


SPEISEN & GETRÄNKE


FOOD & DRINKS



[www.staev.de/
berlin-airport](http://www.staev.de/berlin-airport)


Gaffel Kölsch

 Geschichte, Idee, Konzept und Name der „Ständigen Vertretung“ (abgekürzt: „StäV“) hängen eng zusammen mit der jüngeren deutschen Geschichte. Zwischen der Bundesrepublik und der DDR gab es keine Botschaften, sondern „Ständige Vertretungen“ in Bonn und Ost-Berlin. Als die Mauer fiel, entbrannte ein heftiger Streit zwischen alter und neuer Hauptstadt. Bonn unterlag knapp. Etwa 50.000 Rheinländer zogen 1998 nach Berlin. 40 Jahre Bonn waren Geschichte. Diese spannende Zeit wird in der „StäV“ dargestellt. Die französische Nachrichtenagentur AFP titelt: „Die „StäV“ ist nicht irgendeine Kneipe, sondern ein politisches Lesebuch... „Die Geschichte der vergangenen Jahrzehnte findet sich wieder.“

 La historia, la idea, el concepto y el nombre de la "Ständige Vertretung" (abreviado: „StäV“, en español "Representación Permanente") guardan una estrecha relación con la historia reciente de Alemania. Entre la república federal y la RDA no había Embajadas sino "Representaciones Permanentes" en Bonn y Berlín Este. Cuando cayó el muro, se desató una fuerte disputa entre la vieja y la nueva capital. Bonn perdió por poco. Unos 50.000 habitantes de Renania se mudaron en 1998 a Berlín. 40 años de Bonn pasaron a ser historia. Ese apasionante tiempo está representado en la „StäV“. La agencia de noticias francesa AFP tituló: „La „StäV“ no es un bar cualquiera, sino un libro de lectura política... „La historia de las últimas décadas se encuen tran de nuevo aquí.“

 History, idea, concept and name of the „Ständige Vertretung“ (short: „StäV“) are closely related to recent German history. The West-German Federal Republic and the East German Democratic Republic didn't have regular embassies but „Permantent representations“ (German: Ständige Vertretungen) in Bonn and East-Berlin. As the wall came down there was a bitter fight between the old and the new capital. Bonn lost. Approximately 50.000 people from the Rhineland moved to Berlin in 1998. 40 years of Bonn were history. This thrilling time is shown at the „StäV“. The french news agency AFP titled: „The „StäV“ ist not an ordinary pub, but a political reading-book.“ ... „The past decades' history is brought back.“

 L'histoire, l'idée, la conception et le nom de la „Ständige Vertretung“ (StäV de son petit nom) sont étroitement liés à l'histoire récente de l'Allemagne. Entre la République fédérale et la République démocratique d'Allemagne, il n'existait pas d'ambassades, mais des „Représentations permanentes“ ou „Ständige Vertretung“, à Bonn et à Berlin-Est. Lorsque le Mur est tombé, une vive querelle s'est élevée entre ancienne et nouvelles capitales. Bonn fut vaincue de justesse. Environ 50 000 Rhénans ont alors déménagé en 1998 à Berlin. Une page de 40 ans, qui s'était écrite à Bonn, était tournée. C'est cette page, palpitante, qui est reproduite sur les murs de la StäV. L'Agence France Presse a pu tracer „La StäV n'est pas une brasserie comme les autres, mais un livre d'histoire.“ ... „Elle retrace l'histoire des décennies passées.“

 Historia, idea, koncepcja i nazwa „Ständige Vertretung“ (w skrócie: „StäV“, po polsku „Stałego Przedstawicielstwa“) są ściśle związane z najnowszą historią Niemiec. Między Republiką Federalną a NRD nie istniały „ambasady“, lecz „stałe przedstawicielstwa“ w Bonn i Berlinie Wschodnim. Gdy upadł mur, między starą a nową stolicą wybuchł ostry spór. Bonn poniosło nieznaczny porażkę. W 1998 roku około 50.000 Nadreńczyków przeniosło się do Berlina. 40 lat Bonn przeszło do historii. Ten ekscytujący czas jest przedstawiony w „StäV“. Francuska agencja informacyjna AFP zatytułowała: „StäV“ nie jest zwykłą knajpą, ale polityczną lekturą. „... „Historia minionych dziesięcioleci odnalazła się na nowo.“



Die StäVs in Deutschland Germany





**HERZLICH
WILLKOMMEN!**

WELCOME



KÖLSCH VOM FASS

KÖLSCH FROM THE BARREL



Gaffel Kölsch

0,25 l 3,8
0,5 l 7,4

Kranz



11 x 0,2 l
31,90

Berliner Kindl

0,3 l 5,4
0,5 l 7,4

Schöfferhofer Hefeweizen

0,5 l 7,4

FLASCHENBIERE BOTTLED BEER

Gaffel wiess

0,33 l 5,1

Gaffel wiess Radler

0,33 l 5,1

Gaffel alkoholfrei

0,33 l 5,1

Schöfferhofer alkoholfrei

0,5 l 7,4


Berliner Weisse (rot oder grün)


0,33 l 5,1


Aller Preise in EURO inkl. der ges. MwSt.




All prices in EURO included VAT


 **KÖLSCH** ist eine obergärige Biersorte und darf nur in Köln und näherer Umgebung gebraut werden. Es muss in den typischen schlanken „Stangen“ ausgedient werden und ist eine EU-geschützte regionale Spezialität. Kölsch ist gesund und macht fröhlich. Der Kellner („Köbes“) serviert im „Kranz“ solange, bis der Gast seinen Deckel auf das Glas legt. Mehrere Gäste können sich auch einen kleinen oder großen Kranz an den Tisch kommen lassen. Niemals stößt man mit dem oberen Rand des Glases an, nur mit dem Boden. Auf jeden Fall aber: Prost!

 **KÖLSCH** es sencillamente especial. Es una cerveza cuya producción está autorizada solamente en la ciudad de Colonia y sus proximidades. Se la sirve en los típicos vasos delgados y cilíndricos, llamados Stangen, reconocidos por la Unión Europea como una especialidad regional. Kölsch es saludable, Kölsch hace feliz. El personal del bar („Köbes“) continuará sirviéndole cerveza hasta que usted coloque su apoyo-vaso sobre el mismo. Los vasos son llevados en una bandeja redonda („Kölschkranz“). Nunca se toca la parte superior del vaso, sólo el fondo Pero de todas formas: ¡salud!

 **KÖLSCH** is simply special. It is top-fermented beer allowed to be brewed only in the city of Cologne and it's near vicinity. Served in typical slim and cylindrical glasses, called Stangen, it is trademarked by the European Union as a regional speciality. Kölsch is healthy, Kölsch makes happy. The bar staff, called „Köbes“ will serve you beer until you place your beer mat

on your glass. The glasses are carried in a circular tray („Kölschkranz“) with holes for the glasses and a handle in the centre. Never clink glasses with the top edge, only with the bottom. But in any case: cheers!

 **KÖLSCH** est simplement spéciale. Cette bière fermentée n'est brassée qu'à Cologne. Servie dans des verres typiques, minces et cylindriques, appelés Stangen, La Kölsch est une appellation d'origine reconnue par l'Union européenne. La Kölsch est saine / rend heureux. Le personnel du bar, appelé „Köbes“ vous en servira jusqu'à ce que vous placiez votre dessous de verre en carton sur le verre (stangen). Les Stangen sont apportés dans un plateau ... circulaire (Kölschkranz) avec des cavités spéciale et une poignée au centre. ites attention, ne portez jamais de toast avec le haut du verre plus fragile, faites le avec le bas. Et PROST ! (Santé !)

 **KÖLSCH** to piwo górnej fermentacji, które może być warzone wyłącznie w Kolonii i okolicach. Musi być podawane w typowych smukłych szklankach zwanych „Stangen“ i jest regionalną specjalnością chronioną przez UE. Kölsch jest zdrowe i sprawia, że jesteś radosny. Kelner, zwany „Köbes“, podaje w „Kranz“ (nośnik szklanki z piwem), dopóki gość nie nałoży pokrywki na szklankę. Dla kilku gości istnieje możliwość przyniesienia do stołu małego lub dużego Kranza. Podczas wznoszenia toastu uderza się dolną częścią kielicha, nigdy górną. Ale w każdym razie: na zdrowie!



UNSERE KLEINIGKEITEN ZUM KÖLSCH

OUR LITTLE THINGS TO KÖLSCH

Boulette

Roggenbrötchen / Senf

Meatball

Rye-bread / mustard

8,3

Halve Hahn

Mittelalter Gouda / Roggenbrötchen / Butter

Gouda cheese / butter / rye-bread

8,3

Kölsche Kaviar

Blutwurst / Zwiebelringe / Butter / Roggenbrötchen

Black Pudding / onion rings / butter / rye-bread

8,3

2 Happen Mett

Rote Zwiebeln / Roggenbrötchen / Butter

2 Minced meat

Red onions / rye-bread

8,3

StäV-Körbchen

Griebenschmalz / Roggenbrötchen / Rote Zwiebel

Lard / rye bread / red onion

8,3



ALKOHOLFREI

WASSER

Selter La Culinaria / Naturell	<i>Flasche</i>	0,25 l	4,3
	<i>Flasche</i>	0,75 l	8,9
Selter La Culinaria / Medium	<i>Flasche</i>	0,25 l	4,3
	<i>Flasche</i>	0,75 l	8,9
Tafelwasser	<i>Glas</i>	0,30 l	3,2

SAFT & SOFT

Gaffel Apfel-Fassbrause	<i>Flasche</i>	0,33 l	4,9
Rauch Schorlen: Rhabarber, Schwarze Johannisbeere, Apfel	<i>Flasche</i>	0,33 l	4,9
Rauch Apfelsaft	<i>Glas</i>	0,3 l	4,9
Rauch Orangensaft	<i>Glas</i>	0,3 l	4,9
Frischer Orangensaft	<i>Glas</i>	0,2 l	6,5
Coca Cola, Coca Cola Zero ^{1,2,3,5,8}	<i>Glas</i>	0,3 l	4,7
	<i>Glas</i>	0,5 l	6,4
	<i>Glas</i>	0,3 l	4,7
Fanta ^{1,2,5,6} Sprite ^{1,5,6}	<i>Glas</i>	0,3 l	4,7
	<i>Glas</i>	0,5 l	6,4
Thomas Henry Bitter Lemon ^{4,5}	<i>Flasche</i>	0,2 l	5,1
Thomas Henry Tonic Water	<i>Flasche</i>	0,2 l	5,1
Thomas Henry Ginger Ale ^{4,5}	<i>Flasche</i>	0,2 l	5,1

Hausgemachter Eistee / Limonaden

Limetten Minze Limonade	<i>Glas</i>	0,4l	5,5
StäV Eistee	<i>Glas</i>	0,4l	5,5



WARMER GETRÄNKE



Kaffee klein ³	4,6
Kaffee groß ³	5,3
Espresso ³	3,6
Espresso doppio ³	4,9
Cappuccino ³	5,1
Café au lait ³	5,8
Latte Macchiato ³	5,8
Kakao mit Sahne	6,3
Kakao ohne Sahne	5,8
Darjeeling	4,8
Assam	4,8
Grüner Tee	4,8
Earl Grey	4,8
Pfefferminze	4,8
Früchtetee	4,8



WEIN

WEISSWEIN

2020 Weissburgunder		0,1 l	5,9
QbA trocken		0,2 l	10,9
Weingut Klumpp Baden (Deutschland)	Flasche	0,75 l	36,5
2020 Riesling		0,1 l	5,6
Hochheimer Herrnberg		0,2 l	10,4
Weingut Künstler Rheingau (Deutschland)	Flasche	0,75 l	35,0
2022 Sileni Cellar Selection Sauvignon Blanc		0,1 l	5,9
fruchtig		0,2 l	10,9
Marlborough / Neuseeland	Flasche	0,75 l	36,5

ROSÉ

2020 Spätburgunder Rosé		0,1 l	5,6
QbA trocken		0,2 l	10,4
Weingut Künstler Rheingau (Deutschland)	Flasche	0,75 l	35,0

ROTWEIN

2020 Primitivo		0,1 l	5,6
Franese		0,2 l	10,4
Puglia Italien	Flasche	0,75 l	35,0
2021 Koonunga Hill		0,1 l	5,9
Shiraz		0,2 l	10,9
Penfolds / Australien	Flasche	0,75 l	36,5
36Pay44pug77?,5			
2017 Rioja Crianza		0,1 l	5,9
El Meson		0,2 l	10,9
Baron de Ley, Rioja Spanien	Flasche	0,75 l	36,5

WEINSCHORLE

weiß/rot		0,2 l	6,9
----------	--	-------	-----



PRICKELND

SEKT / APERITIF

Prosecco, Fili <i>extra brut</i>		0,1 l	5,8
	<i>Flasche</i>	0,75 l	36,0
Aperol Spritz <i>Aperol, Sekt, Soda, Orange</i>		0,2 l	11,5
Hugo		0,2 l	11,5

CHAMPAGNER

Nicolas Feuillatte Brut	<i>Flasche</i>	0,75 l	78,0
	<i>Piccolo</i>	0,2 l	25,2
Nicolas Feuillatte Rosé	<i>Flasche</i>	0,75 l	99,0
	<i>Piccolo</i>	0,2 l	31,2

LONGDRINKS

Gin Tonic <i>Bombay Sapphire Gin</i>			13,5
Hendricks Gin Tonic			14,9
Jack Daniels Cola			13,5
Cuba Libre <i>Havana Club 3 Y, Cola, Limette</i>			13,5
Vodka Lemon			13,5

- Alle Longdrinks 4 cl -



PRICKELND

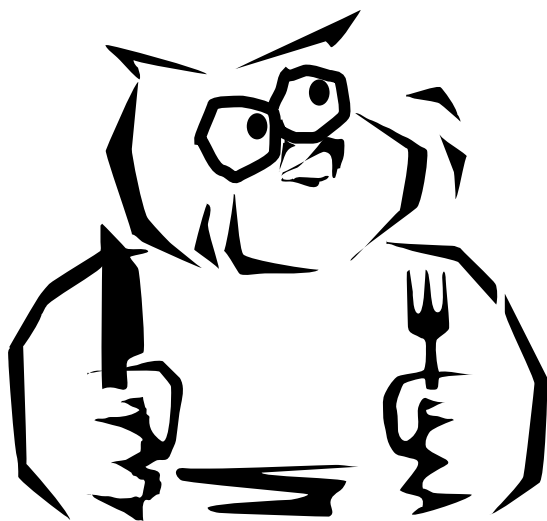
DEUTSCHLAND

Jägermeister	2 cl	4,3
Scheibel Williams Birnen Brand	2 cl	7,6
Scheibl Nussbrand	2 cl	7,6
Papa Rhein <i>Bierbrand, Köln</i>	2 cl	4,7
Berliner Luft <i>Pfefferminzlikör, Berlin</i>	2 cl	4,7
Humboldt Gin <i>Spreewald</i>	2 cl	5,3
Three Sixty Vodka <i>Berlin</i>	2 cl	5,3

INTERNATIONAL

Bombay Sapphire Gin	2 cl	7,2
Hendricks Gin	2 cl	9,2
Havana Club 7 Anos <i>Rum, Cuba</i>	2 cl	8,9
Jack Daniel's ² <i>Tennessee Whiskey, USA</i>	2 cl	5,5
Johnny Walker Black Label	2 cl	7,6
Baileys <i>Kaffeelikör</i>	2 cl	4,7

Für Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten
haben wir eine spezielle Speisekarte mit Extra-Allergie-Kennzeichnung.
1 Konservierungsstoff, 2 Farbstoff, 3 Koffein/Teein, 4 Chenin, 5 Säuerungstoffe,
6 Antioxidationsmittel, 7 Geschmacksverstärker, 8 Phenylalaninquelle, 9 Stabilisator



MAHLZEIT!

„Mohlzigg!“

Aufgrund von Sicherheitsbestimmungen auf dem Flughafen, dürfen wir Ihnen nur ein Messer mit einer Klinge von 6 cm anbieten.

Sie schaffen das!!!





SUPPEN

SOUPS

Fruchtige Tomatensuppe

Basilikum / Pinienkerne

Fruity tomato soup

Basil / pine nuts

10,3



StäV Kartoffelsuppe

Wahlweise mit Speck

StäV potato soup

Optionally with bacon

10,8



Traditionelles Rheinisches „Krüstchen-Rindergulasch“

Traditional Rhenish
„Krüstchen“ beef goulash

14,9



Geröstetes Kräuterknoblauchbrot

Toasted bread with herbs and garlic

5,5



Schnelle Zubereitung / Quick preparation



SALATE

SALADS

Kleines Grünzeug

Small green salad

8,9



Großes Grünzeug

Blattsalate / Gurke / Kirschtomaten / Croutons

Dressing nach Wahl

Large Salad

Leaf lettuce / cucumber / cherry tomatoes / croutons

dressing of your choice

17,8



Caesar Salat

Römersalat / Kirschtomate / Gurke / Parmesan / Croutons / Caesar Dressing

Caeser Salad

Romaine lettuce / cherry tomato / cucumber / parmesan / croutons / caesar dressing

18,9

Toppings zu den Salaten

Toppings for the salads

... Büffel-Mozzarella

... Buffalo mozzarella cheese

6,6



... mit gebratener Maispoularde

... with fried corn poulard

6,6

... drei gebratene Garnelen

... three fried prawns

9,9

Balsamico-Dressing / Caesar Dressing



STÄV KLASSIKER

STÄV CLASSICS



Die Kult-Currywurst

Hausgemachte Currysauce / Pommes

German-Berlin speciality - Legendary

Curried sausage

Homemade curry sauce / french fries

17,8

Die Currywurst

gehört zu den beliebtesten Speisen der Deutschen. Insbesondere aber ist sie in Berlin sehr beliebt und berühmt. Da die Currywurst das Leibgericht eines Bundeskanzlers war, gaben die StäV®-Erfinder der Currywurst einen Namen: „Kanzler-Filet“. Viele Gastronomien haben seinerzeit diesen Namen für unsere „Kult-Currywurst“ übernommen.

The Currywurst

is one of the most popular dishes of the Germans. But especially it is very popular and famous in Berlin. Since the currywurst was the favorite dish of a German chancellor, the StäV® inventors gave the currywurst a name: „Kanzler-Filet“ (chancellor-filet). Many gastronomies adopted this name for our „cult currywurst“ at the time.



STÄV KLASSIKER

STÄV CLASSICS

Rheinische Frikadellen

Lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat

Rhenish meatballs

Warm potato and cucumber salad

20,4

Das Rheinische Nationalgericht

Himmel un Ääd

Gebratene Blutwurst / Röstzwiebeln / Apfel / Kartoffelstampf

“Heaven and Earth“

Famous local dish of the Rhine Valley Region -

Grilled black pudding / roasted onions / apple / mashed potatoes

21,2

StäV - Wiener Schnitzel

Lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat

StäV - Viennese escalope

Warm potato-cucumber salad

33,2

Roastbeef Kalt

Linsensalat / hausgemachte Remouladensauce /

Cornichons / kleine Kartoffeln

Roast beef cold

Lentil salad / homemade remoulade sauce /

cornichons / small potatoes

26,7



STÄV GRILL

STÄV CLASSICS

Unser Rindfleisch kommt ausschließlich aus Deutschland.
Ausgesuchte Züchter garantieren die Qualität
und das Geschmackserlebnis.
Zurzeit beziehen wir das Rindfleisch aus Schleswig-Holstein.
Lange Reifezeit und höchster Genuss.

Our beef comes exclusively from Germany.
Selected farmers guarantee quality and taste experience.
Currently we source the beef from the German state of Schleswig-Holstein.
Long maturing time and highest deliciousness.

Roastbeef 220 gr.

33,0

Entrecote 300 gr.

39,0

Alle Grillgerichte werden mit Grillgemüse und Kräuterbutter serviert.
All barbecue dishes are served with grilled vegetables and herbal butter.

Beilagen zum Steak

Side dishes for steak

Ofenkartoffel	Baked potatoe	7,8
Pommes Frites	French fries	7,8
Kartoffelpüree	Mashed potatoes	7,8
Geröstetes Kräuterknoblauchbrot		
Toasted bread with herbs and garlic		5,5



BURGER

StäV-Burger

Dry Age Rindfleisch / Tomate / Gewürzgurke / Speck
Zwiebel / Rucola / Käse / Burger-Sauce / Pommes

StäV Burger

Dry aged beef / tomato / pickle / onion / bacon
rucola / cheese / burger sauce / french fries

24,9

StäV Vegan Burger

Soja-Erbesen Bratling
Zwiebel / Tomate / Gurke / Pommes



StäV Vegan Burger

Soy and Pea Burger
onion / tomato / cucumber / french fries

24,5



FISCH FISH

Matjes nach „Hausfrauenart“

Sauerrahm / Gewürzgurke / Apfel / Zwiebel / Drillingskartoffeln

Traditional matjes (soused herring)

sour cream / pickled gherkin / apple / onion / potatoes

21,9

Gebratenes Lachsfilet

Grillgemüse / Pommery Senf Sauce / Dill

Fried salmon fillet

Grilled vegetables / pommery mustard sauce / dill

32,9

PASTA PASTA

Garnelen-Tagliatelle

Gebratene Garnelen / Bandnudeln /
Parmesan / Rucola / Zitronengrassauce

Prawn tagliatelle

Fried prawns / tagliatelle / parmesan /
rucola / lemongrass sauce

26,9

Tagliatelle Tomaten-Konfit

Gebratenes Gemüse / Parmesan

Tagliatelle tomato confit

Roasted vegetables / parmesan

22,6





FLAMMKUCHEN

TARTE FLAMBEE

Elsässer

Speck / Zwiebel / Schmand

The original Alsatian

Lean bacon / onion / sour cream

18,9

Räucherlachs

Smoked salmon

21,1

Vegetarisch

Spinat / Feta / Kirschtomaten / Tomatensoße

Veggie

Spinach / feta cheese / cherry tomatoes / tomato sauce

18,9



Italienische

Parmaschinken / Rucola / Parmesan / Honig

The Italian

Parma ham / rucola / parmesan / honey

18,9



OFENKARTOFFEL

BAKED POTATO

„Garnelen-Kartoffel“

Sour Cream / Garnelen

„Prawn Potato“

Sour cream / prawns

19,9

„Lachs-Kartoffel“

Sour Cream / Rauchlachsstreifen

„Salmon Potato“

Sour cream / smoked salmon strips

18,9

„Hähnchen-Kartoffel“

Sour Cream / Hähnchenbruststreifen

„Chicken and Potato“

Sour cream / chicken breast strips

17,8

„Veggie-Kartoffel“

Sour Cream / Grillgemüse

„Veggie Potato“

Sour cream / grilled vegetables

17,8





DESSERT DESSERT

Ofenfrischer Blechkuchen

Homemade cake

7,2

mit Schlagsahne

Whipped cream

8,6

Lauwarmer Apfelstrudel

Mit Vanillesauce

Hot apple strudel

With vanilla sauce

9,8

... und einer Kugel Vanille Eis

... and one scoop of vanilla ice-cream

10,9

Zweierlei Mousse au Chocolat

Beerenobst / Minze

Two kinds of chocolate mousse

Berries / mint

11,2



KINDERKARTE

FOR KIDS

Gockel

Gebratene Hähnchenbrust
Fingermöhrrchen / Kartoffelstampf

Rooster

Fried chicken breast / finger carrots / mashed potatoes

7,8

Pinocchio

Tagliatelle / Tomatensauce / Käse

Pinocchio

Tagliatelle / tomato sauce / cheese

6,8



Nachtisch

3 Pancakes mit Nutella

Dessert

3 pancakes with Nutella

6,8



StäV® SHOP

Ein Stück StäV für Zuhause!
A piece of StäV to take home!

Der einzigartige StäV Karnevalsorden

19,00



StäV® -Buch:

„Das Phänomen StäV –
Brücke zwischen
Rhein und Spree“
von
Rüdiger v. Woikowsky
mit Fotografien
von Frank Ossenbrink

14,95

StäV® -Pin

2,00

„Die Ständige Vertretung
und das Parlament der Bäume“
(DVD) 9,90

Picturebook



**Ständige Vertretung
Berlin Airport**

Terminal 1 / Ebene 1

Fon +49 (0) 30 629 31 86 71 | staev.ber@woellhaf-airport.de

www.staev.de/berlin-airport