

LAUSEBENGEL

Berliner Küche & Vielfalt

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo & Di:	geschlossen
Mi – Sa:	ab 12
So:	12 – 17 Frühschoppen (X-Berg Brunch)

KÜCHENZEITEN

Mi – Sa

12 – 15	Mittagskarte (wöchentlich wechselnd, wird bei Facebook & Instagram kommuniziert)
15 – 18	Kaffee & Kuchen
18 – 22	Abendkarte

WWW.LAUSEBENGEL.BERLIN

info@lausebengel.berlin

Tel: 030 22474391

instagram: lausebengelberlin

facebook: lausebengel berlin

NEU

FALSCHER HASE (FAMILY STYLE)

Hackbraten / Jägersauce / grüne Bohnen / Kartoffelstampf

für 2 Personen 49 → bis max. 8 personen

jede weitere Person 9,9

! Muss 24 Stunden vorher bestellt werden !

Herzlich willkommen im Lausebengel!

... unsere Interpretation einer modernen Speisekneipe.

Wer wir sind und mit wem wir arbeiten hier mal kurz & knackig

Lausebengel Janosch

- einer der Inhaber und im Nebenaufgang aufgewachsen
- als Kind des Graefekiez schon immer mit einer Leidenschaft für Gastronomie
- später mit eigenem Club & Restaurant in Mitte
- Food Truck Pionier der Hauptstadt

Lausebengel Tim

- einer der Inhaber und als Biersommelier für die Bar verantwortlich
- eigentlich im Projektmanagement beheimatet
- hat Janosch über ein Gastro-Projekt in Finnland kennengelernt
- lief gut, machte Spaß; ein eigener Laden war dann die logische Konsequenz

Lausebengel Kristof

- Berliner Schnauze mit brutalem Talent für leckeres Essen
- einer der bekanntesten Berliner Köche, hat ja auch *The Taste* (SAT.1) gewonnen
- liebt Berliner Küche – „will die Wurzeln der deutschen Esskultur entstauben“
- unser kulinarischer Direktor, hat die Küche entworfen und feilt an neuen Ideen gemeinsam mit unserem ebenso kreativen Küchen-Chef **Julian**

Lausebengel-Kiezpartner

- *Blutwurstmanufaktur Neukölln*,
- *Peppikäse* aus Neukölln
- *The Bread Station* vom Maybachufer
- *Bäckerei Albatross* aus dem Graefekiez

Wir arbeiten mit frischen & lokalen Produkten, um maximale Qualität & geilen Geschmack zu ermöglichen und setzen dabei auf zertifiziert nachhaltige Haltungs- und Fangbedingungen.

Frühschoppen

So: 12 bis 17 Uhr
X-Berg Brunch

WIR HABEN DA MAL WAS ZUSAMMENGESTELLT

Der Fleischfresser 14,9

inkl. Brotkorb mit Butter & mixed pickles

	Einzelpreise
<i>Blutwurststulle</i>	6,9
<i>Rührei mit Sucuk</i>	3,9
<i>Hackepeter Deluxe</i>	3,9
<i>Kartoffelsalat (VN)</i>	2,9

Der Pflanzenfresser (V) 12,9

inkl. Brotkorb mit Butter & mixed pickles

	Einzelpreise
<i>Hummusstulle (VN)</i>	5,9
<i>Blumenkohl polnisch (VN)</i>	2,9
<i>Pochiertes Ei mit Senfmayo (V)</i>	3,9
<i>Brandenburger Wildkräutersalat (VN)</i>	2,9

Der Fischkopp 14,9

inkl. Brotkorb mit Butter & mixed pickles

	Einzelpreise
<i>Mopsstulle</i>	6,9
<i>Reibekuchen mit Lachs & Wasabi</i>	3,9
<i>Pochiertes Ei & Senfsaat (V)</i>	3,9
<i>Gurkensalat (VN)</i>	2,9

(V) = vegetarisch

(VN) = vegan

...wegen möglicher Allergene bitte unser Team ansprechen

Frühschoppen So: 12 bis 17 Uhr

STULLEN

Senf Ei Stulle (V) 5,9

Bio Ei / Senf / Kartoffelsalat / Schnittlauch

Ungerollter Mops Stulle 6,9

MSC-Hering / Grüner Apfel / Gurke / Dill

Blutwurst Stulle (Blutwurstmanufaktur Neukölln) 6,9

Apfelmus / Sauerkraut / Röstzwiebeln

Hummus Stulle (VN) 5,9

Aubergine / Rotkohl / Pilze

2er-Mix 9,9

Wähle 2 Stullen...

Brotkorb, zweierlei (VN) 3,9

(The Bread Station & Bäckerei Albatross)
mit Schälchen Butter und Mixed Pickles

Die Lausebengel Platte 12,9

Brotkorb, zweierlei (The Bread Station & Bäckerei Albatross)

Spreegurken, Kräuterquark, Butter & Auswahl von Wurst- & Käsespezialitäten
(Blutwurstmanufaktur und Peppikäse aus Neukölln)

ZUM NASCHEN

Eierkuchen mit Beeren (V) 6,9

Croissant mit Butter & Marmelade (V) 3,5

Kuchen (wechselnde Sorten) mit Sahne (V) 4,5

(V) = vegetarisch

(VN) = vegan

...wegen möglicher Allergene bitte unser Team ansprechen

Mi – Sa: 18 bis 22 Uhr

BERLINER HAPPEN

Perfekt zum Teilen & Schnabulieren im Tapas Stil

kalt

Kartoffelsalat (VN)	3,9
Gurkensalat (VN)	3,9
Bio Senf-Ei & Kartoffelstroh (V)	3,9
Ungerollter Mops <i>MSC-Hering / Gurke / Grüner Apfel / Sellerie</i>	5,9
Ziegenkäse & Rotkohl (V) <i>mit Purple Curry</i>	4,5
Spreegurke & Dill (V) <i>mit Holunderblüte</i>	3,9
Brotkorb, zweierlei (The Bread Station & Bäckerei Albatross) (V) <i>mit Schälchen Butter und Mixed Pickles</i>	3,9

Happen Mix

3 Happen:	14,9
5 Happen:	23,9
Komplette Happenkarte:	49,9

(V) = vegetarisch
...wegen möglicher Allergene bitte unser Team ansprechen

Mi – Sa: 18 bis 22 Uhr

BERLINER HAPPEN

Perfekt zum Teilen & Schnabulieren im Tapas Stil

warm

Blutwurst-Kroketten (Blutwurstmanufaktur Neukölln) <i>mit geräuchertem Apfelmus</i>	5,9
Berliner Knacker (Blutwurstmanufaktur Neukölln) <i>mit Apfelsenf</i>	5,9
Fischstäbchen (aus MSC-Kabeljau) <i>mit hausgemachter Remoulade</i>	5,9
Selleriestäbchen (V) <i>Mit Chipotle Mayo</i>	4,5
Berliner Currywurst <i>Thai Curry / Rauchpaprika / Kartoffelstroh + Chipotle Zwiebeln</i>	4,9 1
Fritten <i>mit Premium-Ketchup und hausgemachter Mayo</i>	3,9

Happen Mix

3 Happen:	14,9
5 Happen:	23,9
Komplette Happenkarte:	49,9

(V) = vegetarisch
...wegen möglicher Allergene bitte unser Team ansprechen

Mi - Sa: 18 bis 22 Uhr

BERLINER KÜCHE

Die Lausebengel Platte

14,9

Brotkorb, zweierlei (The Bread Station & Bäckerei Albatross) (V)

*Spreegurken, Kräuterquark und einer Auswahl von Wurst & Käsespezialitäten
(Blutwurstmanufaktur und Peppikäse aus Neukölln)*

ZWISCHENGÄNGE

Vegetarische Soljanka (V)

9,9

Pusztasalat / Spreewaldgurke / saure Sahne / Dill

Hackepeter mit Röstbrot

10,9

Gebeiztes Bio-Eigelb / Senf / Mixed Pickles

Brandenburger Wildkräuter Salat (V)

7,9

mit Hausdressing / Ziegenkäse / Haselnuss

HAUPTGÄNGE - Berliner Gerichte modern gekocht

Königsberger Klopse vom Schwein	16,9
<i>Kapern / Lorbeeren / Kartoffelstampf</i>	
<i>+ mariniertes rote Beete Salat</i>	2,9
<i>+ Tempura Sardellen</i>	1,5

Glasierte Kassler-Rippen

Kassler Jus / Schmand / Sauerkraut-Röstkartoffeln

ca. 300 g	19,9
ca. 600 g	24,9

Der Lausebengel

Fischstäbchen (aus MSC-Kabeljau) / Erbsen / Kartoffelpü / Remo

Rote Beete „Borschtsch-Style“ (V)	13,9
<i>Ayran / Gewürzgurke / Perlgraupen</i>	

Blumenkohl polnischer Art (V)	14,9
<i>Bio-Ei / Dill / Panko / Salzzitrone</i>	

X-Berg Senf-Eier (V)	12,9
<i>Bio-Ei / Kartoffelstampf / Rixdorfer Senf</i>	

SÜßES

Rote Grütze (V)	6,9
<i>Amarena / Blutampfer / Weiße Schokolade</i>	

Kuchen mit Sahne (V) <i>(Sarah Klausen Patisserie)</i>	4,5
<i>wechselnde Sorten, bitte Team fragen</i>	

(V) = vegetarisch
...wegen möglicher Allergene bitte unser Team ansprechen

NEU

BIERKURSE von und mit unserem Biersommelier Tim

Weißt du, wie viele Bier-Stile es gibt? Und was ist eigentlich dieses Craft Beer?

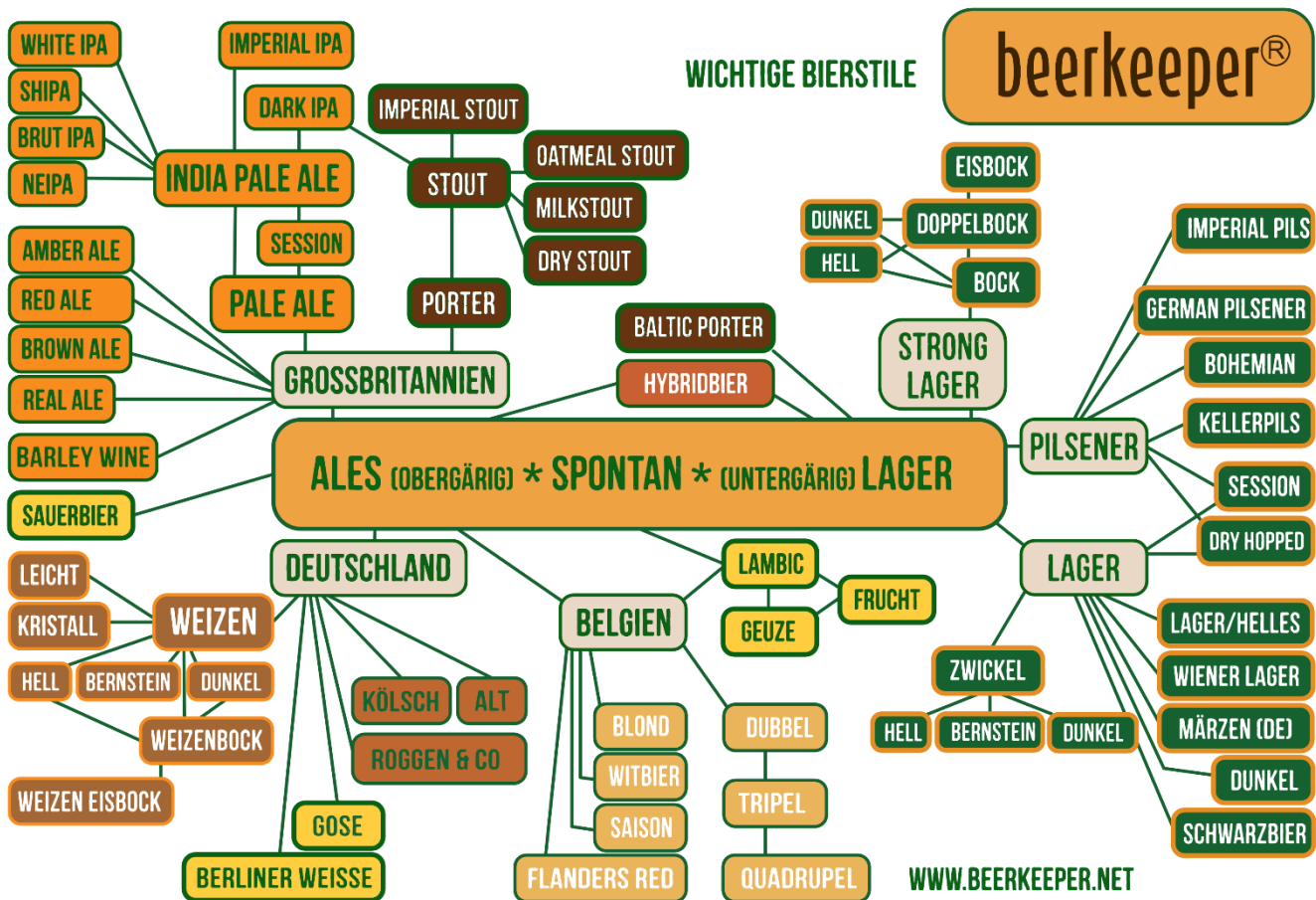
In unseren Bierkursen sprechen wir genau über diese Themen. Witzige Anekdoten und historische Hintergründe inklusive.

In **Gruppen von minimal 5 und maximal 12 Personen** verkosten wir in **ca. 2 Stunden** insgesamt **6 verschiedene Biere** und schnabulieren dazu **3 Berliner Happen**.

Das Ganze **kostet 39 Euro pro Person** und kann per Email oder Telefon gebucht werden. Termine geben wir im Laden, auf unserer Website und in den sozialen Medien bekannt.

Natürlich können wir auch **Bierkurse auf Anfrage für private Anlässe oder Firmen-Events** veranstalten.

BIERKARTE – EINE KLEINE AUSWAHL VON BIERSTILEN



FASSBIERE

Am Hahn und frisch gezapft

 Feldschlößchen Pils, Alk.: 4,9 % <i>Pils: der Klassiker, der immer geht, mild-hopfig</i>	0,3 l: 3,2 0,5 l: 4,5
 Bayreuther Hell, Alk.: 4,9 % <i>Helles: bayrische Braukunst, mit der man nix falsch macht</i>	0,3 l: 3,9 0,5 l: 4,9
 Aktien Zwick'l Kellerbier, Alk.: 5,3 % <i>Kellerbier: würzig-süffige Leckerei, mal wieder aus Bayern</i>	0,3 l: 3,9 0,5 l: 4,9
 Maisel's Weisse Original, Alk.: 5,1 % <i>Weizen: wer Weißbier kennt, wird Maisel's lieben!</i>	0,3 l: 3,9 0,5 l: 4,9
 Pale Ale (Maisel & Friends), Alk.: 5,2 % <i>Pale Ale: fruchtiges Craft Bier für Einsteiger und Experten</i>	0,3 l: 4,5 0,5 l: 5,9
 Feldschlößchen Rubin, Alk.: 5,5 % <i>Rotbier/Amber: Nussig-karamellig, ein Leckerbissen</i>	0,3 l: 4,2 0,5 l: 5,5
 Berliner Berg Lager, Alk.: 5 % <i>Lager: fruchtig, grasiger Antrunk trifft auf karamelligen Körper</i>	0,3 l: 4,9 0,5 l: 6,9
 Allgäuer Büble Edelbräu, Alk.: 5,5 % <i>Export: karamellig und leicht herb - ein Traditionsbier</i>	0,3 l: 3,9 0,5 l: 4,9
 Gebrüder Wiestner IPA, Alk.: 6,5 % <i>IPA: exotisch fruchtig, sanft im Abgang - ein IPA-Träumchen</i>	0,3 l: 4,9 0,5 l: 5,9
 BRLO (regelmäßig wechselnde Specials) <i>bitte unser Team fragen oder an die Tafel über der Bar schauen</i>	0,3 l: 4,9 0,5 l: 6,9

"WER KEIN BIER HAT, HAT NICHTS ZU TRINKEN."

(Martin Luther)



PROBIER-BRETT

Als Entscheidungshilfe oder fünffach Genuss-Erlebnis

Das Einsteiger-Brett (5 x 0,1 l) 7,9

1. Feldschlösschen Pils
2. Bayreuther Hell
3. Bayreuther Zwickl
4. Maisel's Weisse Original
5. Allgäuer Büble Edelbräu

Das Fortgeschrittenen-Brett (5 x 0,1 l) 9,9

1. Feldschlösschen Rubin
2. Berliner Berg Lager
3. Maisel & Friends Pale Ale
4. Gebrüder Wiestner IPA
5. BRLO (wechselnder Hahn)

FLASCHENBIERE

Quartiermeister Radler naturtrüb (Alk.: 2,5 %), 0,33 l	3,5
Citrilla (Maisel & Friends), Weizen-IPA (Alk.: 6 %), 0,33 l	4,9
Märkischer Landmann, Schwarzbier (Alk.: 4,9), 0,5 l	4,9
Maisel's Weisse (alkoholfrei), 0,50 l	4,9
Feldschlösschen Pils (alkoholfrei), 0,33 l	3,2
BRLO naked (alkoholfreies Pale Ale), 0,33 l	4,9
Lammsbräu glutenfrei (Alk.: 4,7 %), 0,33 l	3,9

WEINE – AUS DEUTSCHLAND

0,11 / 0,21

Grauburgunder (weiß, trocken)	- ZweiWein: Rheinhessen	3,9 / 6,9
Sauvignon Blanc (weiß, trocken)	- ZweiWein: Rheinhessen	3,9 / 6,9
Riesling (weiß, trocken)	- 50°: Rheingau	3,9 / 6,9
Spätburgunder (rosé, trocken)	- Weinbiet: Pfalz	3,9 / 6,9
Spätburgunder (rot, trocken)	- Tag für Tag: Pfalz	3,9 / 6,9
Urschrei Rotweincuvee (rot, trocken)	- Bioweingut Lorenz: Rheinhessen	5,9 / 8,9

Flaschenweine

Maximin Riesling Edition Schiefer (weiß, trocken 0,75 l)	- Maximin Grünhaus. Pfalz	29,9
Kosmopolit Rotweincuvee (rot, trocken 0,75 l)	- Weingut Tobias Rickes, Nahe	34,9
Urschrei Rotweincuvee (rot, trocken)	- Bioweingut Lorenz: Rheinhessen	32,9

SCHAUMWEIN – AUS DEUTSCHLAND

Kessler Brut (0,1 l)	5,9
Kessler Brut Rosé (0,1 l)	6,5
Kessler Blanc Réserve Vintage Extra Brut (0,75 l)	59

SCHNÄPSE UND CO.

Berliner Luft, 2 cl, 18 %	2,5
Schladerer Williamsbirne, 2 cl, 40 %	3,5
Schladerer Himbeergeist, 2 cl, 42 %	3,5
Alchimist (Magen-Bitter), 2 cl, 35 %	3,5
Gurkengeist (<i>Spreewald Destillers</i>), 2 cl, 40 %	3,5
Omas Apfelkuchen Liquör (<i>Spreewald Destillers</i>), 2 cl, 20 %	3,5
Stork Club Rye Korn (<i>Spreewald Destillers</i>), 2 cl, 40 %	3
Stork Club Single Malt Whiskey (<i>Spreewald Destillers</i>), 2 cl, 43 %	4,5
Feuerfalter Rum (<i>Spreewald Destillers</i>), 2 cl, 46 %	4
Berlin Vodka (Sash & Fritz), 2 cl, 40 %	3,5

DRINKS

Aperitif

Pille Palle

7

Magenbitter (Alchemist), Omas Apfelkuchenschnaps (Spreewood Distillers), Soda, Zitrone

Longdrinks

Gin Tonic

7,5

Humboldt Gin (Spreewood Distillers), Dry Tonic Water (Schweppes), Orangenschale

Graefekiez Mule

8

Vodka (Sash & Fritz), Gurkengeist (Spreewood Distillers), Angostura Bitter
Ginger Beer (Schweppes), Limette

Sabbelwasser

8

Stork Club Single Malt Whiskey, Himbeergeist (Schladerer), Rixdorfer Fassbrause, Limette

Rote Marie

8

Vodka (Sash & Fritz), Tomatensaft, Worcester, Tabasco, Selleriestange

Düster & Stürmisch

8

Feuerfalter Rum (Spreewood Distillers), Angostura Bitter, Limette, Ginger Beer (Schweppes)

GETRÄNKE

SOFTS

Selters 0,25 l / 0,75 l (stilles Wasser)	2,9/6,9
Selters 0,25 l / 0,75 l (classic Wasser)	2,9/6,9
Afri Cola 0,2 l ¹	2,9
Afri Cola ohne Zucker 0,2 l ¹	2,9
Braumeisters Kraftmalz 0,33 l	3,5
Rixdorfer Fassbrause 0,33 l	3,5

SÄFTE / SCHORLEN

3,5 / 4,5 3,2 / 4

Apfel naturtrüb
Orange
Maracuja
Rhabarber
Kirsche
Mango
Johannisbeere
<i>jeweils in 0,3 l oder 0,5 l</i>

BIO-TEE

je 2,9

Earl Grey (schw. Ceylon)
Verveine Douce (Eisenkraut)
Peaceful Night (Kräutermix)
Breakfast Elixir (Schwarztee)
Fleur de Jasmin (Jasmintee)
Thé bleu-vert (Grüntee)

BIO-TEE SPEZIAL

je 3,5

(by Tchaba)
Celebration (<i>Schwarztee</i>) Macadamia, weiße Schokolade
Misa Dubai (<i>Grüntee</i>) Ingwer, Ananas, Ringelblume

FRISCHER TEE

Thymian Honig	3,9
Kumquat Ingwer	4,9

HEIßGETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,5
Cappuccino	2,9
Latte Macchiato	3,2
Espresso	2,2
Extra: Hafermilch	0,5

Alle Preise in €

(inkl. gesetzlicher MwSt. von 19 %)

Zusatzstoffe Getränke

1 = coffeinhaltig

Hinweise zu sonstigen Zusatzstoffen in unseren Gerichten:

Einige unserer Gerichte beinhalten **Nüsse** und **Schalenfrüchte**, **Ei** und **Milchprodukte** (z.B. Käse).
Fleischerzeugnisse können **Nitrate** bzw. **Phosphate** enthalten. Wein kann **Sulfite** enthalten. In Senf- und Essigerzeugnissen können **Konservierungsstoffe** enthalten sein.

Danke für deinen Besuch und bis zum nächsten Mal!

Lust auf Veranstaltungen im Lausebengel?

Für uns kein Problem. Kommt vorbei – für private Veranstaltungen oder mit eurer Firma. Einfach anfragen und wir erstellen euch gern ein individuelles Angebot. Passend dazu ist auch unser neuer „Private Dining“ Raum mit separatem Eingang fertig, den ihr buchen könnt. Aber auch die anderen Räume stehen zur Verfügung.

...und wenn du uns bis dahin in den sozialen Medien folgen möchtest...



lausebengel berlin



lausebengelberlin

alle weiteren Infos findest du auf unserer Website: **www.lausebengel.berlin**

"MAN KÖNNTÉ FROH SEIN, WENN DIE LUFT SO REIN WÄRE WIE DAS BIER."

(Richard von Weizsäcker)