



FAUSTUS

German Cuisine

SUPPEN / SOUPS

10	Kartoffelsuppe mit Würstchen <i>cream of potato „berlin style“</i>	5,00
11	Gulaschsuppe <i>soup of gulash</i> ^F	6,00
12	Rinderkraftbrühe mit Gemüse <i>broth of beef with vegetables</i>	5,50

FLAMMKUCHEN / TARTE FLAMBEÉ

31	Klassisch mit Speck und Zwiebeln <i>vintage style</i> <i>with bacon and onions</i> ^{5, C, F}	9,50
32	Mediterran mit Schinken, Rucola und Parmesan <i>with ham, rocket salad and Parmesan</i> ^{5, C, F}	12,50
33	Vegetarisch mit Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Tomaten und Karotten <i>vegetarian</i> <i>with bell pepper, courgettes, onions, tomato and carrots</i> ^{5, C, F}	11,50
35	Faustus mit Hähnchenbruststreifen, Champignons und getrockneten Tomaten <i>faustus</i> <i>with stripes of chicken, mushrooms and sun dried tomato</i> ^{5, C, F}	13,50

VORSPEISEN / STATERS

55	Wurstsalat mit Spreewaldgurke, Paprika und Käse <i>bavarian sausage salad with allgäuer mountain chesse and bell pepper</i> ¹⁴	8,50
	Folienkartoffel mit frischen Kräuterquark <i>baked potato filled with fresh curd of herbs</i> ¹⁴	
21	und Salatbeilage <i>and side salad</i>	8,50
22	mit Räucherlachs und Salatbeilage <i>with smoked salmon and side salad</i> ^B	10,50
23	Käsebrett mit verschiedenen Käsesorten, Trauben, Butter und frisches Brot <i>assortment of cheese</i> <i>with grapes, butter and bread</i> ^{14, C}	11,50

SÜßSPEISEN / SWEET DISHES

101	Vanilleeis mit heißen Himbeeren <i>vanilla ice cream</i> <i>with hot raspberries</i> ^{5, 14}	6,00
102	Kaiserschmarrn mit Vanilleeis <i>sugared pancake with raisins and vanilla ice cream</i> ^{5, 14}	8,00
103	Omas Apfelstrudel mit Vanillesauce <i>apple strudel</i> <i>with vanilla sauce</i> ^{5, 14}	7,50

SALATE / SALADS

Alle Salate werden mit Balsamicodressing mariniert
all salads marinated with balsamico dressing ¹

50	Kleiner gemischter Salat mit Tomaten, Gurken und Karotte <i>small mixed salad</i> <i>with tomato, cucumbers and carrots</i>	4,50
51	Großer gemischter Salat mit Tomaten, Gurken und Karotte <i>big mixed salad</i> <i>with tomato, cucumbers and carrots</i>	7,50
53	Blattsalate der Saison mit Fetakäse dazu Oliven <i>seasonal salads</i> <i>with feta cheese and olives</i>	11,00
54	Hähnchen – Ananas Salat Blattsalate und Gemüse mit in Honig glasierten Ananas- und Hähnchenstücken <i>salad of chicken and pineapple</i> <i>assortment of salads and vegetable</i> <i>and in honey glazed chicken and pineapple</i>	13,50

DEUTSCHE TAPAS

120	3 Schalen / 3 bowls	6,00
121	6 Schalen / 6 bowls	9,00
122	9 Schalen / 9 bowls	12,00

...weitere köstliche saisonale Tapas finden sie auf
unserer Empfehlungskarte!

...more delicious tapas you find out on our advice
menu!

KINDERGERICHTE / DISHES FOR CHILDS

110	Kleines Schnitzel mit Pommes frites <i>small escalope</i> <i>with fries</i> ^{C, A}	8,50
111	Hähnchenbruststreifen mit Tomatensauce und Kartoffeln <i>stripes of chicken breast</i> <i>with tomato sauce and potato</i>	8,50
112	Nudeln mit Tomatensauce <i>noodles with tomato sauce</i> ^A	6,50

VEGETARISCH / VEGETARIAN

42	Kartoffelauflauf mit Lauchzwiebeln und Käse überbacken <i>gratin of potato</i> <i>with spring leek and gratinated with cheese</i>	8,50
43	Käsespätzle <i>German noodles</i> <i>baked with cheese</i> ^F	11,50
44	Maultaschen gefüllt mit Spinat und Fetakäse <i>german ravioli</i> <i>fillet with spinach and feta cheese</i> ^F	12,50

WÜRSTE / SAUSAGE

45	Currywurst mit selbstgemachter Gewürzsauce und Pommes frites serviert mit einem kleinen Salat „currywurst“ with homemade ketchup fries and side salad ⁵	9,50
46	Mini – Grillwürstchen (6 Stück) mit Kartoffelpüree und Sauerkraut grilled mini sausage (6 pieces) with potato mashed and „sauerkraut“ ⁵	9,50
47	Gegrillte Bratwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln roasted grill sausage with „sauerkraut“ and potato ⁵	9,50

FLEISCH AUS DEM OFEN UND DER PFANNE / MEAT DISHES

61	Schweinehaxe mit Sauerkraut und Salzkartoffeln knuckle of pork with „sauerkraut“ and potato	16,50
62	Kasseler mit Salzkartoffeln und Sauerkraut smoked pork chops with potato and „sauerkraut“ ¹⁸	15,50
63	Hähnchenbrustfilet mit in Weißwein gebratenen Speck, Pilzen und Kräutern dazu Kartoffelpüree breast of chicken with bacon, mushrooms, herbs and potato mash ^{5, F}	16,50
65	Kalbsleber „Berliner Art“ mit Zwiebelringen, karamelisierten Apfelspalten und Kartoffelpüree liver of veal „berlin style“ with onions, apple and potato mash ^F	16,50

/ GERMAN TAPAS

Kartoffelsalat / potato salad
Currywurst / „currywurst“
Obatzda / „obatzda“
Mini Berliner Boulette mit Mostrich / mini meatballs ^{A, J}
Mini – Grillwürstchen / grilled mini sausage
Kartoffeln mit Kräuterquark / potato with curd
Deutsche Käsewürfel Variation / german cheese ¹⁴
Wurstsalat / sausage salad ¹⁴
Schwarzwälder Schinken / black forest ham

FLEISCH VOM GRILL / GRILL ROASTED

67	Hähnchenbrustfilet mit Marktgemüse breast of chicken with vegetable side	16,50
70	Rumpsteak mit Pommes frites und Kräuterbutter with fries and herb butter ¹⁴	19,50
72	mit Folienkartoffeln und Kräuterbutter potato with curd and herb butter ¹⁴	20,50
73	Grillteller „Faustus“ gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Rumpsteak, Kasseler, Grilltomate und Bratkartoffeln grill plate „faustus“ breast of chicken, rumpsteak, smoked pork chop, grill tomato and roasted potato ¹⁴	23,00

FISCH / FISH

81	Lachsfilet mit Zucchini und Kartoffelgemüse in Weißweinsauce fillet of salmon with courgettes and potato vegetables in white wine sauce ^B	17,50
82	Zanderfilet in Butter gebraten mit Marktgemüse fillet of pike perch in butter roasted with vegables from market ^B	17,50

SCHNITZEL / ESCALOPE

Alle Schnitzel werden mit Kartoffelsalat, Zitrone und Preiselbeermarmelade serviert
all escalope we served with potato salad, lemon and cranberry marmelade

90	Kalbsschnitzel / escalope of veal ^{C, A}	19,50
91	Hähnchenschnitzel / escalope of chicken ^{C, A}	17,50
92	Schweineschnitzel / escalope of pork ^{C, A}	16,50
93	Sauce dazu / side sauce	1,50
	Waldpilzrahm / cream of mushrooms ^F	
	Pfeffersauce / pepper sauce	
	Bratensauce / brown sauce ⁵	
94	Beilagensalat / side salad	2,50

jede weitere Beilage berechnen wir mit 3,50 Euro (Sauerkraut, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Folienkartoffeln, Pommes frites oder Marktgemüse)

BIERE VOM FASS

	0,3 l	0,5 l
Burgensteiner	3,20	4,50
Berliner Pilsner	3,20	4,50
Warsteiner	3,20	4,50
König Ludwig Dunkel	3,20	4,50
Hefeweizen	3,20	4,50

BIER MASS

	1 Liter	8,50
	0,2 l	0,4 l
Früh Kölsch	2,20	3,90

BIERE AUS DER FLASCHE

Hefeweizen Alkoholfrei	0,5 l	4,50
Kristallweizen	0,5 l	4,50
Berliner Weiße rot/grün	0,33 l	3,90
Alkoholfreies Pilsner	0,33 l	3,90

SPIRITUOSEN

	4 cl
Remy Martin V.S.O.P.	8,00
Hennessy "Fine de Cognac"	8,00
Chivas Regal 12 Jahre ¹	7,00
Johnnie Walker Red ¹	5,00
Jim Beam ¹	5,00
Jack Daniels ¹	5,00
Tullamore Dew ¹	5,00
Baileys	5,00
Gordons dry Gin	5,00
Absolut Wodka	5,00
Jägermeister	5,00
Malteser Kreuz	5,00
Ramazotti	5,00
Fernet Branca	5,00
Havana Club 3 Jahre ¹	5,00
Myer's Rum ¹	5,00
Grappa di Chardonnay	5,00
Disaronno Amaretto	5,00
Obstler (Birne, Kirsche oder Himbeere)	5,00

ROTWEINE

	0,75 l
Dornfelder	24,50
Weingut Rietburg Pfalz	
Spätburgunder Neuenahrer QbA	27,50
Weingut J. J. Adenauer Ahr	
Chianti Classico DOCG Riserva	45,00
Tenuta Ruffino Toscana	
Merlot & Grenache Grand Reserve	24,50
Vin de Pays d'Oc Vichon	
Zweigelt Ried Satzen trocken	22,50
Weingut Prechtl Weinviertel DAC	
Pinot Noir AC	36,00
Chateau Louis Latour Frankreich	
Black Print	39,00
Weingut Markus Schneider Pfalz	

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Coca Cola / Zero / Light / Life ^{1/2}	0,33 l	3,90
Fanta/ Sprite ^{1/4/7}	0,33 l	3,90
Schweppes ^{1/3}	0,2 l	2,90
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water		
Malzbier	0,33 l	3,90
Energiedrink		4,00
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	0,2 l	2,60
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	0,7 l	6,70
Apfelsaftschorle	0,33 l	3,90
Apfelsaft	0,2 l	2,60
Orangensaft	0,2 l	2,60

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee ²	2,60
Espresso ²	2,20
Doppelter Espresso ²	3,60
Cappuccino ²	2,80
Milchkaffee ²	3,40
Latte Macchiato ²	3,50
Heiße Milch mit Honig	2,50
Heiße Schokolade	2,80
div. Teesorten	2,80

OFFENE WEINE

Riesling, trocken	0,2 l	4,50
Riesling, lieblich	0,2 l	4,50
Rose, trocken	0,2 l	4,50
Merlot	0,2 l	4,50
Cabernet Sauvignon	0,2 l	4,50
Karaffe Wein	0,5 l	10,00
Prosecco	0,1 l	4,50
Flasche Prosecco		27,00

WEIßWEINE

	0,75 l
Chardonnay Stonehurst	22,50
Excelsior Estate - Robertson Südafrika	
Riesling QbA	28,00
Weingut Dr. Bürklin-Wolf Pfalz	
Chablis	34,50
Boisset Loire	
Grauburgunder Qba	38,00
Schloßgut Diel Nahe	
Riesling QbA	44,00
Weingut Robert Weil Rheingau	
Grüner Veltliner Classic	22,50
Weingut Prechtl Weinviertel DAC	
Sauvignon Blanc Stonehurst	24,50
Excelsior Estate - Robertson Südafrika	

1 = mit Farbstoff, 2 = coffeinhaltig, 3 = chininhaltig, 4 = mit Süßungsmittel, 5 = mit Konservierungsstoff, 6 = mit Antioxidationsmittel, 7 = Geschmacksverstärker, 8 = Phosphat, 9 = Geschwefelt, 10 = Geschwärtzt, 11 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 14 = Milcheiweiß, 15 = mit Eiklar, 16 = unter Verwendung von Milch, 17 = unter Verwendung von Sahne, 18 = Nitritpökelsalz (oder Konserviert), 19 = mit Nitrat (oder konserviert)

A = Ei, B = Fisch, C = Getreide, D = Krebstiere, E = Lupinen, F = Milch, G = Nüsse, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesam, L = Soja, M = Sulfite, N = Weichtiere