

## Frühstück / Breakfast

tägl. 10.00 - 15.00 Uhr

**Land & Liebe** 4,70

Frische Früchte und Blütenhonig auf Naturjoghurt und Müsli  
Cereal mix with fresh fruits, honey and natural yogurt

**Süßes Berlin** 5,80

3 kleine Eierpfannkuchen mit Apfelkompott oder Vanillequark und Früchten  
3 small pancakes with applelelee or vanilla-sourcream and fruits

**Französisch & Leicht** 6,40

Zwei Croissants an Obst, Butter und Konfitüre und eine Schale Milchkaffee  
Two croissants, fruits, butter, marmelade and a bowl of milkcoffee

**Berlin am Morgen** 8,50

Camembert, Bauernschinken, feine Salami, zwei Rühreier, Kräuterquark, eine Tasse Kaffee  
Camembert, farmers ham, salami, two scrambled eggs, sourcream, bred and butter, coffee

**Fromage & Vegetarisch** 7,00

Drei verschiedene Käsesorten <sup>[F]</sup> an frischem Obst, Oliven, Waldbeerengrütze, Butter & Brotkorb  
Three different types of cheese <sup>[F]</sup>, fresh fruits, olives, forestberry-chutney, bred & butter

**Rustikal & Deftig / Farmers Breakfast** 7,80

Knusprige Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln, Deligurke und zwei Setzeiern an Salat  
Fried potatoes with bacon, onions, sour cucumber, two natural eggs and salad bunch

**Courage Gourmet** für 1 Pers. 9,00 / für 2 Pers. 15,90

Chorizo, Serrano Schinken, Ziegenkäse, Bergkäse, Quark, Oliven, Früchte, 0,1l Cidre  
Chorizo, Serrano ham, goat cheese, sourcream, olives, fruits, 0,1l Cidre

## Eierspeisen / Eier

Spiegelei oder Rührei von drei Eiern / Fried eggs or scrambled eggs from three eggs

**natural:** Rührei in Butter gebraten / scrambled eggs in butter 4,00

**klassisch:** Rührei mit Speck und Zwiebel / scrambled eggs with bacon and onions 4,50

**vegetarisch:** Rührei mit Tomate, Zwiebeln, Spitzpaprika, Feta 4,70  
Scrambled eggs with tomatoes, onions, paprika, feta

**spanisch:** Rührei mit Chorizo, Zwiebeln, Spitzpaprika und Tomate 4,90  
Scrambled eggs with chorizo, onions, paprika and tomatoes

### Extras:

Ein gekochtes Ei, Joghurt, Oliven, Kräuterquark, Fetacreme, Brotkorb je 1,60  
One boiled egg, yoghurt, olives, cream of herbs, cream of feta, bredbasket

## Suppen / Soups

tägl. 10.00 - 01.00 Uhr

**Rote Bete Suppe mit frischem Koriander und Sauerrahm** 4,00

Red Soursalad Soup with fresh coriander and sour cream

**Fruchtige Tomatensuppe mit gebratenen Meeresfrüchten & Koriander** 4,80

Fruity tomato soup with sea fruits and coriander

**Pikante Süßkartoffelsuppe mit Chili und Zwiebeln** 4,50

Sweet potato soup with chili and onions

**Pikante Süßkartoffelsuppe mit gebratener Chorizo** 5,30

Sweet potato soup with fried chorizo

## Vorspeisen / Starters

tägl. 10.00 - 01.00 Uhr

**Kleiner Gartensalat** 3,90

**Schale eingelegte Oliven mit Knoblauch, Fetawürfel & Brot** 4,50

Marinated olives with garlic, feta and bread

**Ofenwarme Bruschetta mit Knoblauch und Fetacreme** 4,80

Warm bruschetta with garlic and cream of feta

**Gebackener Feta mit Kirschtomaten, Zwiebeln, Oliven, Kräutern** 6,80

Baked Feta with cherry tomatoes, onions, olives, herbs

**Marinierter Rote Betsalat** 6,50

auf Naturjoghurt, Ziegenkäse, Koriander

Red Soursalad on natural yoghurt, goat cheese, coriander

**Fromage** 7,00

Käseauswahl an Waldbeergrütze, Früchten und Oliven

Selection of Chees on forestberry jelly, fruits and olives

**Antipasti „mediterrane“** für 1 Pers. 8,80 / für 2 Pers. 15,60

Gegrilltes Gemüse, Serrano Schinken, Chorizo, Ziegenkäse, Fetacreme, Oliven

Grilled vegetables, serrano ham, chorizo, goat cheese, cream of feta, olives

### Inhaltsstoffe:

[K] Konservierungsstoff, [C] Coffein, [T] Teein, [Ch] Chinin, [F] Farbstoff, [L] Benzolsäure,

[G] Geschwefelt, [V] Verstärker.

Zu den Inhaltsstoffen fragen Sie bitte vertrauensvoll unser Servicepersonal!

## Pasta

Mo. - Sa. 14.30 - 17.30 Uhr Pasta Happy Hour je 5,50 €

Mon. - Sat. 2.30 - 5.30 pm Pasta Happy Hour 5,50 €

**Spaghetti „Aglio Olio“** 6,90

*Spaghetti in Olivenöl mit Knoblauch, Chilischote und frischer Petersilie  
Spaghetti with olive oil, garlic, chili and fresh parsley*

**Spaghetti „Frutti di Mare“** 8,60

*Spaghetti mit Meeresfrüchten in pikanter Tomaten-Chili-Knoblauchsoße und Kräutern  
Spaghetti with sea fruits in spicy tomato-chili-garlic-sauce and herbs*

**Penne „Gorgonzola“** 8,90

*Penne mit Blattspinat, Kirschtomaten in Riesling-Gorgonzolasoße  
Penne with spinach, cherry tomatoes in whitewine-gorgonzola sauce*

**Penne „Courage“** 8,90

*Penne mit Chorizo, grünen Bohnen, Zucchini, Tomaten, Knoblauch, Chili, Oliven  
Penne with chorizo, green beans, zucchini, tomatoes, garlic, chili, olives*

## Salate / Salads

**mit Balsamico-Dijonsenf-Dressing und Brot**

*with Balsamico Dijon-mustard dressing and bread*

**Gartensalat** klein 3,90 / groß 6,90

*aus verschiedenen Blattsalaten / from different leaf salads*

**Bauernsalat** 7,80

*mit Tomate, Gurke, Paprika, roter Zwiebel, Rote Bete, Oliven, Fetawürfel  
with tomato, cucumber, paprika, red onions, beetroot, olives, splinters of feta*

**Salat mit Meeresfrüchten** 8,50

*gebratene Meeresfrüchte in Knoblauch, Kirschtomaten, roter Zwiebel, Kräutern  
fried sea fruits with garlic, cherry tomatoes, red onions, herbs*

**Rucolasalat** 8,00

*mit lauwarmen Champignons, Kirschtomaten, Ziegenkäse, Honig-Balsamicodressing  
with warm mushrooms, cherry tomatoes, goat cheese, honey-balsamico-dressing*

**Salat „Maison Courage“** 9,00

*mit gebratenen Hähnchenstreifen, Sesam, Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebel, Oliven  
with grilled chickenslices, sesame, tomato, cucumber, paprika, onions, olives*

## Hauptgerichte/Main Dishes

tägl. 12.00 - 24.00 Uhr

**Hausgemachte vegetarische Quiche** 7,80

*an Sauerrahm-Dip und Salatbouquet  
Vegetarian Omelette with sourcream and salad*

**Buntes Orientalisches Gemüsecurry** 8,80

*mit Kokosmilch und Duftreis  
Oriental vegetary curry with coconut milk and spicy rice*

**Thüringer Bratwurst** 7,90

*mit hausgemachter Currysauce und Pommes frites  
with homemade curry sauce and french fries*

**Gegrillte Hähnchenbrust** 11,80

*mit Kräuterbutter an Knoblauchspinat und Süßkartoffel-Karottenpüree  
Chicken breast with garlic spinach and carrot-mushpotatoes*

**Schnitzel „Wiener Art“ mit knusprigen Zwiebelbratkartoffeln** 11,50

*Paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln und Gartensalat  
Pork cutlet „Vienna“ with hefty fried potatoes and gardensalad*

**„Cordon Bleu“ vom Schwein** 12,40

*Schnitzel gefüllt mit Kochschinken, Käse an Knoblauchbohnen und Pommes frites  
Filled porkcutlet with ham, cheese on garlicbeans and french fries*

**Grillteller „Courage“** 14,00

*Rückensteak, Hähnchenbrust, Bratwurst  
Grillfleisch mit Kräuterbutter an hausgemachtem Curry und Pommes frites  
Pork, chicken, sausage, herb butter, homemade curry and french fries*

**Zwei zarte Matjesfilets mit roten Zwiebelringen** 10,80

*an grünen Knoblauchbohnen und knusprigen Bratkartoffeln  
Two matjesfilets with red onions, garlic beans and fried potatoes*

**Gegrilltes Wildlachsfilet** 12,80

*Lachsfilet an Safran-Riesling-Schaum und Süßkartoffel-Karottenpüree  
Grilled salmon filet on safran wine foam and carrot-mushpotatoes*

**Suppen, Vorspeisen, Salate und Desserts servieren wir auch nach 24 Uhr!**

**Bitte beachten Sie auch unsere Tagesempfehlung und Angebote!**

*Soups, Starters, Salads and Desserts are served also after midnight.  
Please ask for our daily and weekly offers!*

## Dessert

tägl. 10.00 - 01.00 Uhr

**Hausgemachter Apfelstrudel an Vanillesoße und Sahne** 5,80

*Homemade Apple Strudel on vanillasauce and cream*

**3 kleine Eierkuchen** 5,90

*an Apfelkompott oder Vanillequark und Früchten*

*3 small pancakes with applegelee or vanilla cheesecake and fruits*

**Hausgebackene Quarktorte oder anderes Gebäck** je 2,60

*Homemade Cheese cake or various pastries*

**Hausgemachte Rote Grütze „Natural“** 3,50

*Homemade red fruit jelly „natural“*

**„Bananensplit“** 4,80

*Vanille-Schokoeis mit Banane, Schokosauce, Eierlikör und Sahne*

*Vanilla and chocolate ice with banana, chocolate sauce, egglikör and cream*

**Hausgemachte Rote Grütze an frischem Joghurt** 4,30

*Homemade red fruit jelly with fresh yoghurt*

**„Waldbeerzauber“** 4,90

*Warme Waldbeeren <sup>[F]</sup>, mit Vanilleeis, Eierlikör und Sahne*

*Warm forestberry-gelee with vanilla ice, egg-liqueur and cream*

**„Nussknacker“** 5,90

*Gemischtes Eis mit Nußsplitter, Sesam, Schokosoße, Amaretto und Sahne*

*Vanilla and chocolate ice, nuts, sesame, chocolate sauce, amaretto and cream*

**Fromage** 7,00

*Käseauswahl an Waldbeergrütze, Früchten und Oliven*

*Selection of Chees on forestberry jelly, fruits and olives*

**Vanilleeis, Schokoladeneis oder Portion Schlagsahne** je 0,70

**Schale gesalzene Erdnüsse** 2,60

*Salty peanuts*

**Öffnungszeiten 10.00 - 03.00 Uhr // Opening Hours 10 am - 3 am.**

**Fragen Sie unser Servicepersonal nach den Inhaltsstoffen.**

*If you have any questions to those ingredients, please contact our staff members.*

Bitte beachten Sie, daß wir nur EuroCard, MasterCard, Visa erst ab 15,00 € akzeptieren können. Reservierungen sind jederzeit möglich und wir beraten Sie auch gerne bei Ihren Familienfeiern, Partys, Geschäftsessen usw. für bis zu 100 Personen.

# Maison Courage



**Mo. - Fr. 12.00 - 15.30 Uhr 2 wechselnde Mittagsgerichte je 5,00 Euro  
und Mo. - Sa. 14.30 - 17.30 Uhr Pasta Happy Hour je 5,50 €!**

*Monday - Friday, 12.00 - 3.30 pm 2 different daily dishes 5,00 Euro and*

*Mon. - Sat. 2.30 - 5.30 pm Pasta Happy Hour 5,50 €!*

**Bitte beachten Sie unsere Tagesempfehlungen und Angebote!**

**Alle Speisen und Getränke auch zum Mitnehmen!**

*Please check our daily recommendations and offers!*

*All food and drinks also to take away.*

**Herzlich Willkommen in unserer Raucher-Lounge!**

*Welcome to our smokers lounge!*

**Fragen Sie auch nach unseren LIVE MUSIK VERANSTALTUNGEN  
wie Klezmer Lounge, Gipsy Swing, Balkan- & Piano Musik u.a. Diese  
finden überwiegend Sonntag Abends bei immer freiem Eintritt statt!**

**Reservierung erwünscht! 4 Free!!**

**Besuchen Sie uns auch im Internet unter: [www.maison-courage.de](http://www.maison-courage.de).**

Unsere Telefonnummer: 030 - 41 71 68 59.