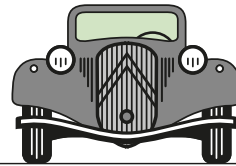
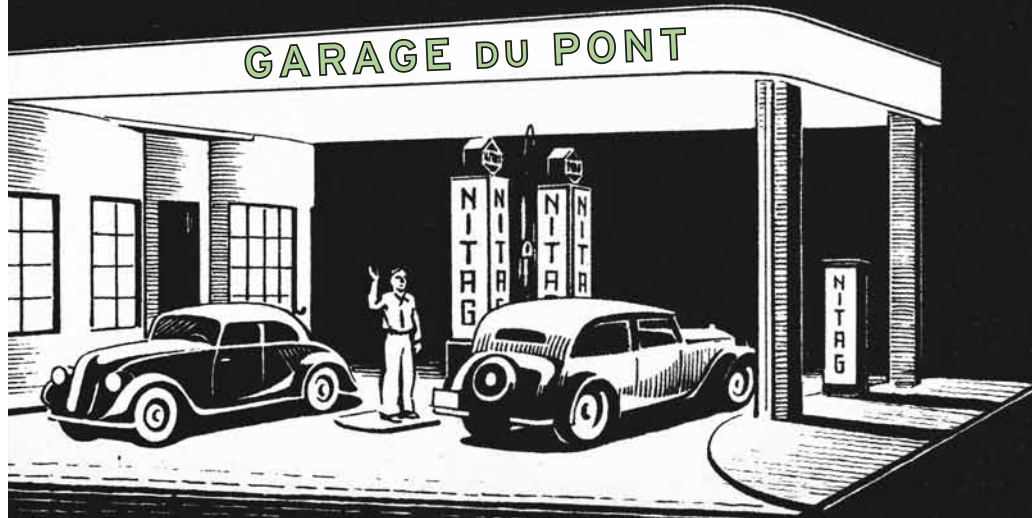


*Herzlich
Willkommen*



GARAGE DU PONT

Automobiles Café Restaurant



BIENVENUE!

Savoir-vivre an der historischen Glienicker Brücke

Die **GARAGE DU PONT** ist eine bezaubernde Location an einem geschichtsträchtigen Ort: 1937 errichtete das deutsche Mineralölunternehmen NITAG in diesem Gebäude eine Tankstelle, deren denkmalgerechte Erhaltung für das Konzept der **GARAGE DU PONT** ein zentrales Element darstellt.

In der **GARAGE DU PONT** erwartet Sie eine außergewöhnliche Mischung aus französischem Restaurant, Café, Weinlounge, Eventlocation und Oldtimer-Ausstellung. In unseren sorgsam sanierten Räumlichkeiten finden Sie französisches Savoir-vivre, ausgewählte kulinarische Genüsse und ein auf Details bedachtes, liebevoll zusammengestelltes Interieur. Die Raritäten und Unikate, die überwiegend in Antiquitätenläden in Frankreich erworben worden sind, sorgen für authentisches Flair früherer Zeiten. Mit ihren temporären Oldtimer-Präsentationen ist die **GARAGE DU PONT** zudem ein Kleinod für Liebhaber seltener Automobile.

Das Angebot der **GARAGE DU PONT** ist vielseitig: Unser Restaurant bietet Ihnen in legerer Atmosphäre köstliche Kleinigkeiten und ausgewählte Spezialitäten der französischen und regionalen Küche sowie eine exquisite Auswahl an Weinen. Wir legen dabei großen Wert auf qualitativ hochwertige Zutaten, die stets frisch zubereitet werden. Unser Eventbereich bietet Ihnen für jeden Anlass, ob Geburtstagsfeier, Hochzeit oder Firmenfeier, das passende Ambiente - von 10 bis 180 Personen. Sprechen Sie uns an!

Ihr Team der **GARAGE DU PONT**

APÉRITIFS

APEROL (Bitter, 15 % Vol.) ⁴	5 cl	4,50 €
CAMPARI (Bitter, 25 % Vol.) ⁴	5 cl	5,00 €
LILLET BLANC (Wein-Aperitif, 17 % Vol.) ³	5 cl	5,50 €
PASTIS 51 (Anis, 45 % Vol.) ⁴	5 cl	7,00 €
LUSTAU MEDIUM DRY „LOS ARCOS“ (Sherry, 18,5 % Vol.) ^{4,11}	5 cl	5,00 €
CAMPARI ORANGE / SODA ⁴	0,3 l	6,50 €
APEROL SPRITZ (Aperol, Cavalier-Sekt, Soda, Orange) ⁴	0,2 l	6,50 €
HUGO (Holunderblütensirup, Cavalier-Sekt, Soda, Limette, Minze) ²	0,2 l	6,50 €
HORST (Lillet, Sekt, Bitter Lemon, Himbeersirup) ^{4,8}	0,2 l	6,50 €

SEKT / VIN MOUSSEUX

Elsass

CAVALIER BRUT

0,1 l 5,00 €

Les Caves de Wissembourg

0,75 l 30,00 €

charmante Frucht mit feiner Perlage

CRÉMANT

Jura

CRÉMANT DU JURA BRUT

0,1 l 7,50 €

Domaine Pignier (Demeter)

0,75 l 45,00 €

verführerischer Duft nach Walnuss und Brioche
vielschichtige Aromatik

CIDRE

Normandie

CIDRE „ARTISANAL“ BRUT (Apfel)

0,1 l 3,50 €

Cidres La Pommeraie

0,2 l 6,50 €

saftig, angenehm herb und zupackend

0,75 l 19,50 €

Kraftstoffe von einwandfreier Güte können ihre guten Eigenschaften nur dann restlos entfalten, wenn weder der Zustand des Motors, noch die Einstellung der Zündung oder des Vergasers mangelhaft sind. Unser Kundendienst steht jederzeit kostenlos zur Verfügung. Erfahrene Fahrmeister regeln den Motor mit modernsten Spezialwerkzeugen auf günstigen Verbrauch und größte Wirtschaftlichkeit.



MINIS & ENTRÉES

TAGESSUPPE (soupe du jour - soup of the day)	7,50 €
ZWIEBELSUPPE gratiniert mit französischem Hartkäse aus der Bourgogne (soupe à l'oignon gratinée - onion soup au gratin)	7,50 €
CROQUE MONSIEUR knuspriges Käse-Schinken-Sandwich (crispy grilled sandwich with ham and cheese)	9,50 €
HERZHAFTE CHAMPIGNONKÖPFE gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Pilzen und Kräutern mit Gruyère-Käse überbacken an Wildkräutersalat (têtes de champignons farcis savoureuses, accompagnées de salade de pousses sauvages; rempli: lardons, jambon, herbes, avec gratin de gruyère - mushrooms on wild herb salad stuffed with bacon, onions, mushrooms, and herbs gratinated with Gruyère cheese)	10,50 €
ZIEGENKÄSE AUS DEM POITOU überbacken mit Nuss-Honig-Kruste auf Kräutersalat (mesclun au chèvre chaud - gratinated goat cheese with honey, nuts on mixed green salad)	10,50 €
KÄSEPLATTE „TOUR DE FRANCE“ Auswahl von französischem Weich- und Hartkäse mit zweierlei Konfitüren (assortiment de fromage - collection of French cheese)	11,50 €

MINIS & ENTRÉES

RAGOUT FIN	9,50 €
Kalbsragout mit Champignons und Käse überbacken (ragoût de veau aux champignons et fromage gratiné - ragout of veal with mushrooms and cheese)	
CAESAR SALAD	14,50 €
Poulardenbrust vom Grill auf knackigen Salatherzen (poularde grillée avec salade - grilled chicken breast on green salad)	
WALD- UND WIESENSALAT	
mit französischer Vinaigrette oder Apfelvinaigrette	6,50 €
(salade composée - mixed salad)	
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	12,50 €
(avec émincé de poulet - with sliced chicken breast)	
mit Lachs (avec saumon - with salmon)	13,50 €
mit rosa gebratenen Rinderfiletstreifen	14,50 €
(avec émincé de filet de bœuf - with sliced fillet of beef)	
ROTE BETE UNTER WALD- UND WIESENSALAT	11,50 €
mit Apfelspalten, Walnüssen und französischer Vinaigrette (betteraves rouges en vertu de salade mixte avec pomme, noix et vinaigrette - beetroot under mixed salad with apple, walnut and vinaigrette)	

Zum Salat reichen wir ofenfrisches Baguette.

TARTE FLAMBÉE

FLAMMKUCHEN

mit Kirschtomaten, Rucola, Zwiebeln und Käse (tarte flambée avec tomates, roquette, oignons et fromage - tarte flambée with tomatoes, rocket salad, onions and cheese) 9,50 €

mit Speck, Zwiebeln und Käse (tarte flambée avec lard, oignons et fromage - tarte flambée with bacon, onions and cheese) 9,50 €

mit Wildlachs, Zwiebeln und Käse (tarte flambée avec saumon, oignons et fromage - tarte flambée with salmon, onions and cheese) 12,50 €

mit Rinderfiletstreifen, Zwiebeln und Käse (tarte flambée avec émincé de filet de bœuf, oignons et fromage - tarte flambée with sliced fillet of beef, onions and cheese) 15,50 €

ELSÄSSER KURVE (für 2 Personen) 27,00 €

Flammkuchen mit Lachs & Shrimps, Schinken & Käse, Waldpilzen & Rinderfilet, grünem Spargel & Kirschtomaten, dazu 4 Dips (tarte flambée avec saumon & crevettes, jambon & fromage, girolles & filet de bœuf, asperges vertes & tomates cerises - tarte flambée with salmon & shrimps, gammon & cheese, chanterelles & fillet of beef, asparagus & cherry tomatoes)

ZWIEBEL-FLAMMKUCHEN 9,50 €

mit roten und weißen Zwiebeln, Thymian und Käse (tarte flambée avec oignons, thym et fromage - tarte flambée with onions, thyme and cheese)

FLAMMKUCHEN DER SAISON 14,50 €

SPÉCIALITÉS „GARAGE DU PONT“



CURRYWURST - SAUCISSE AU CURRY

„MONTE CARLO“ 9,50 €

vom Bio-Apfelschwein mit Pommes, scharfen Zwiebeln und hausgemachter Currysauce (saucisse au curry, frites et oignons hachés pimentés - curry sausage, French fries and minced hot onions)

„DOUBLE“ mit doppelter Currywurst 12,50 €

„PETITE MADEMOISELLE“ mit einem Glas Crémant du Jura brut 0,1 l 16,00 €

„LARGE MADEMOISELLE“ mit einer Flasche Crémant du Jura brut 0,75 l 56,00 €

„VIRGINIE“ Mediterraner Gemüsespieß mit hausgemachter Currysauce, Pommes und scharfen Zwiebeln (brochette de légumes avec sauce au curry, frites et oignons hachés pimentés - vegetable skewer with homemade curry sauce, French fries and minced hot onions) 10,50 €

CURRYSPEZIALITÄT DES TAGES 9,50 €

(curry spécialité du jour - curry specialty of the day)

FLAMMKUCHEN „MONTE CARLO“ 12,50 €

mit Currywurst vom Bio-Apfelschwein, scharfen Zwiebeln, Crème fraîche und Currysauce (tarte flambée avec saucisse au curry - tarte flambée with curry sausage)

STEAK-FRITES 26,50 €

Entrecôte vom Premium Beef, Dry Aged gereift, mit Pommes, Kräuterbutter und Salat (dry-aged sirloin steak with French fries and salad)

ABENDKARTE (18:00 bis 22:00 Uhr)

PROVENZALISCHE GEMÜSEPFANNE 17,50 €

mit Schafskäse an einer Ofentomate

(légumes poêlés à la provençale avec fromage de brebis et tomates gratinées -
vegetable provencal with feta cheese on an oven tomato)

CÔTELETTE AUX CIDRE 18,50 €

vom Havelländer Bio-Apfelschwein in Cidresauce

mit Apfelspalten an gerösteten Rosmarinkartoffeln

(avec pommes de terre au romarin et tranches de pomme -
cutlet with cidre sauce, apple slices and roasted potatoes)

IRISCHES LAMMKARREE 24,50 €

mit Kräuter-Oliven-Haube auf provenzalischem Gemüse

(carré d'agneau irlandais avec une croûte d'herbes et d'olives accompagné d'haricots verts
à la provençale - Irish rack of lamb with herb olive crust on vegetables provencal)

ROSA GEBRATENES ARGENTINISCHES RINDERFILET 23,50 €

auf karamellisiertem Zwiebel-Couscous

(filet de bœuf argentin grillé à point accompagné d'oignons caramélisés et de couscous -
roasted Argentinean beef tenderloin on caramelized onion couscous)

Vorbildliche Straßen, leistungsfähige Fahrzeuge und hochwertige Kraftstoffe erschließen das neue, das größere und schönere Deutschland, machen das Reisen bequem, sicher und zu einem Vergnügen. Besonders dann, wenn man mit Nitag-Kraftstoff fährt.

NITAG-VITAMOL

Der Kraftstoff, der stets gleichbleibend hochwertig ist und überall leicht getankt werden kann.



ABENDKARTE (18:00 bis 22:00 Uhr)

STEAK-FRITES 26,50 €

Entrecôte vom Premium Beef, Dry Aged gereift, mit Pommes,
Kräuterbutter und Salat (dry-aged sirloin steak with French fries and salad)

ESCALOPES NORMANDES 19,50 €

knusprig gebratenes Kalbsschnitzel mit gebratenen Champignons,
Calvados-Apfelspalten und Salat mit Apelessig
(escalope de veau accompagnée de champignons et de tranches
de pommes calvados et salade - crispy fried escalope veal with fried mushrooms,
calvados apple slices and salad)

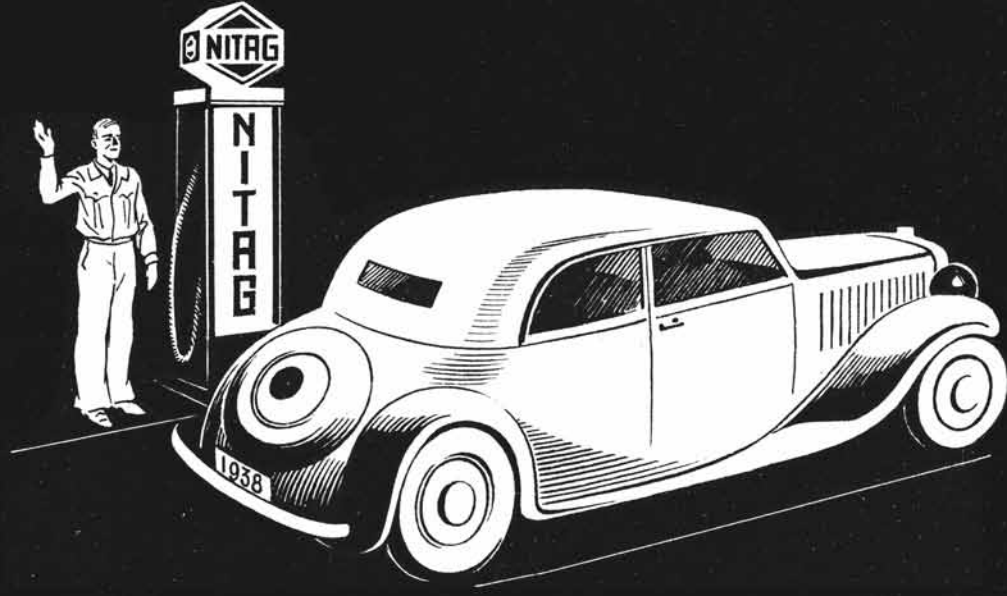
LACHS UND GARNELEN MIT SAFRANSAUCE 20,50 €

auf Gemüsejulien
(saumon et crevettes en sauce safranée accompagnés de julienne de légumes -
salmon and shrimps with saffron sauce on vegetable Julien)

EXTRA 5,50 €

... dazu ein kleiner Salat oder unser marktfrisches Gemüse
(salade mixte ou légumes - side salad or vegetables)

Zu allen Abendgerichten reichen wir französisches Baguette, Butter, Meersalz und Olivenöl.
(tous les plats principaux avec baguette, beurre et fleur de sel - with all main dishes, we serve
French bread, butter, sea salt and olive oil)



DESSERTS (18:00 bis 22:00 Uhr)

CRÈME BRÛLÉE

8,50 €

von Bourbon-Vanille mit roten Beeren
(vanille du Bourbon - brûlée from Bourbon vanilla)

GEBRANNTTE MASCARPONECREME AUF BEERENKOMPOTT

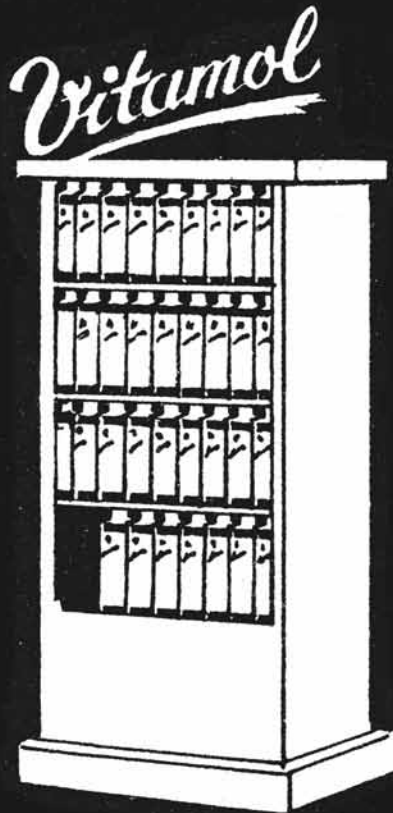
9,50 €

(la crème au mascarpone cuite aux fruits noirs compotés -
burnt mascarpone cream on berry compote)

LIMETTEN-PARFAIT MIT FRISCHEN ERDBEEREN

9,50 €

(le parfait aux citrons verts accompagné de fraises -
lime parfait with fresh strawberries)



NITAG-VITAMOL

Das vollkommene Autoöl für hohe Ansprüche und große Leistungen - unentbehrlich zur Schonung des Motors - hitzebeständig und druckfest - bessere Schmierfähigkeit und sparsam im Verbrauch.

NITAG-VITAMOL

Der zuverlässige Freund des Kraftfahrers.

BIERE VOM FASS / PRESSION

RADEBERGER PILSNER	0,3 l	2,90 €	0,5 l	4,40 €
SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN	0,3 l	2,90 €	0,5 l	4,40 €

BIER-MISCHGETRÄNKE / MÉLANGES

RADLER (Radeberger, Sprite) ^{4,1}	0,3 l	2,90 €	0,5 l	4,40 €
ALSTER (Radeberger, Fanta) ^{4,1}	0,3 l	2,90 €	0,5 l	4,40 €
DIESEL (Radeberger, Coca-Cola) ^{4,1,7}	0,3 l	2,90 €	0,5 l	4,40 €
BANANENWEIZEN (Schöffelhofer, Bananen-Nektar)	0,3 l	3,40 €	0,5 l	4,80 €
KIRSCHWEIZEN (Schöffelhofer, Sauerkirsch-Nektar)	0,3 l	3,40 €	0,5 l	4,80 €
ALSTER, DIESEL, RADLER (alkoholfrei)			0,5 l	4,40 €

FLASCHENBIERE / EN BOUTEILLE

SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI			0,5 l	4,40 €
SCHÖFFERHOFER DUNKEL			0,5 l	4,40 €
JEVER FUN ALKOHOLFREI			0,33 l	2,90 €
BERLINER WEISSE (GRÜN / ROT)			0,33 l	2,90 €

Illustration aus einem originalen Nitag-Tankstellenverzeichnis der dreißiger Jahre



SOFTDRINKS / BOISSONS SANS ALCOOL

SELTERS naturell/leicht/classic	0,25 l	2,40 €	0,75 l	5,90 €
COCA-COLA ^{4,1,7}	0,2 l	2,40 €	0,4 l	3,90 €
COCA-COLA LIGHT / ZERO ^{4,7,6,3,10}	0,2 l	2,40 €	0,4 l	3,90 €
FANTA / SPRITE ^{4,1}	0,2 l	2,40 €	0,4 l	3,90 €
SCHWEPPEES GINGER ALE ⁴	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,70 €
SCHWEPPEES TONIC WATER ⁸	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,70 €
SCHWEPPEES BITTER LEMON ⁸	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,70 €
ORANGINA classic ^{12,13}	0,2 l	3,00 €		
ORANGINA rouge ^{12,13}	0,2 l	3,00 €		
TOMATENSAFT	0,2 l	3,30 €		
SÄFTE VON DIETZ*	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,90 €
SAFTSCHORLE VOM SAFT* IHRER WAHL	0,2 l	2,40 €	0,4 l	4,20 €

*Orangensaft / Apfelsaft naturtrüb / Johannisbeer-Nektar / Sauerkirsch-Nektar /
Bananen-Nektar / Rhabarber-Nektar / Maracuja-Nektar / Pfirsich-Nektar

LONGDRINKS

WHISKEY COLA (Jameson, Coca-Cola) ^{4,7}	0,3 l	7,50 €
WODKA COLA / ORANGE (Absolut, Coca-Cola / Orangensaft) ^{4,7}	0,3 l	6,50 €
GIN TONIC (Tanqueray No.10, Tonic Water) ⁸	0,3 l	7,90 €
RUM COLA (Appleton Estate V/X, Coca-Cola) ^{4,7}	0,3 l	6,50 €
CUBA LIBRE (Havana Club 3 Años, Limette, Coca-Cola) ^{4,7}	0,3 l	7,90 €

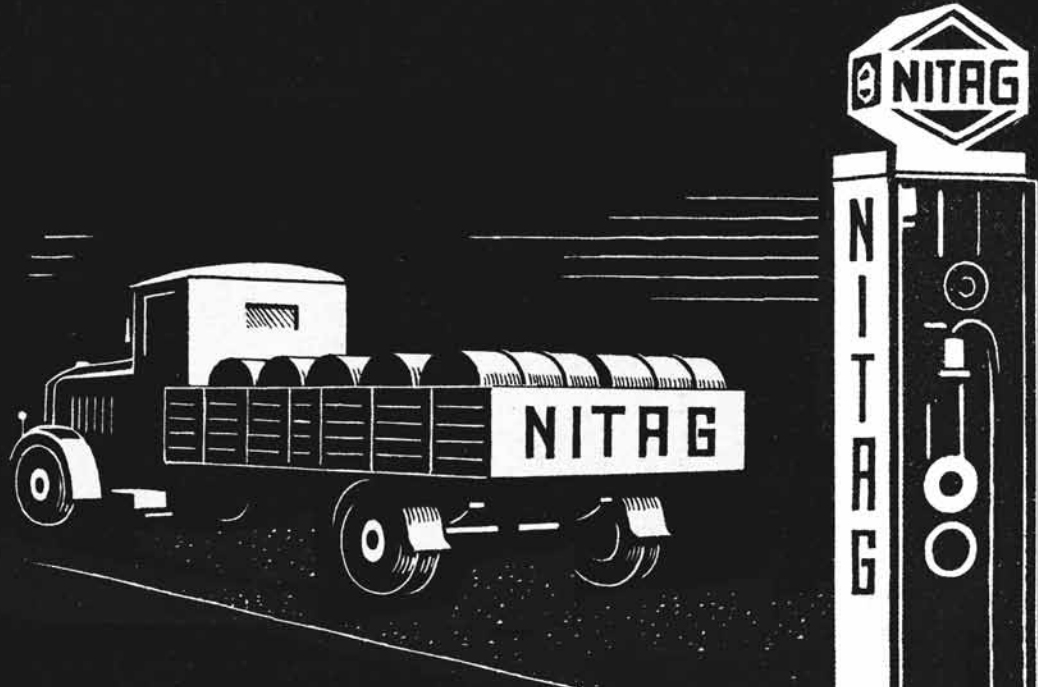
COCKTAILS

WHISKEY SOUR (Jameson, Zitronensaft, Puderzucker) ^{4,1}	8,50 €
GIN FIZZ (Tanqueray No.10, Zitronensaft, Puderzucker, Soda) ^{4,1}	9,50 €
SWEET GARAGE (Vanillesirup, Mangosirup, Zitronensaft, Orangensaft, Maracuja-Nektar) ⁴	6,50 €

DIGESTIFS

RAMAZZOTTI (Kräuterlikör, 30 % Vol.) ⁴	2 cl	3,00 €	4 cl	5,50 €
JÄGERMEISTER (Kräuterlikör, 35 % Vol.) ⁴	2 cl	3,00 €	4 cl	5,50 €
CHARTREUSE VERTE (Kräuterlikör, 55 % Vol.)	2 cl	3,50 €	4 cl	6,50 €
MARC DE CHAMPAGNE (Tresterbrand, 40 % Vol.)	2 cl	3,50 €	4 cl	6,50 €
CALVADOS PÂPIDOUX FINE (Branntwein, 40 % Vol.)	2 cl	3,50 €	4 cl	6,50 €
GRAND MARNIER (Orangenlikör, 40 % Vol.) ⁴	2 cl	3,50 €	4 cl	6,50 €
PEACH TREE (Pfirsichlikör, 20 % Vol.) ⁴	2 cl	3,00 €	4 cl	5,50 €
BAILEYS (Irish Cream, 17 % Vol.) ⁴	2 cl	3,00 €	4 cl	5,50 €
OBSTBRÄNDE / EAU DE VIE (verschiedene Sorten, 40 % Vol.) ⁴	2 cl	3,50 €	4 cl	6,50 €

Illustration aus einem originalen Nitag-Tankstellenverzeichnis der dreißiger Jahre



SPIRITUOSEN / SPIRITUEUX

JAMESON (Irish Blended Malt Whiskey, 40% Vol.) ⁴	2 cl	3,90 €	4 cl	6,90 €
CANADIAN CLUB CLASSIC (Blended Canadian Whiskey, 12 Years, 40% Vol.) ⁴	2 cl	4,90 €	4 cl	8,90 €
GLENMORANGIE THE ORIGINAL (Single Malt Scotch Whisky, 10 Years, 40% Vol.) ⁴	2 cl	5,90 €	4 cl	9,90 €
MARTELL MEDAILLON VSOP (Cognac, 40% Vol.)	2 cl	5,90 €	4 cl	9,90 €
ABSOLUT (Wodka, 40% Vol.)	2 cl	3,00 €	4 cl	5,50 €
GREY GOOSE (Wodka, 40% Vol.)	2 cl	4,90 €	4 cl	9,50 €
TANQUERAY NO. 10 (Gin, 47,3% Vol.)	2 cl	4,20 €	4 cl	7,80 €
APPLETON ESTATE V/X (Jamaica Rum, 40% Vol.) ⁴	2 cl	3,50 €	4 cl	5,50 €

KAFFEESPEZIALITÄTEN / CAFÉ

TASSE CAFÉ CRÈME ⁷	2,40 €
GROSSE TASSE CAFÉ CRÈME ⁷	4,00 €
ESPRESSO ⁷	2,20 €
DOPPELTER ESPRESSO ⁷	3,80 €
ESPRESSO MACCHIATO ⁷	2,60 €
DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO ⁷	4,20 €
CAPPUCCINO ⁷	2,60 €
MILCHKAFFEE / CAFÉ AU LAIT ⁷	3,20 €
LATTE MACCHIATO ⁷	3,20 €
IRISH COFFEE (4 cl Jameson Irish Whiskey, Sahne) ^{4,7}	6,50 €
LATTE MACCHIATO - BAILEYS (4 cl Baileys Irish Cream) ^{4,7}	6,50 €

SCHOKOLADE / CHOCOLAT

HEISSE SCHOKOLADE 3,30 €
(Milchbasis)

HEISSE SCHOKOLADE - BAILEYS 6,50 €
(4cl Baileys Irish Cream) ⁴

HEISSE SCHOKOLADE - RUM 6,50 €
(2 cl Appleton Estate V/X Rum) ⁴

HEISSE SCHOKOLADE - WHISKEY 6,50 €
(2 cl Jameson Irish Whiskey) ⁴

HEISSE SCHOKOLADE - WODKA 6,50 €
(2 cl Absolut Wodka)

Aufpreis bei Variation von Kaffeespezialitäten oder Schokolade:

entkoffeiniert 0,40 €

mit Sahne 0,50 €

mit laktosefreier Milch 0,60 €

mit extra Espresso 1,20 €

mit Aroma 0,70 €

Vanille / Caramel / Mandel / Cocos

TEESPEZIALITÄTEN / THÉ

TEE IM GLAS

0,3 l 3,10 €

Wählen Sie aus unserem Sortiment:

DARJEELING ROYAL SECOND FLUSH (Schwarztee)

EARL GREY PREMIUM (Schwarztee aromatisiert)

GRÜNTEE ASIA SUPERIOR

SOMMERBEERE (Früchtemischung aromatisiert)

ROOIBOS VANILLA (Kräutermischung aromatisiert)

KAMILLENBLÜTEN

PFEFFERMINZTEE (mit frischer Minze und Honig)

0,3 l 3,50 €

INGWER-TEE (mit frischem Ingwer)

0,3 l 3,50 €

HEISSE ZITRONE (mit Honig)

0,3 l 3,50 €

TEE MIT RUM (4 cl Appleton Estate V/X Rum)

0,3 l 6,50 €

GROG (6 cl Appleton Estate V/X Rum)

0,3 l 6,50 €

GLAS HEISSES WASSER

0,3 l 1,00 €



**BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL
NACH UNSEREN SPEZIELLEN ALLERGIKERTARTEN.**

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Geschmacksverstärker, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Farbstoff, 5 mit Phosphat,
6 mit Süßungsmittel, 7 koffeinhaltig, 8 chininhaltig, 9 geschwärzt, 10 enthält Phenylalaninquelle, 11 enthält Sulfite,
12 Säuerungsmittel, 13 Stabilisatoren