

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 Eggs Benedict, hausgemachtes Müsli, fruchtige Aufstriche, diverse erlesene Lachs-, Käse-, Wurst- und Edelschinkensorten,
- eine paradiesische Auswahl.

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 Veganer,
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.

Im Sommer bieten die neu eröffnete Piazza und das überdachte Atrium eine einzigartige Rückzugsmöglichkeit, die fernab vom Trubel der Potsdamer Straße liegt. Zwischen Mai-September zelebrieren wir Donnerstags ab 17:00 Uhr unseren After Work. Die Piazza und das Atrium werden zu einem entspannten Treffpunkt für Kollegen und Freunde, die hier gemeinsam den Arbeitstag ausklingen lassen können.

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 9-12 UHR | SA & SO 9 -14 UHR

KLEINES FRÜHSTÜCK ^{A,D,G} | 10

Faller Konfitüre | Faller Orangenblütenhonig
Butter | Brötchen | Croissant

VEGETARISCHES FRÜHSTÜCK ^{A,D,G} | 16

Gekochtes Ei | Tiroler Bergkäse | Munster | Tometta Valle Elvo | Feigenchutney
Faller Konfitüre | Faller Orangenblütenhonig | Butter | Brötchen | Croissant

AKTIV UND GESUND ^{A,D,G,L} | 15

Vollkornbrot mit Avocado und Tomate | Bio Naturjoghurt | Früchte
Hausgemachtes Granola | Smoothie Ihrer Wahl:
Cranberry-Apfel | Mango-Ingwer

CAFÉ WINTERGARTEN FRÜHSTÜCK ^{A,D,G,I} | 17

Gekochtes Ei | Salami und Schinken aus Kärnten | Manchego | Reblochon
Faller Konfitüre | Faller Orangenblütenhonig | Butter | Brötchen | Croissant

GETRÄNKE FÜR EINEN GESUNDEN START IN DEN TAG

Smoothie Cranberry-Apfel 0,3l | 5

Smoothie Mango-Ingwer 0,3l | 5

Passionsfrucht-Ananas Lassi 0,3l ^o | 6

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

Frisch gepresster Orangensaft 0,1l | 4,5

hohes C SuperShot 4cl | 2,5

ETAGEREN FRÜHSTÜCK (FÜR 2 PERSONEN)

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

FLUSS & MEER ^{C,D,E,G,M} | 28

Räucherlachs mit Osietra Kaviar | Matjesfilet | Forellenfilet | Garnelen
Büsumer Krabben | Jakobsmuschel | Sahnemeerrettich | Honig-Dill-Senfsoße

WINTERGARTEN VARIÉTÉ ^{A,C,D,E,G} | 37

Kärntner Salami | Prosciutto mit Bergkräutern | Parmaschinken | Bresaola | Munster
Vorarlberger Bergkäse | Reblochon | Tometta Valle Elvo | Büsumer Krabben
Räucherlachs mit Osietra Kaviar | Matjes | Garnelen
2 Gl. Fürst von Metternich Cuvée rosé 0,1l

Für Änderungswünsche bei Speisenbestellungen berechnen wir 3,00 EUR

SIDES ODER SOLO

GEKOCHTE EIER (2 Stk.) ^A | 4

RÜHREI (2 Eier) mit gegrillter Tomate ^{A,G} | 9

SPIEGELEIER (2 Eier) mit gegrillter Tomate ^{A,G} | 9

KROSSER SPECK ^I | 4

EGGS BENEDICT (2 Stk.) ^{A,D,G,H} mit Sauce Hollandaise gebacken

Spinat | Grillgemüse | Geröstetes Vollkornbrot | 12

OMELETTE ^{A,G,I} mit Bergkäse | 10

Für unsere Eierspeisen verwenden wir Bio Eier.

AVOCADOBROT Domberger Brot | Avocado | Hummus | Tomate ^{A,D,G,I} | 9

BIO NATURJOGHURT Früchte ^G | 7,5

BELGISCHE WAFFEL Banane | Beeren ^{A,D,G} | 11

BROTKORB MIT BACKWAREN ^{A,D,G} | 6

Backwaren: 2 Brötchen | 1 Croissant | 2 Scheiben DombergerBrot

CROISSANT ^{A,D,G} | 2,5

GESCHLAGENE BUTTER ^G | 2

GESALZENE BUTTER ^G | 2

FALLER

KONFITÜRE ^I | 2,5

Erdbeere | Aprikose | Schwarze Johannisbeere (zuckerreduziert)

ORANGENBLÜTENHONIG | 2

HEISSGETRÄNKE

KAFFEE⁹ / KAFFEE KOFFEINFREI | 3,5

ESPRESSO⁹ | 3,5

DOPPELTER ESPRESSO⁹ | 4,5

CAPPUCCINO^{9,G} | 4,5

MILCHKAFFEE^{9,G} | 4,5

LATTE MACCHIATO^{9,G} | 4,5

VALRHONA TRINKSCHOKOLADE MIT SAHNE ^G | 6,5

Klassisch verwenden wir bei unseren Kaffeespezialitäten Barista Vollmilch .

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

ALTHAUS TEE verschiedene Sorten | 4

FRISCHER MINZTEE | 5

FRISCHER INGWERTEE mit Zitrone und Honig | 5,5

FALLER ORANGENBLÜTENHONIG | 2

À LA CARTE TÄGLICH AB 12 UHR

VORSPEISEN

KÜRBISCREMESUPPE (VEGETARISCH) ^{A,D,G,H} | 10
Pilzravioli | Kürbiskernöl | Kürbiskerne

ZARZUELA FISCHINTOPF ^{LAKTOSE- UND GLUTENFREI, I,C} | 12
Doradenfilet | Meeresfrüchte | Geröstete Tomaten | Kapern

TRÜFFEL-HUMMUS (VEGETARISCH) ^{A,D,G,L, LAKTOSEFREI} | 16
Hirseperlen | Trüffelöl | Japanische Pilze
Gegrillter Cajun-Romanesco | Geröstetes Ciabatta

TATAR VOM BRANDENBURGER RINDERFILET ^{A,D,G} | 18
Bio Ei mit Osietra Kaviar | Schalottenwürfel | Kapern | Butter | Geröstetes Ciabatta

WILDKRÄUTER-SHAKE-SALAT ^{LAKTOSE- UND GLUTENFREI, H} | 12
Radieschen | zweierlei Tomate | Champignons | Cashewkerne
Olivenöl-weißer Balsamico-Dressing
optional: **3 gegrillte Black Tiger Garnelen** ^E + 9,00

VITELLO TONNATO TRIFFT TEMPURA GAMBERETTO ^{A,E,I - GLUTENFREI} | 20
Tranchen vom Bio Kalbsrücken | Garnelen in Tempura
Grüne Bohnen | Salzkapern | Thunfischcreme

KRABBENCOCKTAIL ^{D,E,G,I - GLUTENFREI} | 18
Avocado | Sprossen | Chiffonade Salat | Cocktailsauce

HAUPTGÄNGE

VEGETARISCH / VEGAN

MODERNER ELSÄSSER BÄCKEROFEN (VEGAN) ^{LAKTOSEFREI,I} | 16
Wurzelgemüse | Gartenkräuter | Kartoffeln | Roter Quinoa | Getrocknete Birnen
Geräucherter Tofu | Veganer Weißwein | Schalotten | Sonnenblumenöl

SPINAT-KÄSE-KNÖDEL MIT WALDPILZRAGOUT ^{A,D,G,H} | 17
Bergkäse | Taleggio | Topfen | Pfifferlinge | Spinat | Schmand

TIROLER SCHUPFNUDELN ^{A,D,G,I} | 17
Zwiebeln | Emmentaler | Sauerrahm | Petersilie | Spargel | Tomaten
optional: **kleiner Salat** +5,00

HAUPTGÄNGE

ZWEI KLEINE WIENER KALBSSCHNITZEL ^{A,D,G,I} | 28
Lauwarmer Kartoffelsalat | Preiselbeeren | Kürbiskernöl | Zitrone

HAHN IM KORB ^{A,D,G,L} | 21
Knusprig-gebackenes Nudelnest | Wokgemüse | Gebackene Hähnchenstrips | Mirin-Sauce

LINGUINE TRÜFFEL (VEGETARISCH) ^{A,D,G,H} | 18
Zuckerschoten | Spinat | Schwarzwurzel | Pinienkerne | Parmesan | Trüffelsauce
optional: mit kleinem Lachssteak^C + 8,00
optional: mit 3 gebratenen Riesengarnelen^E + 9,00

DEUTSCHES RINDERFILET (170G) ^{A - GLUTENFREI} medium gebraten | 29
Blattsalat | Kräutervinaigrette | Rösti | Sauce Bernaise

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

VORARLBERGER HIRSCHGULASCH ^{A,D,G,I} | 24
Sauerrahm | Preiselbeeren | Latschenkieferöl | Vogelbeerschnaps | Serviettenknödel

LACHSFILET HOLLANDAISE ^{C,G,I - GLUTENFREI} | 27
Lachsfilet, überbacken mit Sauce hollandaise | Drillinge | Grüner Spargel | Zitrone

DESSERT

HEIDELBEER-KAISERSCHMARRN FÜR 2 PERS. ^{A,D,G,I} | 19
Mindestzubereitungszeit 15 min
Rum-Rosinen | Zwetschgenröster | Vanilleeis

ZUKA - PÂTISSERIE-KUNSTWERKE ^{A,D,G,I} | ab 5
Wechselnde Auswahl in unserer Vitrine

EXOTISCHE FRUCHTPLATTE (VEGAN) ^{I,13} | 15
Passionsfrucht | Saisonfrucht

CRÈME BRÛLÉE ^{A,G - GLUTENFREI} | 11
Echte Vanille | Karibischer brauner Zucker | Karamellsauce | Beeren

LINZERTORTEN SOUFFLÉ ^{A,D,G,H,I} | 11
Oma's Ribisel Marmelade | Weißes Schokoladenmousse
Kastanien-Vermicelli | Österreichischer Rum

GEBACKENE APFELRINGE ^{A,D,G,I} | 12
Zucker-Zimt | Schwarzer Holunderröster | Bratapfel-Eiscreme

ALPENLÄNDISCHE KÄSEAUSWAHL ^{A,D,G,H,I} | 19
Reblochon | Munster | Ziegenkäse | Tometta Valle Elvo | Époisses
Trauben | Chutney | Brotkorb

Empfehlung von Chef Thomas

Kärntner Kürbiskernöl-Eierlikör ^A 16vol% 4cl | 6,5
verfeinert mit kalt gepresstem Kürbiskernöl 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	14,0	100,0
G.H. Mumm Champagne Grand Cordon Rosé, Brut	15,0	110,0
Pommery Royal Blue Sky serviert auf Eis mit Limette ¹³ und Minze	17,0	125,0
Moët & Chandon Brut Impérial		125,0
Veuve Clicquot Ponsardin Brut		130,0

SPRITZ‘

- Aperol Spritz Aperol^{1,10,11} mit Prosecco und Orange¹³ | 10
- Bergamotto Spritz Italicus Bergamotto mit Prosecco und Limette¹³ | 11
- Spritz Royale Italicus Bergamotto | Malfy Gin Arancia | Schöfferhofer Grapefruit | 11
- Sanbittèr Spritz Prosecco mit Sanbittèr | 10

Sanbittèr Lemon (alkoholfrei) Sanbittèr mit Bitter Lemon | 9

ODE - THE NATURAL APERITIF - PRODUZIERT IN BERLIN.

ODE Spritz Ode Bright Lemon, Prosecco, Mineralwasser, Grapefruit¹³ | 12

Volle Aromen von sieben Zitronensorten geben Bright Lemon seine einzigartige Vielfalt an Zitrusnoten und die leuchtend gelbe Farbe. Die intensiven Aromen und die Süße von reifer Aprikose und saftigem Pfirsich werden aufgefangen von belebenden Bitternoten. Kräutrig mediterranes Finale mit Duft von Jasmin in der Nase.

LONGDRINKS

- Aperol^{1,10,11} Tonic¹⁰ | Lemon¹⁰ | 10
- Campari¹ Orange¹³ | Soda | 10
- Cuba Libre^{1,9} | 10
- Absolut Vodka mit Lemon¹⁰ | Tonic¹⁰ | Orange¹³ | 10
- Absolut Vodka Red Bull^{2,3,14} mit Limette¹³ | 12
- Jack Daniel's Coca-Cola^{1,9} / Ballantine's Coca-Cola^{1,9} | 10
- Beefeater Gin & Tonic¹⁰ mit Zitrone¹³ | 10
- Malfy Gin Limone & Tonic¹⁰ mit Zitronenzeste¹³ | 10,5
- Tanqueray No. Ten & Tonic¹⁰ mit Limette¹³ | 11
- Bombay Sapphire & Tonic¹⁰ mit Limette¹³ | 11
- Schloss Gin - Schloss Johannisberg & Tonic¹⁰ mit Rosmarin³ | 12,5
- Hendrick's Gin & Tonic¹⁰ mit Gurke | 14,5
- Monkey47 & Tonic¹⁰ mit Zitrone¹³ | 15
- Tanqueray Blackcurrant Royal & Tonic¹⁰ mit Beeren | 11
- Gordon's Pink Gin & Tonic¹⁰ mit Erdbeeren und rosa Pfefferbeeren | 10
- Derya's Gin & Tea Fusion Earl Grey und Läuterzucker | 11
- Gordon's Gin 0,0% & Tonic¹⁰ mit Zitrone¹³ -alkoholfrei | 9

COCKTAILS

TÄGLICH AB 17 UHR

Champagner Cocktail | 13
Champagner | Angostura Bitter¹ | Zucker

Magic Popcorn | 11,5
Cardenal Mendoza | Mampe Popcorn Likör | Karamellsirup^{12,11} | Sahne^G | Kakaostaub

Green Illusion | 12,5
Absolut Vodka | Mampe Popcorn Likör | Blue Curacao¹² | Zitronensaft | Tonic Water¹⁰

Rhubarb Gin Fizz | 12,5
Rhubarb & Ginger Gin | Limettensaft | Ingwersirup¹¹ | Rhabarberschorle

Apple Amaretto Sour | 12,5
Amaretto^{1,11} | Bourbon Whiskey | Zitronen- und Apfelsaft | Läuterzucker¹¹

AFTER DINNER DRINKS

Espresso Martini ^{1,9,11} Espresso | Absolut Vodka | Kahlua | Läuterzucker | 11,5

Brandy Alexander Cardenal Mendoza | Kakaolikör | Sahne^G | 11,5

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Wintergarten | 10
Maracujanektar | Ananassaft | Grenadinesirup^{12,11} | Tonic Water¹⁰

Coconut Lips | 10
Ananassaft | Kokosmilch | Kokossirup | Erdbeersirup^{12,11}

Veni Vedi Vici | 10
Orangen¹³, Limetten¹³ und Zitronenachtel¹³ | Minze
Rohrzucker | Ginger Ale¹

HAUSGEMACHTE LIMONADE

Zitrone-Minze 0,3l | 4,5
Zitrone¹³ | frische Minze | Holunderblütensirup^{2,11} | Selters Mineralwasser classic

GROSSARTIGE WEINE FÜR JEDEN ANLASS

WEISSWEIN	0,2 l	0,75 l
2022 Grüner Veltliner „Strawanzer“, QbA, trocken	9,0	30
Weingut Heiderer-Mayer, Wagram, Österreich Helles Goldgelb mit grünen Lichtern, intensiv fruchtige Nase, würziges Bukett mit lebhaftem Säurespiel.		
2021 Riesling, Gelblack, VDP, Gutswein, trocken	11	37
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.		
2021 Oberbergener Bassgeige, VDP. Erste Lage, trocken	14	48
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.		
 2022 Stettener Scheurebe, VDP. Ortswein, BIO, feinherb	12	40
Weingut am Stein, Ludwig Knoll, Franken, Deutschland Ein Aromenfeuerwerk mit exotischer Mango, Maracuja, rosa Grapefruit und betörenden Blütenaromen. Die zarte Fruchtsüsse wirkt schmeichelnd und belebend ohne jeden Kitsch in Ausstrahlung und Charakter.		
<i>Johann Lafer Selection</i>		
2019 Sauvignon Blanc, Johann Lafer Selection, trocken	11	37
Domaines Kilger, Steiermark, Österreich Herrliche Stachelbeere mit wunderbar grasigen Anklängen, leichte Paprika und ein Hauch Brennnessel runden den Wein ab. Durch seine reife, aber immer noch rassige Säure, verliert dieser Sauvignon Blanc niemals an Spannung.		
2022 Gelber Muskateller, Qualitätswein, BIO, trocken		45
Weingut Lackner-Tinnacher, Südsteiermark, Österreich In der Nase Holunderblüten, Muskat, Minze und Hibiskus. Weingartenpfirsich und Almkrauter gesellen sich zu einer feinen Säure.		
ROSÉWEIN	0,2 l	0,75 l
2021 Sancerre Rosé, AOC	12,5	48
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.		
2022 Miraval, AOC Côtes de Provence		65
Bottled by Jolie-Pitt & Perrin, Provence, Frankreich Auf einer Höhe von 350 Metern liegt das erste BIO-Dorf Frankreichs - hier ist das Château Miraval zu finden, der Sommersitz von Brad Pitt und Angelina Jolie. Intensives Bukett nach roten Beeren aber auch Rosen und frischen Provence-Kräutern.		

GROSSARTIGE WEINE FÜR JEDEN ANLASS

ROTWEIN	0,2 l	0,75 l
2020 Spätburgunder, Gutswein, trocken Qualitätswein, Weingut Salwey, Baden, Deutschland Farbintensiver, fruchtbetonter und gleichzeitig mineralischer Spätburgunder. Gepaart mit einer großartigen Säurestruktur.	10	34
2020 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.	15	51
2020 Raiza Crianza, DOC, 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.	10	33
2020 Fossolupaio Rosso di Montepulciano, DOC, 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.	12	39
<i>Johann Lafer Selection</i>		
2018 Cuvée, Johann Lafer Selection, trocken Domaines Kilger, Steiermark, Österreich Diese wunderbare Cuvée besteht aus Blaufränkisch, Merlot und Zweigelt. Ideal verbinden sich in diesem Wein Komplexität und Spannung. Rote Beeren und Kirsche in der Nase, eine reife und harmonische Frische am Gaumen.	11	37
 2020 Zweigelt Ried Steinbach, Qualitätswein, trocken Weingut Lackner-Tinnacher, Südsteiermark Dem einladenden Duft nach reifen roten Beeren, Kirschen und würzigen Aromen folgt ein ausdrucksstarker Gaumen mit eleganter, harmonischer Struktur.		54
2021 Le Volte, Tenuta dell'Ornellaia, IGT, trocken Tenuta dell'Ornellaia, 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.		69

SOFTS

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

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

Coca-Cola^{1,9} | **light**^{1,9,11} | **zero**^{1,9,11} 0,2 l | 4

Fuze Tea Schwarzer Tee Zitrone | Schwarzer Tee Pfirsich 0,3 l | 5

Thomas Henry 0,2 l Tonic Water^{3,10}, Bitter Lemon^{3,10}, Ginger Ale^{1,3,10} | 4

Frisch gepresster Orangensaft 0,1 l | 4

Granini Saft 0,2 l | 4

Apfel | Orange | Banane | Kirsche | Ananas | Maracuja | Cranberry | Tomate

Granini Saftschorle 0,33 l | 5,5

Apfelschorle | Rhabarberschorle | Maracujaschorle

HAUSGEMACHTE LIMONADE Zitrone-Minze 0,3 l | 4,5

Zitrone¹³ | frische Minze | Holunderblütensirup^{2,11} | Selters Mineralwasser classic

Red Bull Energy Drink 0,25 l | 5

BIER

BIER VOM FASS

Radeberger Pilsner 0,3 l | 5,5

Schöffelhofer Hefeweizen 0,3 l | 5,5

Schöffelhofer Hefeweizen 0,5 l | 8,5

FLASCHEN

HOP HOUSE 13 Guinness Lager 0,33 l | 6

CRAFT BIERE

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

Radeberger Alkoholfrei 0,33 l | 5

Schöffelhofer Weizen 0,0% 0,5 l | 6,5

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
Tanqueray No. Ten 47,3vol%, England | 9
Whitley Neill Rhubarb & Ginger Gin 40vol%, 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 | 12

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

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
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

Ballantine's Finest¹ 40vol% | 8
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 | 13
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 | 17
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% | 12
Bulleit Bourbon 45vol% | 9

Jameson¹ 40vol% | 9,5
Jameson Black Barrel 40vol% | 11
Tullamore Dew¹ 40vol% | 9,5

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

Nonino Grappa Chardonnay / Merlot 41,0vol% | 10

SPIRITUOSEN

4 cl

Ziegler Alter Haselnussgeist 43,0vol% | 11,5
Ziegler Alter Apfelbrand 43,0vol% | 11,5
Ziegler Mirabellenbrand 43,0vol% | 12,5
Ziegler No.1 Wildkirschbrand 43,0vol% | 18
Ziegler Marillenbrand 43,0vol% | 19,5



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

Mampe Berlin Popcorn Likör 25,0vol% | 7,0
Mampe Berlin Halb & Halb 31,0vol% | 7,5

Ramazzotti¹ 30,0vol% | 8
Ramazzotti Il Premio¹ 35vol% | 10,5
Jägermeister¹ 35,0vol% | 8
Sambuca Molinari 40vol% | 8

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

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 3,00 zu berechnen.

Die genannten Speisen und Getränke können Spuren der folgenden Inhaltsstoffe enthalten.
Weine und weinhaltige Getränke, sowie Biere und bierhaltige Getränke enthalten Sulfite >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)		6 mit Schwärzungsmittel	11 mit Süßungsmittel	
2 mit Konservierungsstoff(en)		7 mit Phosphat	12 enthält Phenylalaninquelle	
3 mit Antioxidationsmittel		8 mit Milcheiweiß	13 gewachst	
4 mit Geschmacksverstärker		9 koffeinhaltig	14 mit Taurin	
5 mit Schefeldioxid		10 chininhaltig	15 Nitritpökelsalz	



UNSERE PARTNER

Wir danken unseren Partnern für Ihre Unterstützung


C. BECHSTEIN




HENKEL & CO.
Fabrikation K.G.


Coca-Cola


WeinCompagny


Pernod Ricard Deutschland