



Zur Geschichte einer Ecke

Hier können Sie eintauchen in die geschichtsträchtige Spandauer Vorstadt. Stellen Sie sich zunächst eine Dampfwascherei aus der Jahrhundertwende vor, genau dieses Stampfen, dieser Duft, diese Wärme..., dann kamen Pferde und Wagen vom Fuhrunternehmen aus der Sophien 28 unters Dach, aber das sollte es noch nicht gewesen sein.

Aus dem Westpreußischen rückten 1924 Gertrud und Ernst Balzer an, erwarben das „Hinterteil“ des Sophieneck's und sorgten fortan für leise Geräusche und liebliche Düfte. Das Ehepaar brachte eine Bäckerei zu Gange und neun Jahre später Traudel Balzer. Also buk Bäcker Balzer ab 1926 Brot und daneben waren die „ Otto Berg Bestattungen“.

Vorn in der runden Fensterecke hatte Mutter Erdmann eine kleine Kneipe. Vier Tische, immer weiß gedeckt. Im Angebot Bouletten, Rollmöpfe, Soleier, saure Gurken. Mutter Erdmann trug nur blaue Kleider, hatte silbergraues Haar und stand ewig hinter der Theke, bis Anfang der vierziger Jahre. Nach Mutter Erdmann wurde die kleine Kneipe Lagerraum für das Bestattungsunternehmen Otto Berg - die Zeit war günstig.

Und so blieb es bis 1961, dann kam die Mauer, das Haus wurde lange Jahre durch die staatliche Wohnungsbauverwaltung vernachlässigt. Familie Balzer buk wacker weiter – bis 1984, nun schon ihre Tochter Traudel Balzer, sie hatte die Bäckerei von ihren Eltern übernommen. Dann ging`s im Sommer rüber in die Sophie 30, innerhalb von einem Monat, denn langsam begann die staatliche Rekonstruktion der Sophienstraße.

Aus allen ehemaligen Räumen von Mutter Erdmann, Bäcker Balzer und dem Bestattungsunternehmen wurde letztendlich das „Sophieneck“ mit Biergarten, das nach Abschluss der Rekonstruktionsarbeiten 1986 eröffnete.

1994 nahm sich ein neues Team des Sophienecks an. Leute, die die Gegend lieben und kennen und Lust darauf hatten, eine Schank- und Speisewirtschaft in alten Gemäuern mit viel Geschichte entstehen zu lassen.

www.sophieneck-berlin.de

email: info@sophieneck-berlin.de

Tel. 030 283 4065

Fax.: 030 28599860

Große Hamburger Straße 37 / 10115 Berlin

Suppen

Vegetarische Kartoffelsuppe	4,60 €
Kartoffelsuppe mit gebackenen Würstchen	5,40 €
Ukrainische Soljanka mit Zitrone und Saurer Sahne	5,40 €

Salate

Kleiner gemischter Salat mit Croutons	5,90
Gemischter Salat mit Schafskäse	10,50 €
Gemischter Salat mit Hähnchenbrust	11,90 €

Wahlweise mit Balsamico-Senf oder Honig-Dill-Dressing

Vorspeisen

Hausgemachter Zwiebelkuchen mit Kräuterquark	4,60 €
Hausgemachte Berliner Boulette mit Zwiebelringen und Brot	6,30 €

Vegetarisches

Backkartoffel mit Kräuterquark und Salat	8,70 €
Gemüsepfanne von Zucchini, Aubergine, Tomaten, Paprika und Zwiebeln überbacken mit Käse	9,70 €
Schmorgurken mit Kräuterdrillings und Salatbeilage	9,70 €

Fisch

Hausgemachtes Matjesfilet mit Hausfrauensoße und Bratkartoffeln	13,20 €
Hausgebeizter Lachs mit Bratkartoffeln, Senf – Dill Soße und Salatbeilage	14,30 €
Hausgebeizter Lachs mit Backkartoffeln, Kräuterquark und Salatbeilage	14,80 €

Hauptgerichte

Paar Wiener mit warmen Kartoffel – Specksalat	7,30 €
Bauernfrühstück	9,50 €
Paar Knacker mit warmen Kartoffel – Specksalat	8,30 €
Eine hausgemachte Berliner Boulette mit warmen Kartoffel – Specksalat	7,80 €
Original Thüringer Bratwurst mit warmen Kartoffel - Specksalat	7,80 €
Kasslerbraten an Sauerkraut und Bratkartoffeln	13,40 €
Sauerkrautauflauf mit Kassler, überbacken mit Käse	9,80 €
Hausgemachte Eisbeinsülze mit Remouladensoße und Bratkartoffeln	12,00 €
Original Thüringer Bratwurst mit Bratkartoffeln und Sauerkraut	11,80 €
Zwei hausgemachte Berliner Bouletten mit mit gebackenen Zwiebelringen und Brot	10,30 €
warmen Kartoffel-Specksalat	11,80 €
mit Erbsen und Schwenkkartoffeln	13,20
oder Schmorgurken und Bratkartoffeln	14,30 €
Geschmorte Haxe mit Sauerkraut und Kräuterdrillinge	15,90 €
Frisches Berliner Eisbein mit Erbspüree, Sauerkraut und Kräuterdrillinge	15,90 €
Roastbeef „rosa“ mit Remouladensoße und Bratkartoffeln	15,90 €
Gebratene Hähnchenbrust mit Kräuterchampignon und Kartoffelspalten	13,80 €
Pfannenfrisches Schweineschnitzel mit Kräuter- Champignons und Bratkartoffeln oder Kartoffelspalten	14,80 €
Pfannenfrisches Schweineschnitzel mit Erbsen- und Bratkartoffeln oder Kartoffelspalten	13,90 €

Kinderessen

Kleines Schnitzel mit Kartoffelspalten und Erbsen	6,90 €
Milchreis mit Zucker und Zimt	2,90 €
Zwei Reibekuchen mit Apfelmus	2,90 €

Eis / Eisbecher

Drei Kugeln gemischtes Eis mit Sahne	3,60 €
Krokant – Nusseisbecher, eine Kugel Schokoeis, zwei Kugeln Haselnusseis, Krokant Splitter und Sahne	5,70 €
„Schwedeneisbecher“ mit Vanilleeis, Eierlikör, Schlagsahne und Apfelmus	7,50 €
Karamell – Vanilleeisbecher, drei Kugeln Vanilleeis, Karamellsoße und Sahne	5,70 €

Dessert / Hausgemachter Kuchen

Rote Grütze mit Vanillesoße und Sahne	4,50 €
Apfelstrudel mit Schlagsahne	5,10 €
Apfelstrudel mit einer Kugel Vanilleeis	6,30 €

Hausgemachter Kuchen nach Angebot, bitte beachten Sie unsere Tageskarte und fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

Wir empfehlen:

Hiddenseer Sanddornlikör aus eigener Herstellung	
2 cl	2,30 €
4 cl	4,10 €

Nach Küchenschluss bieten wir Ihnen eine kleine Imbisskarte,
bitte fragen Sie unser Servicepersonal!

Öffnungszeiten unserer Küche:

Sonntag bis Donnerstag	12.00 – 22.00 Uhr
Freitag und Samstag	12.00 – 23.00 Uhr