones de Chusclan

Glas 0,1 3,00

Glas 0,2 4,20

PRIMITIVO „MÁNNARA“ SALENTO I.G.T, Cantine de Priocca, Forli

Glas 0,1 3,20

Glas 0,2 4,50

Flasche 0,75 13,50

ROSSO DI TOSCANA RENZO MASSI I.G.T., Renzo Massi, Rufina

Glas 0,1 3,50

Glas 0,2 4,70

Flasche 0,75 14,50

ROSÉ

PORTUGIESER WEIßHERBST, Schenkenböhl-Vierjahreszeiten, Bad Dürkheim

Glas 0,1	2,50
Glas 0,2	3,50

DOMAINE DE MILLET ROSÉ, VIN DE PAYS DES CÔTES DE GASCOGNE IGP, Château de Millet, Eauze

Glas 0,1	2,60
Glas 0,2	3,60
Flasche 0,75	11,50

PLENO ROSADO NAVARRA D.O., Bodega Agronavarra, Murchante

Glas 0,1	2,80
Glas 0,2	3,80
Flasche 0,75	12,00

Weiß

CHARDONNAY „LES RIVAGES“, Vin de France, Les Domaines Auriol

Glas 0,1	2,30
Glas 0,2	3,10

EL TORITO BLANCO, Vino de la Tierra de Castilla

Glas 0,1	2,30
Glas 0,2	3,20

AUXERROIS MOSELLE LUXEMBURGEOIS AOP, Les Domaines de Vinsmoselle

Glas 0,1	2,30
Glas 0,2	3,20

SOAVE FASOLI D.O.C., Gino Fasoli, S. Zeno de Castilla

Glas 0,1	2,50
Glas 0,2	3,30

GRAUBURGUNDER TROCKEN - QW, Ihringer Fohrenberg, Winzergenossenschaft Ihringen

Glas 0,1	2,90
Glas 0,2	3,70

RIESLING TROCKEN QBA, Bergdolt-Reif & Nett, Duttweiler

Glas 0,1	2,90
Glas 0,2	4,00

WEIßBURGUNDER, KABINETT TROCKEN, Weingut Knab. Th. & R. Rinker, Endingen

Glas 0,1	4,80
Glas 0,2	6,50
Flasche 0,75	20,20

DÜRKHEIMER RIESLING, Qualitätswein, Weingut Pflüger, Bad Dürkheim

Glas 0,1	5,40
Glas 0,2	7,20
Flasche 0,75	22,50

PRICKELNDES

PROSECCO FRIZZANTE PICCOLO D.O.C. , La Gioiosa, Nogarè di Crocetta, Treviso Flasche 0,2l	5,80
PROSECCO FRIZZANTE VILLA SANDI D.O.C. , Villa Sandi, Nogarè di Crocetta, Treviso Flasche 0,75	15,80
RIESLING SEKT SPEZIAL CUVÉE - EXTRA TROCKEN , Weingut Weber, Ayl, Saar Flasche 0,75	17,50

SPIRITS

WHISKEY

Bowmore, 12Jahre - 4 cl 6,20

BRANDY

Vecchia Romangna - 2 cl / 4 cl 2,60 / 4,80

RUM

Ron Varadero, 7 Jahre - 4cl 5,10

Ron Varadero, Blanco - 4cl 4,20

SAMBUCA

Molinari - 2cl 2,80

WODKA

Gorbatschow Black - 2cl 2,60

KRÄUTERLIKÖR

Ramazotti - 2cl 2,80

LONGDRINKS

Whiskey Cola - 4cl / 0,2l 5,60

Gin Tonic Tangueray - 4cl / 0,2l 7,50

Wodka Lemon - 4cl / 0,2l 5,60