

Herzlich willkommen im Restaurant im spok

Das Restaurant im spok bietet alles, was man sich von einem guten Gastronomie-, Veranstaltungs- und Cateringbetrieb wünscht.

Wir denken global, qualitäts- und umweltbewusst und setzen vorwiegend auf regional-saisonale Küche, weil

- Nähe die beste Garantie für Qualität ist,
- nur Saisonware tatsächlich frisch ist,
- die vielfältige Landwirtschaft der Region erhalten bleibt,
- regionale Produkte klimafreundlich produziert und transportiert werden,
- wenn wir Einweggeschirr verwenden, dieses aus kompostierbarem Material ist,
- unser Kaffee aus fairem Handel ist und damit Menschen aus Entwicklungsländern unterstützt.

Unser Service- und Küchenpersonal übernimmt gerne alle Aufgaben rund um Ihre Wünsche. Unsere Stärke liegt in der Individualität.

Wir sind bestrebt, jedes Angebot auf die Wünsche und Bedürfnisse unserer Gäste abzustimmen.

Ihr spok-Team



spok sport & kultur
berlin

Ein kurzer Abriss der Geschichte vom spok

Die Nordendstraße wurde unmittelbar nach der Jahrhundertwende als ungepflasterter Grenzweg nach Rosenthal angelegt. Die Gegend um die Nordendstraße ist von kleinen Wassergräben durchzogen und war früher sehr feucht. Die Nordendstraße ist benannt nach der Kolonie Nordend, die zum Ortsteil Rosenthal gehört.

Gepflegte Maulbeersträucher beschatten immer noch die Sportanlage von der Straße her und zeugen vom Traditionsverständnis der Bürger in dieser Gegend. Erste Anpflanzungen mit Maulbeeren gehen auf Königin Elisabeth Christine (1715 bis 1797) zurück.

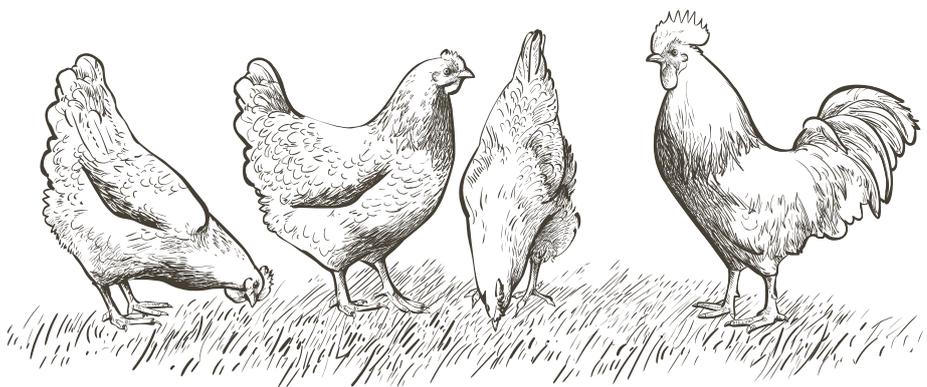
Die Gemahlin Friedrich II. lebte hier in den Sommermonaten im nahe gelegenen Schloss Schönhausen. In Schönholz wurden Maulbeerpflanzungen für die Seidenraupenzucht angelegt und man siedelte dazu böhmische Tuchmacher an. Schon von 1688 an hatten sich viele aus Frankreich ausgewiesene Hugenotten in Pankow, besonders aber in Französisch Buchholz, niedergelassen.

Die Sportanlage hieß früher Treskowsportplatz und wurde zunächst von Fußballvereinen genutzt und gehörte in den 20er und 30er Jahren bis zur Enteignung durch die Nazis zum Verein Tennis Borussia Berlin. Nach deren Enteignung wurde hier nicht nur Sport getrieben; die Hitlerjugend nutzte ihn zum Üben und Marschieren.

Unmittelbar nach dem Ende des 2. Weltkrieges waren in Pankow vielerorts die hölzernen Tribünen, Umkleidebaracken und Zäune der Sportplätze abgetragen und verheizt worden. Während in den meisten Parks Beete und Felder zur individuellen Ernährung angelegt wurden, konnten die meisten Sportplätze jedoch wieder notdürftig hergestellt werden, darunter auch der Treskowsportplatz. Der Platz diente vorwiegend dem Breitensport und der Sportaktivbewegung.

Mit der Anerkennung der DDR richteten etliche Staaten ihre Botschaften und Residenzen in Pankow ein. Der Sportplatz wurde nun ausschließlich vom Diplomatischen Corps genutzt und besonders zum Tennisspielen. Der Öffentlichkeit war er nicht mehr zugänglich. Von einem Wachhäuschen aus kontrollierte man den Zutritt. Es gab aber die Möglichkeit, bei besonderen Anlässen einen Tisch im Restaurant zu bestellen, bedient zu werden und das Treiben der Diplomaten und ihrer Angehörigen zu bestaunen.

Nach der Wende hat sich die spok gmbh seit 1992 dort angesiedelt und das Gelände zunächst gepachtet und später von Tennis Borussia Berlin, die das Gelände nach der Wende wieder zurück erhielten, gekauft und der breiten Öffentlichkeit wieder zugänglich gemacht. Die Anlage ist weitgehend unter ökologischen Gesichtspunkten gestaltet und erfreut sich bei den Sportbegeisterten im Umkreis größter Beliebtheit.



*



Unser Geflügel stammt aus Deutschland, aus ökologisch nachhaltiger artgerechter Tierhaltung. Gerne gibt unser Personal weiterführende Auskunft.

Frühstücks- und Mittagskarte von 10:00 bis 15:00

Rührei von 2 Eiern mit Brötchen und Butter A, C, G	5,20 €
Rührei von 2 Eiern mit Speck und Zwiebel, Brötchen und Butter 4, 9, 10, A, C, G, J	5,90 €
Ein Paar Wiener Würstchen 4, 8, 9, 10, A, J	3,00 €
Belegtes Vollkornbaguette in verschiedenen Varianten A, G, H, 6, 8, C	3,90 €
Schnitzel Wiener Art mit Kartoffelsalat oder Pommes frites oder Bratkartoffeln oder frischem Salat 4, 9, 10, A, C, H, L, J	12,90 €
Deftiges Bauernfrühstück mit Salatbeilage und Gewürzgurke 4, 6, 9, 10, C, J, L	8,90 €
Marathon-Salat mit Oliven und Hirtenkäse 4, 6, 8, 10, 15, A, E, G, H, J	9,60 €
Fitness-Salat mit gebratener Hähnchenbrust (*Ursprung-Siegel) und Sonnenblumenkernen 4, 6, 8, 10, 15, J, L, A	11,90 €
Spaghetti Bolognese mit italienischem Hartkäse 4, 6, 8, 15, A, G, I	9,60 €
Berliner Currywurst (*Ursprung-Siegel) mit hauseigener Currysauce und Pommes frites 1, 4, 5, 6, 9, 10, 15	10,90 €

Speisekarte ab 15:00 Uhr

Salate

Gartensalat

bunter Salat mit Gemüse der Saison 4, 6, 8, 10, 15, A, J, L

groß 7,90 €

klein 4,90 €

Fitness-Salat

11,90 €

bunter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

(*Ursprung-Siegel) und gerösteten Sonnenblumenkernen

4, 6, 8, 10, A, L, J

Mediterraner Salat

10,60 €

bunter Salat mit Oliven und Hirtenkäse

4, 6, 8, 10, 15, A, E, G, H, J

Flammkuchen

Elsässer

8,90 €

mit Speck, Zwiebeln und Lauch A, G, 9, 15, J

Feige mit Ziegenfrischkäse

9,90 €

mit getrockneten Feigen und Rucola A, C, G, L, E, F, H, 8

Break

9,50 €

mit schwarzen Oliven, Hirtenkäse und Rucola A, G, 13

*



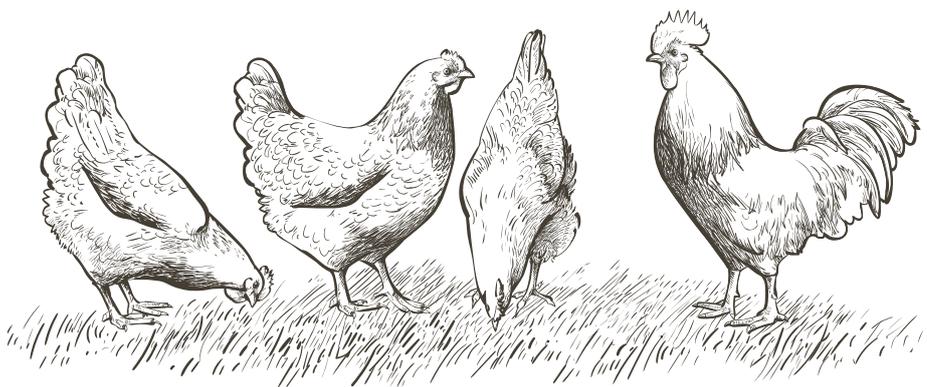
Unser Geflügel stammt aus Deutschland, aus ökologisch nachhaltiger artgerechter Tierhaltung. Gerne gibt unser Personal weiterführende Auskunft.

Vegetarisch

Rustikaler Rösti mit Rote Linsen-Salat und Apfel, Zwiebel und pikantem Hausdressing 4, 10, A, C, G, L, J	10,90 €
Backkartoffel mit Gewürzgurke, Zwiebel und Kräuterschmand G, 6, 8	8,90 €
Gärtnerfrühstück Omelett mit Brokkoli, Kirschtomaten und Mozzarella C, G, J, L	9,60 €
Pommes frites mit Ketchup oder Mayo 4, 6, C, J	4,50 €
Brezel – frisch aus dem Ofen mit Butter	3,00 €

Für die kleinen Gäste bis 12 Jahre

Nudeln mit Tomatensauce und Käse A, I, G	6,90 €
Spaghetti Bolognese mit Käse 4, 6, 8, 15, A, G, I	7,60 €
5 hausgemachte Chicken Nuggets (*Ursprung-Siegel) mit Pommes frites und kleinem Salat A, C, J, L	9,80 €
Kinderschnitzel mit Pommes frites und kleinem Salat A, C, J, L	8,90 €



*



Unser Geflügel stammt aus Deutschland, aus ökologisch nachhaltiger artgerechter Tierhaltung. Gerne gibt unser Personal weiterführende Auskunft.

Hauptgerichte

Schnitzel nach Wiener Art mit leichtem Kartoffel-Gurkensalat 4, 10, A, C, H, L, J	14,90 €
Schnitzel nach Hamburger Art mit 2 Spiegeleiern und Bratkartoffeln 4, 9, 10, A, C, H, L, J	15,90 €
Hähnchenschnitzel (*Ursprung-Siegel) auf buntem Salat der Saison A, C, J, L	16,90 €
Deftiges Bauernfrühstück mit Salatbeilage und Gewürzgurke 4, 6, 9, 10, C, J, L	9,60 €
Berliner Currywurst (*Ursprung-Siegel) mit hauseigener Currysauce und Pommes frites 1, 4, 5, 6, 9, 10, 15	10,90 €
Spaghetti Bolognese mit italienischem Hartkäse 4, 6, 8, 15, A, G, I	11,60 €
Spaghetti Carbonara A, C, G, 9, 10	10,90 €
Pasta all'arrabbiata mit geschmolzenen Kirschtomaten und italienischem Hartkäse 4, 9, 10, A, I, J	10,60 €
Vollkorn-Spaghetti mit Shrimps, Rucola Pesto, geschmolzenen Kirschtomaten und Hartkäse A, B, C, F, G, H, D, N	14,90 €

Kaffee

Fair gehandelter Kaffee von Darboven

Kaffee 1	Tasse	2,80 €
Espresso 1	Tasse	2,20 €
Doppelter Espresso 1	Tasse	3,40 €
Espresso Macchiato mit aufgeschäumter Milch 1, G	Tasse	2,70 €
Cappuccino 1, G	Tasse	3,30 €
Milchkaffee 1, G	Schale	3,80 €
Latte Macchiato G	Glas	3,80 €



Tee

Eilles Teebeutel

Apfel/Früchte	Glas	2,50 €
Hagebutte/Hibiskus	Glas	2,50 €
Kräuter	Glas	2,50 €
Kamille	Glas	2,50 €
Pfefferminze	Glas	2,50 €
Grüner Tee	Glas	2,50 €
Assam Schwarzer Tee	Glas	2,50 €

Heißgetränke

Heiße Schokolade G	Glas	2,80 €
--------------------	------	--------

Alkoholfreie Getränke

Limonade

Coca Cola 1, 3, 4, 5, 6, 7, 10	0,2 l	2,50 €
Coca Cola 1, 3, 4, 5, 6, 7, 10	0,4 l	3,60 €
Fanta Orange 1, 3, 4, 5, 6, 7, 10	0,2 l	2,50 €
Fanta Orange 1, 3, 4, 5, 6, 7, 10	0,4 l	3,60 €
Sprite 1, 3, 4, 5, 6, 7, 10	0,2 l	2,50 €
Sprite 1, 3, 4, 5, 6, 7, 10	0,4 l	3,60 €
Bitter Lemon 4, 5, 6	0,2 l	2,20 €
Tonic Water 2, 3, 4	0,2 l	2,20 €
Ginger Ale 3, 4, 5	0,2 l	2,20 €
fritz-kola 1, 5	0,33 l	3,00 €
fritz-kola zuckerfrei 1, 3, 5, 6, 7	0,33 l	3,00 €
fritz-limo apfel-kirsch-holunderlimonade 5	0,33 l	3,00 €
fritz-kola Mischmasch (Kola + Orange) 1, 5, 10	0,33 l	3,00 €

Wasser

Spreequell aus dem südlichen Brandenburg

Mineralwasser medium	0,25 l	2,30 €
Mineralwasser naturell	0,25 l	2,30 €
Mineralwasser medium	0,75 l	4,70 €
Mineralwasser naturell	0,75 l	4,70 €

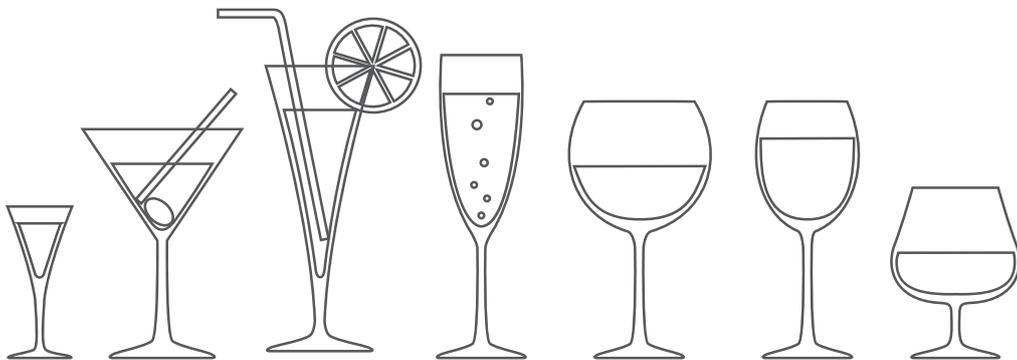
Alkoholfreie Getränke

Säfte

Apfelsaft	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	3,90 €
Orangensaft	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	3,90 €
Rhabarbernektar	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	3,90 €
Kirschnektar	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	3,90 €
Bananennektar	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	3,90 €
Mangonektar	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	3,90 €
Grapefruitsaft	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	3,90 €
KiBa	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	3,90 €
Saftschorle	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	3,90 €

Alkoholische Getränke

Baileys Irish Cream	2 cl	2,20 €
Jägermeister	2 cl	2,20 €
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	2,20 €
Wodka Smirnoff	2 cl	2,20 €
Vecchia Grappa di Prosecco	2 cl	2,80 €
Bacardi-Cola 1, 5	0,2 l	5,40 €
Whisky Jim Beam-Cola 1, 5	0,2 l	5,40 €
Wodka mit Lemon 4, 5, 6	0,2 l	5,40 €
Wodka mit Tonic 2, 3, 4 oder Orangensaft	0,2 l	5,40 €
Aperol Spritz	0,2 l	5,40 €



Alkoholische Getränke

Bier vom Fass

Köstritzer Kellerbier vom Fass	0,3 l	3,10 €
Köstritzer Kellerbier vom Fass	0,5 l	4,30 €
Benediktiner Hell vom Fass	0,3 l	3,10 €
	0,5 l	4,30 €
Köstritzer Hell vom Fass	0,3 l	3,10 €
	0,5 l	4,30 €
Alster mit Fanta 5, Cola 1,5 oder Sprite 4, 10	0,3 l	3,10 €
	0,5 l	4,30 €
Schneider Weizen vom Fass	0,3 l	3,10 €
	0,5 l	4,30 €

Flaschenbier

Köstritzer Schwarzbier	0,5 l	4,30 €
Köstritzer Schwarzbier	0,3 l	3,10 €
Schneider Kristallweizen	0,5 l	4,30 €
Schneider Hefeweizen dunkel	0,5 l	4,30 €
Schneider Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,30 €
Berliner Weiße rot oder grün 5	0,33 l	3,30 €
Bitburger Drive alkoholfrei	0,33 l	3,30 €

Wein

Weißwein

Oestricher Gottesthal	0,1 l	2,80 €
Weingut Abel	0,2 l	5,00 €
Rheingauer Riesling, Q. b. A trocken		
Silvaner	0,1 l	2,80 €
Weingut Steigerhof	0,2 l	5,00 €
Harxheim, Rheinhessen, Gutswein trocken		
Oestricher Gottesthal	0,1 l	2,80 €
Weingut Abel	0,2 l	5,00 €
Rheingauer Riesling, Q. b. A halbtrocken		
Rivaner	0,1 l	2,80 €
Weingut Steigerhof	0,2 l	5,00 €
Harxheim, Rheinhessen, Gutswein feinherb		
Schwarzriesling Weißherbst	0,1 l	2,90 €
Blanc de Noir	0,2 l	5,40 €
Weingut Steigerhof Harxheim, Rheinhessen Lagenwein, feinherb		

Wein

Weißwein

Grauer Burgunder	0,1 l	2,80 €
Weingut Steigerhof	0,2 l	5,00 €
Harxheim, Rheinhessen, Gutswein trocken		

Rotwein

Spätburgunder	0,1 l	2,60 €
Weingut Abel	0,2 l	5,00 €
Rheingauer Qualitätswein trocken, elegant und fruchtig, Aromen nach Beerenfrüchten, Kirsche und Cassis, gepaart mit dezenter Bittermandelnote	0,75 l	17,00 €

Primitivo Salento IGP	0,1 l	3,30 €
Weingut Mocavero, Apulien	0,2 l	6,30 €
100% Primitivo feine Bariquenote, tiefrot, violett durchfunkelt, gut ausbalanciertes Taningerüst, Duft nach frischer Beerenkonfitüre	0,75 l	19,00 €

Weinschorle	0,2 l	4,20 €
-------------	-------	--------

Perlwein/Sekt

Rotkäppchen Sekt	0,1 l	2,50 €
trocken	0,75 l	16,00 €



UNSERE NACHHALTIGKEITSKRITERIEN

Auslauf in Wintergarten	Strukturierter Grünauslauf	Bio-Futter
Mehr Platz im Stall (< 25 kg/m ²)	Mehr Platz im Stall (< 25 kg/m ²)	Strukturierter Grünauslauf
Extensive bis mittel-extensive Zuchtlinie	Mastdauer < 56 Tage	Mehr Platz im Stall (< 21 kg/m ²)
Picksteine, Strohballen, Sitzstangen	Mastdauer < 81 Tage	Picksteine, Strohballen, Sitzstangen
GOOD	BETTER	BEST
GESETZLICHER STANDARD		

TRANSGOURMET | **URSPRUNG**

TRANSGOURMET URSPRUNG

HERVORRAGENDE KULINARISCHE QUALITÄT. URSPRÜNGLICHE PRODUZENTENGESCHICHTEN.

Nachhaltigkeit auf den Speiseplan bringen, das ist die Mission von Transgourmet Ursprung. Mit Produkten aus regionalen, nachhaltigen Unternehmen. Mit Respekt vor der Natur, den Menschen und den Tieren.

[Mehr zu Transgourmet Ursprung](#)

Aroma- und Zusatzstoffe

- 1 koffeinhaltig
- 2 chininhaltig
- 3 Aromastoffe
- 4 Säuerungsmittel
- 5 mit Farbstoff
- 6 mit Süßungsmittel(n)
- 7 mit Süßungsmittel Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle)
- 8 mit Konservierungsstoff oder konserviert
- 9 mit Konservierungsstoff Nitritpökelsalz
- 10 mit Antioxidationsmittel
- 11 mit Geschmacksverstärker
- 12 geschwefelt
- 13 geschwärzt
- 14 gewachst
- 15 mit Phosphat

Allergene

- A. glutenhaltige Getreide, d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme
- B. Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- C. Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- D. Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse
- E. Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- F. Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- G. Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse einschließlich Laktose
- H. Schalenfrüchte, d.h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse und Queenslandnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- I. Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
- J. Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
- K. Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- L. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben
- M. Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- N. Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

