

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 <sup>A,D,G</sup> | 11,5

Faller Konfitüre | Faller Orangenblütenhonig  
Butter | Brötchen | Croissant

## VEGETARISCHES FRÜHSTÜCK <sup>A,D,G</sup> | 17,5

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

## AKTIV UND GESUND <sup>A,D,G,L</sup> | 17,5

Mini Pita | Karottenhummus | Bio Naturjoghurt | Früchte  
Hausgemachtes Granola | Smoothie Ihrer Wahl:  
Cranberry-Apfel | Mango-Ingwer

## CAFÉ WINTERGARTEN FRÜHSTÜCK <sup>A,D,G,I</sup> | 19

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 | 6

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

Frisch gepresster Orangensaft 0,1l | 4,5

# ETAGEREN FRÜHSTÜCK (FÜR 2 PERSONEN)

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

## ASIAN SEAFOOD <sup>C,D,E,G,M</sup> | 33

Teriyaki Lachs | Gebratene Woknudeln | Pak Choi | Garnelen | Trüffel-Krupuk  
Meeresfrüchte Omelette | Soja Mirin Sauce

## WINTERGARTEN VARIÉTÉ <sup>A,C,D,E,G</sup> | 42

Kärntner Salami | Prosciutto mit Bergkräutern | Parmaschinken | Bresaola | Munster  
Vorarlberger Bergkäse | Reblochon | Tometta Valle Elvo | Lachs Sashimi | Geräucherte Forelle  
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 <sup>A</sup>(2 Stk.) | 5

RÜHREI <sup>A,G</sup> (2 Eier) mit gegrillter Tomate und Gemüse | 10

SPIEGELEIER <sup>A,G</sup> (2 Eier) mit gegrillter Tomate und Gemüse | 10

KROSSER SPECK <sup>I</sup> | 4

NORWEGISCHER RÄUCHERLACHS <sup>C</sup> | 10

KÄSE OMELETTE <sup>A,G,I</sup> mit Bergkäse | 11

BERGKRÄUTER OMELETTE <sup>A,G,I</sup> mit Speck vom Almochsen | 12

MEERESFRÜCHTE OMELETTE <sup>A,C,E,G,I</sup> mit Garnelen und Lachs | 14

CROQUE MONSIEUR <sup>A,D,G,L</sup> | 12

Toastbrot | Bio Ei | Schinken vom Bio Schwein | Gruyère | Sauce Hollandaise

EGGS BENEDICT (2 Stk.) <sup>A,D,G,H</sup> | 14

Sauce Hollandaise gebacken | Spinat | Grillgemüse | Geröstetes Vollkornbrot

Für unsere Eierspeisen verwenden wir Bio Eier.

MINI PITA <sup>A,D,G,L</sup> <sup>laktosefrei</sup> (vegan) | 12

Karottenhummus | Wildkräutersalat | Olivendressing | Tomate

BIO NATURJOGHURT <sup>G</sup> Früchte | 8,5

BELGISCHE WAFFEL <sup>A,D,G</sup> Banane | Beeren | 13,50

BROTKORB MIT BACKWAREN <sup>A,D,G</sup> | 6

Backwaren: 2 Brötchen | 1 Croissant | 2 Scheiben Domberger Brot

CROISSANT <sup>A,D,G</sup> | 3

GESCHLAGENE BUTTER <sup>G</sup> | 2

GESALZENE BUTTER <sup>G</sup> | 2

FALLER KONFITÜRE <sup>I</sup> 30 G | 2,5

Erdbeere | Aprikose | Schwarze Johannisbeere (zuckerreduziert)

FALLER ORANGENBLÜTENHONIG 30 G | 2

NUTELLA 33 G | 2

## HEISSGETRÄNKE

KAFFEE<sup>9</sup> / KAFFEE KOFFEINFREI | 3,5

ESPRESSO<sup>9</sup> | 3,5

DOPPELTER ESPRESSO<sup>9</sup> | 4,5

CAPPUCCINO<sup>9,G</sup> | 5

MILCHKAFFEE<sup>9,G</sup> | 5

LATTE MACCHIATO<sup>9,G</sup> | 5

VALRHONA TRINKSCHOKOLADE MIT SAHNE <sup>G</sup> | 7

Klassisch verwenden wir bei unseren Kaffeespezialitäten Barista Vollmilch .

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

ALTHAUS TEE verschiedene Sorten | 4,5

FRISCHER MINZTEE | 5

FRISCHER INGWERTEE mit Zitrone und Honig | 5,5

FALLER ORANGENBLÜTENHONIG 30 G | 2

# À LA CARTE TÄGLICH AB 12 UHR

## VORSPEISEN

INNSBRUCKER LAUCHCREMESUPPE (VEGETARISCH) <sup>D,G,H</sup> | 11  
Weißwein | Lauch | Sahne | Petersilie | Schwarzbrot-Croûtons | Knoblauchchips

SUPPE VON OFEN-GERÖSTETEN CHERRYTOMATEN <sup>LAKTOSEFREI, A,D,G</sup> | 14  
Tempura-Basilikum | Hirseklößchen | Whitley Neill Rhubarb & Ginger Gin

LEVANTE TELLER (VEGAN) <sup>D,F,L,M</sup> | 16  
Kräuter-Hummus | Grüner Spargel | Blattspinat | Sprossen  
Falafel | Römische Sauce | Linsen-Vinaigrette

TATAR VOM BRANDENBURGER RINDERFILET <sup>A,D,G</sup> | 20  
Bio Ei mit Osietra Kaviar | Schalottenwürfel | Kapern | Butter | Geröstetes Ciabatta

WILDKRÄUTER-SHAKE-SALAT <sup>LAKTOSE- UND GLUTENFREI, H</sup> | 12,50  
Radieschen | zweierlei Tomate | Champignons | Cashewkerne  
Olivenöl-weißer Balsamico-Dressing  
optional: 3 gegrillte Black Tiger Garnelen <sup>E</sup> + 10,00

AMERICAN CRAB CAKE <sup>D,E,G</sup> | 18  
Alaska Krabben | Sellerie | Caesarsalat | Cocktailsauce

BALIK LACHS SASHIMI STYLE <sup>C,I,K - GLUTENFREI</sup> | 26  
Meerbohnsalat | Zitronengras | Sojasauce

## HAUPTGÄNGE

### VEGETARISCH / VEGAN

MODERNER ELSÄSSER BÄCKEROFEN (VEGAN) <sup>LAKTOSEFREI,I</sup> | 19,5  
Wurzelgemüse | Gartenkräuter | Kartoffeln | Roter Quinoa | Kletzen-Birnen  
Geräucherter Tofu | Veganer Weißwein | Schalotten | Sonnenblumenöl

SPINAT-KÄSE-KNÖDEL MIT WALDPILZRAGOUT (VEGETARISCH) <sup>A,D,G,H</sup> | 19,5  
Bergkäse | Brie | Topfen | Pfifferlinge | Spinat

QUINOA RISOTTO (VEGETARISCH) <sup>D,I,L,M</sup> | 17,5  
Spargel | Sonnengetrocknete Tomaten | Rucola | Käse

# HAUPTGÄNGE

ZWEI KLEINE WIENER KALBSSCHNITZEL <sup>A,D,G,I</sup> | 31  
Lauwarmer Kartoffelsalat | Preiselbeeren | Kürbiskernöl | Zitrone

LINGUINE <sup>A,D,G,H</sup> | 17  
Tiroler Speck | Spinat | Tomaten | Bergkäse

ZWIEBELROSTBRATEN WIENER ART <sup>A,D</sup> medium gebraten | 34  
Uckermärker Rinderfilet medium | Trio von Bohnen | Knusprige Zwiebelringe  
Essiggurke | Schalottensauce | Röstkartoffeln

KOTELETT VOM MILCHKALB <sup>A,D,G,K</sup> | 29  
Waldpilzkruste | Braisierte Pastinaken | Gelbe Rüben | Berberitzen-Cremesauce  
Macairekartoffeln

SAIBLINGSFILET AUF DER HAUT GEBRATEN <sup>C,G,I,J</sup> | 31  
Braisierter Kohlrabi | Spargel | Tomatensalsa | Quinoarisotto

# DESSERT

HEIDELBEER-KAISERSCHMARRN FÜR 2 PERS. <sup>A,D,G,I</sup> | 22  
Mindestzubereitungszeit 15 min  
Rum-Rosinen | Zwetschgenröster | Bourbon Vanilleeis

CHEESECAKE <sup>A,D,G</sup> | 12  
Zitrusfrüchte-Salat | Limettensauce

KÄRNTNER EISBECHER <sup>A,D,G,I</sup> | 13  
Stracciatella | Bourbon Vanilleeis | Schwarzer Holunder | Sahne | Kürbiskern-Eierlikör

GEBACKENE APFELRINGE <sup>A,D,G,I</sup> | 13  
Zucker-Zimt | Schwarzer Holunderröster | Granny Smith Sorbet

EXOTISCHE FRUCHTPLATTE MIT SORBET (VEGAN) <sup>I,13</sup> | 16,5  
Passionsfrucht | Saisonfrucht | Sorbet

PÂTISSERIE-KUNSTWERKE <sup>A,D,G,I</sup> | ab 6  
Wechselnde Auswahl von Törtchen in unserer Vitrine

ALPENLÄNDISCHE KÄSEAUFWAHL <sup>A,D,G,H,I</sup> | 20,5  
Reblochon | Munster | Ziegenkäse | Tometta Valle Elvo | Époisses  
Trauben | Chutney | Brotkorb

## Empfehlung von Chef Thomas

Kärntner Kürbiskern-Eierlikör <sup>A</sup> 16vol% 4cl | 7,5  
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	8,0	55,0
Fürst von Metternich Cuvée rosé	8,0	55,0
G.H. Mumm Champagne Grand Cordon, Brut	15,0	110,0
G.H. Mumm Champagne Grand Cordon Rosé, Brut	17,0	125,0
Pommery Royal Blue Sky serviert auf Eis mit Limette <sup>13</sup> und Minze	17,5	130,0
Moët & Chandon Brut Impérial		140,0
Veuve Clicquot Ponsardin Brut		150,0

## SPRITZ‘

- Aperol Spritz** Aperol<sup>1,10,11</sup> mit Prosecco und Orange<sup>13</sup> | 11,5  
**Sanbittèr Spritz** Prosecco mit Sanbittèr | 11,5  
**Bergamotto Spritz** Italicus Bergamotto mit Prosecco und Limette<sup>13</sup> | 12  
**Spritz Royale** Italicus Bergamotto | Malfy Gin Arancia | Schöfferhofer Grapefruit | 12  
**Sanbittèr Lemon** (alkoholfrei) Sanbittèr mit Bitter Lemon | 10

**ODE Spritz** Ode Bright Lemon, Prosecco, Mineralwasser, Grapefruit<sup>13</sup> | 12

**ODE - THE NATURAL APERITIF - PRODUZIERT IN BERLIN.**

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<sup>1,10,11</sup> Tonic<sup>10</sup> | Lemon<sup>10</sup> | 11,5**  
**Campari<sup>1</sup> Orange<sup>13</sup> | Soda | 11,5**  
**Cuba Libre<sup>1,9</sup> | 11,5**  
**Absolut Vodka mit Lemon<sup>10</sup> | Tonic<sup>10</sup> | Orange<sup>13</sup> | 11,5**  
**Absolut Vodka Red Bull<sup>2,3,14</sup> mit Limette<sup>13</sup> | 13**  
**Jack Daniel's Coca-Cola<sup>1,9</sup> / Ballantine's Coca-Cola<sup>1,9</sup> | 11,5**  
**Beefeater Gin & Tonic<sup>10</sup> mit Zitrone<sup>13</sup> | 12**  
**Malfy Gin Limone & Tonic<sup>10</sup> mit Zitronenzeste<sup>13</sup> | 12,5**  
**Tanqueray No. Ten & Tonic<sup>10</sup> mit Limette<sup>13</sup> | 14**  
**Bombay Sapphire & Tonic<sup>10</sup> mit Limette<sup>13</sup> | 12,5**  
**Schloss Gin - Schloss Johannisberg & Tonic<sup>10</sup> mit Rosmarin<sup>3</sup> | 14**  
**Hendrick's Gin & Tonic<sup>10</sup> mit Gurke | 15**  
**Monkey47 & Tonic<sup>10</sup> mit Zitrone<sup>13</sup> | 15**  
**Tanqueray Blackcurrant Royal & Tonic<sup>10</sup> mit Beeren | 13**  
**Gordon's Pink Gin & Tonic<sup>10</sup> mit Erdbeeren und rosa Pfefferbeeren | 12,5**  
**Derya's Gin & Tea Fusion Earl Grey und Läuterzucker | 12,5**  
**Gordon's Gin 0,0% & Tonic<sup>10</sup> mit Zitrone<sup>13</sup> -alkoholfrei | 10,5**

# COCKTAILS

## TÄGLICH AB 17 UHR

**Champagner Cocktail** | 14  
Champagner | Angostura Bitter<sup>1</sup> | Zucker

**Creamy Popcorn** | 13  
Cardenal Mendoza | Mampe Popcorn Likör | Karamellsirup<sup>12,11</sup> | Sahne<sup>G</sup> | Kakaostaub

**Sartirinha** | 14  
Sarti Rosa | Cachaça | Rohrzucker | Limetten<sup>13</sup>

**Rhubarb Gin Fizz** | 13,5  
Rhubarb & Ginger Gin | Limettensaft | Ingwersirup<sup>11</sup> | Rhabarberschorle

**Apple Amaretto Sour** | 14  
Amaretto<sup>1,11</sup> | Bourbon Whiskey | Zitronen- und Apfelsaft | Läuterzucker<sup>11</sup>

## AFTER DINNER DRINKS

**Espresso Martini** <sup>1,9,11</sup> Espresso | Absolut Vodka | Kahlua | Läuterzucker | 13

**Brandy Alexander** Cardenal Mendoza | Kakaolikör | Sahne<sup>G</sup> | 13

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

**Wintergarten** | 11,5  
Maracujanektar | Ananassaft | Grenadinesirup<sup>12,11</sup> | Tonic Water<sup>10</sup>

**Coconut Lips** | 11,5  
Ananassaft | Kokosmilch | Kokossirup | Erdbeersirup<sup>12,11</sup>

**Veni Vedi Vici** | 11,5  
Orangen<sup>13</sup>, Limetten<sup>13</sup> und Zitronenachtel<sup>13</sup> | Minze  
Rohrzucker | Ginger Ale<sup>1</sup>

### HAUSGEMACHTE LIMONADE

**Zitrone-Minze 0,3l** | 4,5  
Zitrone<sup>13</sup> | frische Minze | Holunderblütensirup<sup>2,11</sup> | Selters Mineralwasser classic

# GROSSARTIGE WEINE FÜR JEDEN ANLASS

**WEISSWEIN** 0,2 l 0,75 l

**2022 Grüner Veltliner „Strawanzer“, QbA, trocken** 10 33  
Weingut Heiderer-Mayer, Wagram, Österreich  
Helles Goldgelb mit grünen Lichtern, intensiv fruchtige Nase,  
würziges Bukett mit lebhaftem Säurespiel.

**2022 Riesling, Gelblack, VDP, Gutswein, trocken** 12 40  
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.

**2022 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.



**2023 Stettener Scheurebe, VDP. Ortswein, BIO, feinherb** 13 43  
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.

## *Johann Lafer Selection*

**2019 Sauvignon Blanc, Johann Lafer Selection, trocken** 12 40  
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** 48  
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

**2022 Sancerre Rosé, AOC** 14 47  
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** 67  
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
<b>2020 Spätburgunder Kaiserstuhl, Gutswein, trocken</b> Qualitätswein, Weingut Salwey, Baden, Deutschland Farbintensiver, fruchtbetonter und gleichzeitig mineralischer Spätburgunder. Gepaart mit einer großartigen Säurestruktur.	12	40
<b>2020 Château Lafitte, AOC, Barrique, trocken</b> 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
<b>2020 Raiza Crianza, DOC, Barrique, trocken</b> 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.	11	35
<b>2021 Fossolupaio Rosso di Montepulciano, DOC, trocken</b> 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.	12,5	41
<i>Johann Lafer Selection</i>		
<b>2018 Cuvée, Johann Lafer Selection, trocken</b> 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.	12	40
 <b>2020 Zweigelt Ried Steinbach, Qualitätswein, trocken</b> Weingut Lackner-Tinnacher, Südsteiermark Dem einladenden Duft nach reifen roten Beeren, Kirschen und würzigen Aromen folgt ein ausdrucksstarker Gaumen mit eleganter, harmonischer Struktur.		55
<b>2021 Le Volte, Tenuta dell'Ornellaia, IGT, trocken</b> 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.		70

## SOFTS

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

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

Coca-Cola<sup>1,9</sup> | light<sup>1,9,11</sup> | zero<sup>1,9,11</sup> 0,2 l | 4

Thomas Henry 0,2 l Tonic Water<sup>3,10</sup>, Bitter Lemon<sup>3,10</sup>, Ginger Ale<sup>1,3,10</sup> | 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

Zitrone<sup>13</sup> | frische Minze | Holunderblütensirup<sup>2,11</sup> | Selters Mineralwasser classic

Red Bull Energy Drink 0,25 l | 5

## BIER

### BIER VOM FASS

Radeberger Pilsner 0,3 l | 5,5

Schöfferhofer Hefeweizen 0,3 l | 5,5

Schöfferhofer Hefeweizen 0,5 l | 8,5

### FLASCHEN

HOP HOUSE 13 Guinness Lager 0,33 l | 6

### ALKOHOLFREIE BIERE

Radeberger Alkoholfrei 0,33 l | 5

Schöfferhofer Weizen 0,0% 0,5 l | 6,5

# SPIRITUOSEN

4 cl

Jubiläums Akvavit 42vol% | 8

Beefeater Dry Gin 40vol%, England | 9  
Malfy Gin con Limone 41vol%, Italien | 9  
Malfy Gin con Arancia 41vol%, Italien | 9  
Tanqueray No. Ten 47,3vol%, England | 10  
Whitley Neill Rhubarb & Ginger Gin 40vol%, England | 10  
Schloss Gin 44vol%, Small Batch, Schloss Johannisberg Deutschland | 11,5  
Hendrick's Gin 44vol%, Schottland | 12,5  
Monkey 47 Schwarzwald Gin 47vol%, Deutschland | 12,5

Absolut Vodka 37,5vol%, Schweden | 9  
Absolut Elyx 43vol%, Schweden | 11  
Smirnoff Red Label 37,5vol%, USA | 9  
Belvedere Vodka 40vol%, Polen | 11  
Grey Goose 40vol%, Frankreich | 10

Havana Club Rum 3 Jahre 40vol%, Cuba | 9  
Havana Club Rum<sup>1</sup> Anejo Especial 40vol%, Cuba | 10  
Havana Club Rum<sup>1</sup> 7 Jahre 40vol%, Cuba | 12  
Pampero Aniversario 40vol%, Venezuela | 10  
Myers's Rum<sup>1</sup> 40vol%, Jamaica | 9  
Matusalem Gran Reserva 15 Jahre 40vol%, Dominikanische Republik | 12,5  
Zacapa Centenario 23 Jahre 40vol%, Guatemala | 16

Ballantine's Finest<sup>1</sup> 40vol% | 9  
Johnnie Walker Black Label<sup>1</sup> 40vol% | 10  
Dimple Golden Selection 40vol% | 11  
Chivas Regal<sup>1</sup> 12 Jahre 40vol% | 12  
Chivas Regal<sup>1</sup> 18 Jahre Gold Signature 40vol% | 16

Glenmorangie The Original 46vol%, Northern Highland | 13  
The Glenlivet Founders Reserve 40vol%, Speyside | 12  
Highland Park 12 Jahre 40vol%, Orkney | 12  
Talisker 45,8vol%, Skye | 12  
Lagavulin 16 Jahre 43vol%, Islay | 18  
Auchentoshan 12 Jahre 40vol%, Western Lowland | 12

Jack Daniel's<sup>1</sup> Old No.7 40vol% | 10  
Woodford Reserve 43,2vol% | 11  
Woodford Reserve Rye 45,2vol% | 12,5  
Bulleit Bourbon 45vol% | 10

Jameson<sup>1</sup> 40vol% | 10  
Jameson Black Barrel 40vol% | 11,5  
Tullamore Dew<sup>1</sup> 40vol% | 10

Tequila Olmeca Blanco Clasico 38vol% | 9  
Tequila Olmeca Reposado Supremo 38vol% | 9

Nonino Grappa Chardonnay / Merlot 41vol% | 11

# SPIRITUOSEN

4 cl

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



Asbach Uralt Weinbrand 37,5vol% | 10  
Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva, Clasico 40vol% | 11  
Remy Martin Cognac VSOP 40vol% | 13  
Hennessy - Fine de Cognac 40vol% | 13

Mampe Berlin Popcorn Likör 25vol% | 9  
Mampe Berlin Halb & Halb 31vol% | 9,5

Ramazzotti<sup>1</sup> 30vol% | 10  
Ramazzotti Il Premio<sup>1</sup> 35vol% | 11  
Jägermeister<sup>1</sup> 35vol% | 10  
Sambuca Molinari 40vol% | 10

Amaretto Disaronno 28vol% | 10  
Baileys Irish Cream<sup>2,8,G</sup> 17vol% | 10  
Cointreau<sup>11</sup> 40vol% | 10  
Grand Marnier Cordon Rouge<sup>1</sup> 40vol% | 10  
Southern Comfort Original<sup>1,11</sup> 35vol% | 10

2 cl

Pernod<sup>1</sup> 40vol% | 6

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



  
HENKELL & CO.  
*Sektellerei KG*



  
WeinCompagny

  
Pernod Ricard Deutschland