

Liebe Gäste,
wir haben einen neuen Genussplatz für Sie geschaffen,
einen extravaganen Wohlfühlort - das



CAFÉ WINTERGARTEN



Ein Spiegelsalon aus den 1920er Jahren stand gedanklich Pate, als die Ideen zu Konzept und Stil entstanden. Kultur und Lebensgefühl der Golden Twenties sollten sich mit urbanem Zeitgeist verbünden, Freiraum und Geborgenheit ein intuitives Wohlgefühl für unsere Gäste schaffen. Chic, aber entspannt.

Ein Hauch von Wien mitten in Berlin. Ein Rendezvous zwischen Tradition und Moderne.
Voilà - entspannen und genießen! Mit Charme und kreativer Küche.
Von süß bis herzhaft. Fein und jede Sünde wert.

Schon früh morgens verbreitet der Duft unserer individuellen Kaffeeröstungen ein herrliches Aroma. Auf unseren Frühstücks-Etagereen gibt es eine vielfältige Auswahl an Leckereien: Frische Bio-Eierspeisen wie Egg Benedict, hausgemachtes Müsli, fruchtige Aufstriche, diverse erlesene Lachs-, Käse-, Wurst- und Edelschinkensorten,
- eine paradiesische Auswahl.

Knusprige Brötchen, Croissants und verschiedene Brotsorten werden wie die legendäre Butter täglich frisch von LINDNER ESSKULTUR geliefert.

Und ab mittags genießen Sie à la carte nach Herzenslust, wonach Ihnen der Sinn steht: Ob frischen Fisch und Meeresfrüchte, das Beste vom Fleischer, Vegetarisches oder Veganes, ob Snack oder Menü, nicht zu vergessen ein leckeres Dessert...
- alles, was Sie auf Ihrem Teller kunstvoll angerichtet finden, wurde von unseren Köchen mit Passion für Genuss und Freude an echtem Handwerk zubereitet.

Ist die Zeit knapp, weil die Mittagspause so kurz ist - dann probieren Sie doch unseren attraktiven Business Lunch mit einem werktäglich wechselnden Angebot an kleinen, aber feinen Gerichten.

Last, but not least: Am Nachmittag darf ein duftender Café und ein leckeres Stück von unserer Kuchen- und Pâtisserie-Theke nicht fehlen
- ebenfalls von LINDNER ESSKULTUR .

Wir freuen uns, dass Sie im CAFÉ WINTERGARTEN zu Gast sind.
Genießen Sie eine entspannte Zeit bei uns - es wäre wunderschön,
wenn wir Sie bald wiedersehen!

FRÜHSTÜCK

FÜR EINEN GENUSSVOLLEN START IN DEN TAG
MO - FR 8-12 UHR | SA & SO 9 -14 UHR

KLEINES FRÜHSTÜCK | 7

Faller Konfitüre | Orangenblütenhonig
Lindner Butter, Brötchen, Croissant

CAFÉ WINTERGARTEN FRÜHSTÜCK | 12

Gekochtes Ei | Prosciutto mit Bergkräutern | Parmaschinken | Manchego | Reblochon
Faller Konfitüre, Orangenblütenhonig | Lindner Butter, Brötchen, Croissant

AKTIV UND GESUND | 14

Vollkornbrot mit Avocado und Tomate | Kräuterquarkbrot | Gemüserohkost
Mandelmilch-Porridge | hausgemachtes Granola | Bio Naturjoghurt mit Früchten
Smoothie Ihrer Wahl aus der folgenden Auswahl:

GETRÄNKE FÜR EINEN GESUNDEN START IN DEN TAG

Smoothie Rote Bete-Apfel 0,2l | 5

Smoothie Mango-Ingwer 0,2l | 5

Smoothie Sellerie-Gurke-Minze 0,2l | 5

Goldene Milch (Kurkuma Latte) 0,2l | 5

Frisch gepresster Orangensaft 0,1l | 4

ETAGEREN FRÜHSTÜCK (FÜR 2 PERSONEN)

ZU JEDER ETAGERE REICHEN WIR IHNEN EINEN BROTKORB MIT
LINDNER BACKWAREN & BUTTER, FALLER KONFITÜRE UND ORANGENBLÜTENHONIG

MEDITERRANES FRÜHSTÜCK | 15

Salami Milano | Prosciutto mit Bergkräutern | Parmaschinken | Bresaola | Taleggio
Parmesan | Gegrilltes Gemüse | Feigenchutney

FLUSS & MEER | 20

Graved Lachs mit Osietra Kaviar | Cajun Thunfisch | Forellenfilet | Geräuchertes
Lachsomelette | Büsumer Krabben | Jakobsmuschel | Sahnemeerrettich | Honig-Dill-Senfsoße

WINTERGARTEN VARIÉTÉ FRÜHSTÜCK | 35

Salami Milano | Prosciutto mit Bergkräutern | Parmaschinken | Bresaola | Munster
Vorarlberger Bergkäse | Reblochon | Tometta Valle Elvo | Lindner Landrahm
Büsumer Krabben | Graved Lachs mit Osietra Kaviar | Thunfisch Pastrami
Eggs Benedict mit Sauce Hollandaise gebacken und Vollkornbrot
2 Gl. Fürst von Metternich Cuvée rosé 0,1l

SIDES ODER SOLO

Gekochte Eier (2 Stk.) | 3

Rührei (3 Eier) mit gegrillter Tomate | 6

Spiegeleier (2 Eier) mit gegrillter Tomate | 5

Krosser Speck | 3

Eggs Benedict mit Sauce Hollandaise gebacken

Spinat | Grillgemüse | Geröstetes Vollkornbrot | 9

Omelette mit Bergkäse | 9

Für unsere Eierspeisen verwenden wir Bio Eier.

Vollkornbrot Avocado | Hummus | Tomate | 7,5

Mandelmilch-Porridge | Früchte | 6

Bio Naturjoghurt (150g) | Früchte | 6

Belgische Waffel | Banane | Beeren | 7,5

Lindner Esskultur

Brotkorb mit Backwaren und Butter | 4

Versch. Frucht-Tartelettes | ab 4,5

Faller

Konfitüre (28g) | 1,5

Erdbeere | Aprikose | Schwarze Johannisbeere (zuckerreduziert)

Orangenblütenhonig (28g) | 1,5

HEISSGETRÄNKE

Kaffee⁹ / Kaffee koffeinfrei | 3,5

Espresso⁹ | 3,5

Doppelter Espresso⁹ | 4,5

Cappuccino⁹ | 4,5

Milchkaffee⁹ | 4,5

Latte Macchiato⁹ | 4,5

Valrhona Trinkschokolade mit Sahne | 6,5

Klassisch verwenden wir bei unseren Kaffeespezialitäten Bio Vollmilch 3,5%.

Auf Wunsch haben wir folgende Alternativen: Laktosefreie Milch, Hafermilch, Mandelmilch

Althaus Tee verschiedene Sorten | 3,5

Frischer Minztee | 5

Frischer Ingwertee mit Zitrone und Honig | 5,5

Orangenblütenhonig (28g) | 1,5

À LA CARTE TÄGLICH AB 12 UHR

VORSPEISEN

TAGESSUPPE | 6

ROTE BETE HUMMUS MIT SPARGEL (VEGAN) | 11

Rote Rübe | Tahin | Tofu | rote Linsen | Hirseperlen

BUNTER TOMATENSALAT | 11

Geflämmter Ziegenkäse | geröstete Kürbiskerne | Basilikum
Balsamico-Vinaigrette | Olivenöl

TATAR VOM UCKERMÄRKER RINDERFILET | 14

Bio Ei mit Osietra Kaviar | Schalottenwürfel | Kapernbeeren | Lindner Butter

GEFLÄMMTER CAJUN THUNFISCH | 16

Avocado | Trüffel | Daikon | Saiblingskaviar | Limettenöl

WILDKRÄUTERSALAT | 10

Radieschen | zweierlei Tomate | Champignons | Cashewkerne
Olivenöl-weißer Balsamico-Dressing

Wählen Sie Ihr Topping:

Geräucherter Tofu | 4,5

Kikok Hähnchenstreifen | 5

3 gegrillte Black Tiger Garnelen | 8

GEBRATENE „FIAKER“ BLUTWURST | 12

Karamellierte Äpfel | Röstzwiebeln | Schnittlauchpüree

HAUPTGÄNGE

STEIRISCHE GEMÜSERITSCHERT (VEGAN) | 11

Wurzelgemüse in warm gerösteten Sonnenblumenkernen | geräucherter Tofu
Bergkräuter | Perlgraupen | roter Quinoa

SPINAT-KÄSE-KNÖDEL MIT WALDPILZGULASCH | 13

Bergkäse | Taleggio | Topfen | Pfifferlinge | Spinat | Pinienkerne

LINGUINE MIT TRÜFFEL | 13

Schwarzer Trüffel | Baby Spinat | Champagnersauce | Pinienkerne
optional: 3 gegrillte Black Tiger Garnelen | 8

ZWEI KLEINE WIENER SCHNITZEL | 21

Lauwarmer Kartoffelsalat | Preiselbeeren | Kürbiskernöl | Zitrone

SAFRAN RISOTTO À LA MILANESE | 17

Kikok Hähnchenbrust | geschmelzte Olivetti-Tomaten | Parmesan

HAUPTGÄNGE

KALBSRAHMGULASCH | 16

Paprika | Waldpilze | Spätzle

UCKERMÄRKER RINDERFILET medium gebraten

Blattsalat | Kräutervinaigrette | Risoleekartoffeln | Sauce Bernaise

Ladies Cut

160 GR. | 22

Gentlemen Cut

240 GR. | 32

Sie möchten Ihr Rinderfilet gern rare, medium-rare, medium-well oder well-done - sprechen Sie uns an und wir geben Ihren Wunsch an unsere Küche weiter.

DORADENFILET - AUF DER HAUT GEBRATEN | 22

Grüne Spargelspitzen | Gersten-Quinoa-Risotto | Sauce Vierge

DESSERT

BLAUBEEREN KAISERSCHMARRN FÜR 2 PERS. | 16

Mindestzubereitungszeit 15 min

Rum-Rosinen | Zwetschgenröster | Vanilleeis

BUCHWEIZEN-TOPFENPALATSCHINKEN | 8

Preiselbeeren | Vanilleeis | Quarkliason

EXOTISCHE FRUCHTPLATTE (VEGAN) | 8

Passionsfrucht | Saisonfrucht | Sorbet

PÂTISSERIE-KUNSTWERKE VON LINDNER | ab 4,5

Wechselnde Auswahl

Empfehlung von Chef Thomas

Kärtner Kürbiskernöl-Eierlikör 16vol% 4cl | 7,50
verfeinert mit kalt gepresstem Kürbiskeröl
und gehackten Kürbiskernen

PROSECCO, SEKT & CHAMPAGNER

	0,1l	0,75l
Prosecco Frizzante Frivolo	5,0	35,0
Fürst von Metternich Riesling, trocken	7,5	52,5
Fürst von Metternich Cuvée rosé	7,5	52,5
Fürst von Metternich Prestige Collection - traditionelle Flaschengärung Riesling Sekt B.A. Rheingau Brut 2016		65,0
G.H. Mumm Champagne Grand Cordon, Brut	12,5	90,0
G.H. Mumm Champagne Grand Cordon Rosé, Brut	13,5	100,0
Pommery Royal Blue Sky serviert auf Eis mit Limette ¹³ und Minze	16,0	110,0

SPRITZ'

Aperol Spritz Aperol ^{1,10,11} mit Prosecco und Orange ¹³ 9
Bergamotte Spritz Italicus mit Prosecco und Limette ¹³ 11
Sanbittèr Lemon Sanbittèr mit Bitter Lemon (alkoholfrei) 8
Sanbittèr Spritz Prosecco mit Sanbittèr 9
Berlini Cassissée ^{1,11} , Waldbeerenpüree ^{1,2,4,11} und Prosecco 11
Fresini Erdbeermark ^{1,4} und Prosecco 10

SIGNATURE DRINKS

Gin Basil Smash Hendrick's Gin, Läuterzucker, Zitronensaft und Basilikum 11
Kumquat Crush Schloss Gin, Mandarine Napoléon, Limettensaft, Rohrzucker, Kumquats ¹³ 12

LONGDRINKS

Hendrick's Gin Tonic ¹⁰ mit Gurke 11
Beefeater Gin & Tonic ¹⁰ mit Zitrone ¹³ 10
Pink Gin & Tonic ¹⁰ mit Erdbeeren und rotem Pfeffer 11
Malfy Gin Limone & Tonic ¹⁰ mit Grenadine ^{2,11} und Waldbeeren 11

Aperol ^{1,10,11} Tonic ¹⁰ Lemon ¹⁰ 10
Campari ¹ Orange ¹³ Soda 10
Cuba Libre ^{1,9} 10

Absolut Vodka mit Lemon ¹⁰ Tonic ¹⁰ Orange ¹³ 10
Absolut Vodka Red Bull ^{2,3,14} mit Limette ¹³ 11

Jack Daniel's Coca-Cola ^{1,9} 10
Ballantine's Coca-Cola ^{1,9} 10

AFTER DINNER DRINKS

Espresso Martini Vodka | Kahlua¹ | Läuterzucker | Espresso | 11

White Russian Vodka | Kahlua¹ | Sahne^G | 11

Brandy Alexander Cardenal Mendoza | Kakaolikör | Sahne^G | 11

COCKTAILS TÄGLICH AB 17 UHR

Champagner Cocktail (1925) | 12
Champagner | Angostura Bitter¹ | Zucker

White Lady (1929) | 11
Gin | Cointreau | Zitrone³

Americano (1920) | 11
Campari¹ | Lillet Rouge¹ | Sodawasser | Orange³

Bellini (1940) | 11
Malfy Gin Blutorange | Pfirisichpüree¹²⁴¹¹ | Prosecco

Planter's Punch (1919) | 12
Weißer / brauner Rum¹ | Ananassaft | Orangensaft
Zitronensaft | Grenadinesirup¹²¹¹

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Wintergarten | 9
Maracujanektar | Ananassaft | Orangensaft | Mangosirup¹²¹¹
Banane | Erdbeerpüree¹²⁴

Coconut Lips | 9
Ananassaft | Sahne^{2G} | Kokossirup | Erdbeersirup¹²¹¹

Veni Vedi Vici | 9
Orangen¹³, Limetten¹³ und Zitronenachtel¹³ | Minze
Rohrzucker | Ginger Ale¹

GROSSARTIGE WEINE FÜR JEDEN ANLASS

WEISSWEIN	0,2l	0,75l
2020 Grüner Veltliner „Strawanzer“, trocken Weingut Heiderer-Mayer, Wagram, Österreich Helles Goldgelb mit grünen Lichtern, intensiv fruchtige Nase, würziges Bukett mit lebhaftem Säurespiel.	7,5	25,5
2020 Riesling, Gelblack, VDP, Gutswein, trocken Weingut Schloss Johannisberg, Rheingau, Deutschland Das Bukett zeigt sich bestens entwickelt, ausgeprägt und intensiv. In die Nase strömen klare, animierende Riesling-Aromen aus exotischer Frucht, einer frischen Mineralik, würzigen und floralen Anklängen	9	35
2020 Oberbergener Bassgeige, VDP, Erste Lage, trocken VDP, Erste Lage, Franz Keller, Baden, Deutschland Grauburgunder in leuchtendem Zitronengelb. Im Duft sehr intensiv: reife Birnen, Honigmelone, frische Walnüsse sowie feine Kräuternoten an der Nase. Ausbau im kleinen Holzfass	10	37
2020 Stettener Scheurebe, VDP, BIO, feinherb Weingut am Stein, Ludwig Knoll, Franken, Deutschland Terroirgeprägter Wein mit Nieralität, Tiefgang und Eleganz aus hochwertigen, charaktervollen und traditionellen Weinlagen.	9,5	32
2020 Gelber Muskateller, Gamlitz, Ortswein, BIOWEIN Weingut Lackner-Tinnacher, Steiermark, Österreich In der Nase Holunderblüten, Muskat, Minze und Hibiskus. Weingartenpfirsich und Almkrauter gesellen sich zu einer feinen Säure		40
ROSÉWEIN	0,2l	0,75l
2019 Sancerre Rosé, AOC Domaine Hubert Brochard, Loire, Frankreich Brillante Lachsfarbe, duftig nach Erd- und Himbeeren. Ein Hauch von feinen Nuancen von Gewürzen und Holz sorgt für das gewisse Etwas.	10,5	36
2020 Miraval, AOC, Côtes de Provence Bottled by Jolie-Pitt & Perrin, Provence, Frankreich Auf einer Höhe von 350 Metern liegt das erste BIO-Dorf Frankreichs. Hier ist Château Miraval zu finden, der Sommersitz von Brad Pitt und Angelina Jolie. Intensives Bukett nach roten Beeren aber auch Rosen und frischen Provence-Kräutern.		51

GROSSARTIGE WEINE FÜR JEDEN ANLASS

ROTWEIN	0,2l	0,75l
2018 Spätburgunder, Gutswein, trocken Qualitätswein, Weingut Salwey, Baden, Deutschland Farbintensiver, fruchtbetonter und gleichzeitig mineralischer Spätburgunder. Gepaart mit einer großartigen Säurestruktur.	9	30
2018 Château Lafitte, AOC, Barrique, trocken Côtes de Bordeaux, Frankreich Dunkelrubinroter und geschmacksintensiver Rotwein mit einem angenehmen Aroma von roten saftigen Früchten und feinen Gewürzen. Sein kraftvoller und harmonischer Duft endet in einer lang-anhaltenden Holz-Note.	14	45,5
2017 Raiza Crianza, D.O.C., Barrique, trocken Bodegas Vincente Gandia In der Nase nehmen wir deutliche Aromen von Konfitüre aus roten und schwarzen Beeren wahr, dazu etwas dunkle Kirsche. All diese Nuancen sind hervorragend in die Balsam- und Vanillenoten des Holzes integriert.	7,5	25
2018 Fossolupaio Rosso di Montepulciano, D.O.C., trocken Tenuta Vallocaia, Toskana In der Nase florale Noten, Aromen von roten Früchten und die typische Sangiovese-Würze. Im Gaumen saftig und knackig mit mittlerer Struktur.	10	35
2019 Le Volte IGT, Tenuta dell'Ornellaia, trocken Toskana, Italien Der Wein offenbart in der Nase eine schöne aromatische Komplexität, weithin fruchtig, mit zarten blumigen und würzigen Noten. Am Gaumen fällt die harmonische und geschmeidige Tannin-Struktur auf, die in einem frischen und lebendigen Nachgang ihren Abschluss findet.		63

SOFTS

Selters Mineralwasser Classic, Leicht, Natur 0,25l | 3,5

Selters Mineralwasser Classic, Leicht, Natur 0,75l | 9

Coca-Cola¹⁹ | **light**^{19,11} | **zero**^{19,11} 0,2l | 4

Thomas Henry 0,2l | 4

Tonic Water³¹⁰, Bitter Lemon³¹⁰, Ginger Ale¹³¹⁰

Frisch gepresster Orangensaft 0,1l | 4

Granini Saft 0,2l | 4

Apfel, Orange, Banane, Kirsche, Ananas, Marauja, Cranberry, Tomate

Granini Apfelsaftschorle 0,2l | 4

Granini Rhabarberschorle 0,2l | 4

Red Bull Energy Drink 0,25l | 5

BIER

BIER VOM FASS

Radeberger Pilsner 0,3l | 5

Schöfferhofer Hefeweizen 0,3l | 5

Schöfferhofer Hefeweizen 0,5l | 8

CRAFT BIERE

Braufactum The Brale - Brown Ale 5vol% 0,335l | 7

Diese Neuinterpretation hat eine fruchtig-würzige Hopfenaromatik mit weichen Malznoten und ausgewogener Bittere. Bei diesem „Mosaik“ aus Hopfen und Malz mit frischem Charakter ist das Hopfenaroma intensiver und die Malznoten stärker ausgeprägt. Aromen von Orangenschale, rotem Pfeffer und Haselnuss runden das Ganze ab.

Braufactum German Pale Ale 5vol% 0,335l | 7

Dieses Pale Ale ist ausschließlich mit deutschem Hopfen eingebraut und zeigt, welches „fruchtige“ Potential im heimischen Hopfen steckt. Die leicht harzigen Noten sowie die dezente Süße unterstreichen die tropischen Fruchtnoten des Bieres. Die Aromen nach reifen süßen Früchten harmonieren perfekt mit den ausgewogenen Bitternoten des deutschen Hopfens. Das schlanke, süßlich-fruchtige Bier bringt hohe Trinkfreude.

Braufactum Progusta - Indian Pale Ale 5vol% 0,335l | 7

Bei der Neuinterpretation dieses altenglischen Bierstils wurden in einer speziellen Kalthopfung die beiden Hopfensorten Hallertauer Mittelfrüh und amerikanischer Citra kombiniert. So entsteht ein IPA mit einer einzigartig fruchtig-herben Hopfenaromatik, einer besonders ausgewogenen Bittere und einer dezenten Süße. Ein klares bernsteinfarbenes Bier mit Aromen von Aprikose, Orange und Holunderblüten.

ALKOHOLFREIE BIERE

Clausthaler 0,33l Original, Extra-herb, Naturtrüb, Radler | 5

Schöfferhofer Weizen 0,0% 0,5l | 6

SPIRITUOSEN

4 cl

Jubiläums Akvavit 42,0vol% | 7 €

Beefeater Dry Gin 40vol%, England | 8 €
Malfy Gin con Limone 41vol%, Italien | 8,5 €
Malfy Gin con Arancia 41vol%, Italien | 8,5 €
Wild Child Berlin Dry Gin 43,5vol%, Deutschland | 9 €
Tanqueray No. Ten 47,3vol%, England | 9 €
Schloss Gin 44vol%, Small Batch, Schloss Johannisberg Deutschland | 9,5 €
Hendrick's Gin 44vol%, Schottland | 10,5 €
Monkey 47 Schwarzwald Gin 47vol%, Deutschland | 10,5 €

Absolut Vodka 37,5vol%, Schweden | 8 €
Absolut Elyx 43vol%, Schweden | 10 €
Smirnoff Red Label 37,5vol%, USA | 7 €
Belvedere Vodka 40,0vol%, Polen | 10 €
Grey Goose 40vol%, Frankreich | 9 €
Russian Standard 40vol%, Russland | 8 €

Havana Club Rum 3 Jahre 40vol%, Cuba | 8,5 €
Havana Club Rum¹ Anejo Especial 40vol%, Cuba | 9 €
Havana Club Rum¹ 7 Jahre 40vol%, Cuba | 11,5 €
Mount Gay Eclipse 40vol%, Barbados | 8,5 €
Pampero Aniversario 40vol%, Venezuela | 9 €
Myers's Rum¹ 40vol%, Jamaica | 8 €
Matusalem Gran Reserva 15 Jahre 40vol%, Dominikanische Republik | 11,5 €
Zacapa Centenario 23 Jahre 40vol%, Guatemala | 14 €

Tequila Olmeca Blanco Clasico 38,0vol% | 8 €
Tequila Olmeca Reposado Supremo 38,0vol% | 8 €

Ballantine's Finest¹ 40vol% | 7,5 €
Johnnie Walker Black Label¹ 40vol% | 9,5 €
Dimple Golden Selection 40vol% | 10 €
Chivas Regal¹ 12 Jahre 40vol% | 11 €
Chivas Regal¹ 18 Jahre Gold Signature 40,0vol% | 15 €

Glenmorangie The Original 46,0vol%, Northern Highland | 12 €
The Glenlivet Founders Reserve 40,0vol%, Speyside | 11 €
Highland Park 12 Jahre 40vol%, Orkney | 11 €
Talisker 45,8vol%, Skye | 12 €
Lagavulin 16 Jahre 43,0vol%, Islay | 15 €
Auchentoshan 12 Jahre 40vol%, Western Lowland | 11 €

Jack Daniel's¹ Old No.7 40vol% | 9 €
Woodford Reserve 43,2vol% | 10 €
Woodford Reserve Rye 45,2vol% | 11 €
Bulleit Bourbon 45vol% | 9 €

Jameson¹ 40vol% | 9,5 €
Jameson Black Barrel 40vol% | 9,5 €
Tullamore Dew¹ 40vol% | 9,5 €

SPIRITUOSEN

4 cl

Nonino Grappa Chardonnay / Merlot 41,0vol% | 10 €
Morand Williamine / Mirabelle 43,0vol% | 11,5 €

Asbach Uralt Weinbrand 37,5vol% | 8,5 €
Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva, Clasico 40vol% | 9,5 €
Remy Martin Cognac VSOP 40,0vol% | 12,5 €
Hennessy - Fine de Cognac 40vol% | 12,5 €

Port Sandemann¹ Tawny/White 19vol% | 7,5 €

Mampe Berlin Halb & Halb 31,0vol% | 6,5 €
Ramazzotti¹ 30,0vol% | 8 €
Ramazzotti II Premio¹ 35vol% | 10,5 €
Jägermeister¹ 35,0vol% | 7,5 €
Sambuca Molinari 40vol% | 8 €

Amaretto Disaronno 28vol% | 8 €
Baileys Irish Cream^{2,8,G} 17vol% | 8 €
Cointreau¹¹ 40vol% | 7,5 €
Grand Marnier Cordon Rouge¹ 40vol% | 7,5 €
Southern Comfort Original^{1,11} 35vol% | 7,5 €

2 cl

Pernod¹ 40,0vol% | 5 €

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und gesetzliche MwSt.

Wir behalten uns das Recht vor, für Änderungswünsche bei Speisenbestellungen 2,00 zu berechnen.

Wertgleiche Änderungen behalten wir uns vor.

Die genannten Speisen und Getränke können Spuren der folgenden Inhaltsstoffe enthalten.
Weine und weinhaltige Getränke, sowie Biere und bierhaltige Getränke enthalten Sulfit >10 mg/kg.

ALLERGENE | ZUSATZSTOFFE

A Eier	D Glutenhaltige Getreide	G Milch	J Sellerie	M Soja
B Erdnüsse	E Krebstiere	H Schalenfrüchte	K Senf	N Weichtiere
C Fisch	F Lupinen	I Schefeldioxid und Sulfite		L Sesamsamen

1 mit Farbstoff(en)

2 mit Konservierungsstoff(en)

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker

5 mit Schefeldioxid

6 mit Schwärzungsmittel

7 mit Phosphat

8 mit Milcheiweiß

9 koffeinhaltig

10 chininhaltig

11 mit Süßungsmittel

12 enthält Phenylalaninquelle

13 gewachst

14 mit Taurin

15 Nitritpökelsalz



UNSERE PARTNER

Wir danken unseren Partnern für Ihre Unterstützung



DIE GESCHICHTE DES WINTERGARTEN VARIÉTÉS

1880 eröffnet das Central-Hotel an der Friedrichstraße mit einem „Jardin de Plaisanterie“ bzw. Wintergarten für seine Hotelgäste. Der herrliche, glaspalastartige Gartensaal ist etwa 2000 qm groß. Geschmückt mit Palmen, immer grünen Strauch- und Schlinggewächsen, Springbrunnen und Grotten lädt er die Gäste des feinen Hotels, aber auch die Berlinerinnen und Berliner, zum flanieren ein und eignet sich vorzüglich als Rahmen für prunkvolle Dinner und Festveranstaltungen. Bereits in diesem Jahr finden erste Konzerte statt.



Der „Jardin de Plaisanterie“ des Central Hotel

1900 Unter den ca. 80 Berliner Varietés rangiert der Wintergarten ganz vorne. Kein Novum, keine Sensationsnummer und keiner der großen Unterhaltungskünstler kommt mehr am Wintergarten vorbei. Bald zu einer Art „Gotha“ des Varietés geworden, gastieren dort viele Stars der Oper wie auch der Manege: die bekanntesten Girl-Trupps und virtuose Artisten wie der Wunderjongleur Rastelli der Entfesselungskünstler Houdini ebenso wie später die Clowns Charlie Rivel und Grock.

1944 Nach 56 Jahren Spielbetrieb und einer letzten Vorstellung am 21. Juni 1944 wird der Wintergarten durch einen Bombenangriff zerstört. Damit liegt die spektakulärste Schaubühne der Artistik, die Deutschland bis dahin kannte, in Schutt und Asche. Zurück bleibt die Legende eines großen Namens: Wintergarten.

1992 Am 25. September 1992 wird der Wintergarten in der Potsdmer Straße mit einer glanzvollen Premiere als Hommage an den alten Wintergarten neu eröffnet und begeistert unter der künstlerischen Leitung der Roncalli-Gründer Bernhard Paul und André Heller auf Anhieb die Berliner und ihre Gäste. Die Presse jubelt: Berlin hat wieder seinen Wintergarten!

2009 Ein neuer Betreiber übernimmt das Haus. Der Wintergarten setzt die fast ganzjährige Bespielung mit eigenen Varieté-Shows fort, ist zudem an ausgewählten Abenden Spielstätte für atemberaubende Gastauftritte bekannter Künstler anderer Genres in der Reihe SPOTLIGHTS.

2010 Nach kurzer Umbaupause gibt im Januar 2010 „Die fabelhafte Varieté-Show“ mit der wunderbaren Meret Becker den Startschuss ins neue Jahrzehnt.