

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. Zum Feierabend werden die Piazza und das Atrium 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} | 11,5
Faller Konfitüre | Faller Orangenblütenhonig
Butter | Brötchen | Croissant

 **AKTIV UND GESUND** ^{A,D,G,L} | 17,5
Geröstetes Vollkornbrot mit Avocado und Tomate | Bio Naturjoghurt | Früchte
Hausgemachtes Granola | Smoothie Ihrer Wahl: Cranberry-Apfel oder Mango-Ingwer

CAFÉ WINTERGARTEN FRÜHSTÜCK ^{A,D,G,I} | 19
Kräuterrührei | Prosciutto mit Bergkäse | Parmaschinken | Manchego | Reblochon
Faller Konfitüre | Faller Orangenblütenhonig | Butter | Brötchen | Croissant

 **BREAKFAST BOWL** ^A | 16
Reis | Avocado | Grillgemüse | Salat | Spiegelei
optional: krosser Speck + 4,00

 **JOGHURT BOWL** ^{G,H} | 12
Bio Naturjoghurt | Früchte | Hausgemachtes Granola | Pekannüsse

 **CROQUE MONSIEUR** ^{A,D,G,L} | 12
Toastbrot | Bio Ei | Schinken vom Bio Schwein | Gruyère | Sauce Hollandaise

 **EGG BENEDICT** ^{A,D,G,H} | 8,5
Sauce Hollandaise gebacken | Spinat | Grillgemüse | Geröstetes Vollkornbrot

 **AVOCADOSTULLE** ^{A,D,G,L} | 7,5
Geröstetes Domberger Dinkelbrot | Avocado | Frischkäse | Tomatensalsa

 **SÜSSES FRÜHSTÜCK** ^{A,D,G} | 13,5
Belgische Waffel | Puderzucker | Banane | Beeren

ETAGERENFRÜHSTÜCK für 2 Personen

Alle Etageren servieren wir mit Butter, Faller Konfitüre, Orangenblütenhonig und einem Brotkorb mit einer Auswahl vom Domberger Brot-Werk

 **VEGETARISCHE FRÜHSTÜCKSETAGERE** ^{A,D,G} | 39
Kräuterrührei | Tiroler Bergkäse | Munster | Tometta Valle Elvo | Feigenchutney | Hummus
2 Gl. frisch gepresster Orangensaft 0,1l oder Fürst von Metternich Cuvée rosé 0,1

ETAGERE „WINTERGARTEN VARIÉTÉ“ ^{A,C,D,E,G} | 42
Kärntner Salami | Prosciutto mit Bergkräutern | Parmaschinken | Bresaola | Munster
Vorarlberger Bergkäse | Reblochon | Tometta Valle Elvo | Geräucherte Forelle
Räucherlachs mit Kaviar | Matjes | Garnelen
2 Gl. frisch gepresster Orangensaft 0,1l oder Fürst von Metternich Cuvée rosé 0,1

SIDES ODER SOLO

RÜHREI ^{A,G} (2 Eier) mit gegrillter Tomate und Gemüse | 10

SPIEGELEIER ^{A,G} (2 Eier) mit gegrillter Tomate und Gemüse | 10

KÄSE OMELETTE ^{A,G,I} mit Bergkäse | 11

BRESAOLA OMELETTE ^{A,G,I} mit Rinderschinken vom Almochsen | 12

MEERESFRÜCHTE OMELETTE ^{A,C,E,G,I} | 14

KROSSER SPECK ^I | 4

NORWEGISCHER RÄUCHERLACHS ^{C,G} mit Dill-Senf-Sauce und Salat | 12

KLEINER BROTKORB ^{A,D,G} | 3

1 Brötchen | 1 Croissant | 1 Scheibe Domberger Brot

GROSSER BROTKORB ^{A,D,G} | 5

2 Brötchen | 2 Croissant | 2 Scheiben Domberger Brot

2 CROISSANTS ^{A,D,G} | 3

GESCHLAGENE BUTTER ^G | 2

GESALZENE BUTTER ^G | 2

FALLER KONFITÜRE ^I 30 G | 2,5

Erdbeere | Aprikose | Schwarze Johannisbeere (zuckerreduziert)

FALLER ORANGENBLÜTENHONIG 30 G | 2

NUTELLA 33 G | 2

GETRÄNKE

FÜR EINEN GESUNDEN START IN DEN TAG

SMOOTHIE Cranberry-Apfel 0,3l | 5

SMOOTHIE Mango-Ingwer 0,3l ^I | 5

LASSI Passionsfrucht-Ananas 0,3l ^G | 6

Frisch gepresster Orangensaft 0,1l | 5,5

HEISSGETRÄNKE

KAFFEE⁹ / KAFFEE KOFFEINFREI | 4

ESPRESSO⁹ | 4

DOPPELTER ESPRESSO⁹ | 5

CAPPUCCINO^{9,G} | 5,5

MILCHKAFFEE^{9,G} | 5,5

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

VALRHONA TRINKSCHOKOLADE MIT SAHNE ^G | 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

Für Änderungswünsche bei Speisenbestellungen berechnen wir 3,00 EUR

À LA CARTE TÄGLICH AB 12 UHR

Zu allen Vorspeisen und Hauptgängen servieren wir Ihnen einen Brotkorb mit nativem Olivenöl Wintergarten von Lalay

VORSPEISEN



MARONI CREMESUPPE ^{D,H} | 11

Mandelmilch | Honig | Pumpernickel-Granola

SINGAPORE LAKSA ^{LAKTOSEFREI, A,C,D,E,J} | 14

Curry-Ingwer-Sud | Meeresfrüchte | Hähnchen | Udonnudeln



LEVANTE TELLER ^{LAKTOSEFREI - D,H,I} | 16

Hummus | Auberginensalat | Blattspinat | Sprossen
Falafel | Römische Sauce | Linsen-Vinaigrette



RAUCHPAPRIKA TÖRTCHEN ^{LAKTOSE- UND GLUTENFREI -H} | 16

Gegrillte Paprika | Pesto | Oliven

TATAR VOM ÖSTERREICHISCHEN BIO RIND ^{A,C,D,G} | 20

Bio Ei mit Osietra Kaviar | Schalottenwürfel | Kapern | Butter | Geröstetes Ciabatta

LACHS SASHIMI ^{GLUTEN- UND LAKTOSEFREI - C,L,M} | 20

Asiatisch marinierter Lachs | Glasnudelsalat | Daikon Rettich | Sojadressing



SHAKE-SALAT „NEW YORK STYLE“ ^{LAKTOSE- UND GLUTENFREI - G,H,K} | 12,50

Wildkräutersalat | Tomaten | Avocado | Cashewkerne | Parmesan
Olivenöl-weißer Balsamico-Dressing

optional: 3 gegrillte Black Tiger Garnelen ^E + 10,00

ZWEIERLEI SALAMI ^{LAKTOSE- UND GLUTENFREI - H,K,I,J} | 18

Bärensalami | Trüffelsalami | lauwarmer Vogersalat | Topinambur | Trüffelöl

VEGETARISCHE / VEGANE HAUPTGÄNGE



KÄRNTNER KLETZEN-GEMÜSE-TOPF ^{LAKTOSE- UND GLUTENFREI - H} | 19,5

Wurzelgemüse | Bergkräuter | Hirse | getrocknete Kletzen-Birnen
Geröstete Sonnenblumenkerne | leichte Räucheraromen



GEBRATENE SPINAT-KÄSE-PRESS-KNÖDEL ^{A,D,G,H} | 19,5

Waldpilzragout | Taleggio | Topfen | Waldpilze | Spinat



TIROLER KARTOFFELRISOTTO ^{GLUTENFREI - G,I} | 17,5

Spargel | Schmelzzwiebeln | Sonnengetrocknete Tomaten | Bergkäse

Weitere Hauptgänge finden Sie auf der nächsten Seite.

Für Änderungswünsche bei Speisenbestellungen berechnen wir 3,00 EUR. Vegetarisch



Vegan



HAUPTGÄNGE

ZWEI KLEINE WIENER KALBSSCHNITZEL ^{A,D,G,H,I} | 31
Lauwarmer Kartoffelsalat | Preiselbeeren | Kürbiskernöl | Zitrone

HAHN IM KORB ^{A,D,G,I,M} | 25
Hähnchen im Backteig | Asiatisches Gemüse | Woknudeln | Teriyakisauce

ZWIEBELROSTBRATEN WIENER ART ^{A,G,K,I} medium gebraten | 34
Uckermärker Rinderfilet | Trio von Bohnen | Röstzwiebeln
Essiggurke | Schalottensauce | Röstkartoffeln

HIRSCHGULASCH ^{A,D,G,K} | 29
Waldpilze | Marinierte rote Zirbe | Preiselbeeren | Spätzle

STÖRFILET MIT SEINEM KAVIAR ^{GLUTENFREI AUF ANFRAGE - C,D,G} | 33
Grüner Spargel | Kartoffelrisotto | Ikura | Champagnersauce

DESSERT

HEIDELBEER-KAISERSCHMARRN FÜR 2 PERS. ^{A,D,G,I} | 22
Mindestzubereitungszeit 15 min
Rum-Rosinen | Zwetschgenröster | Bourbon Vanilleeis

CHEESECAKE ^{A,D,G} | 12
Zitrusfrüchte-Salat | Haselnusslikör

 BEEREN-ORANGEN-TÖRTCHEN ^{H,I} - LAKTOSE- UND GLUTENFREI | 13
Ananas | Kornblume | Schwarze Holundersauce

GEBACKENE APFELRINGE ^{A,D,G,I} | 13
Zucker-Zimt | Schwarzer Holunderröster | Granny Smith Sorbet

 EXOTISCHE FRUCHTPLATTE MIT SORBET ^{I,13} | 16,5

PÂTISSERIE-KUNSTWERKE ^{A,D,G,I} | ab 6
Wechselnde Auswahl von Törtchen in unserer Vitrine

ALPENLÄNDISCHE KÄSEAUSWAHL ^{A,D,G,H,I} | 20,5
Reblochon | Munster | Ziegenkäse | Tometta Valle Elvo | Époisses
Trauben | Chutney | Brotkorb

Empfehlung von Chef Thomas

Kärntner Kürbiskern-Eierlikör ^A 16vol% 4cl | 7,5
verfeinert mit kalt gepresstem Kürbiskernöl und gehackten Kürbiskernen

PROSECCO, SEKT & CHAMPAGNER

	0,11	0,75 l
Prosecco Frizzante Frivolo	5,0	35,0
Fürst von Metternich Riesling, trocken	8,5	59,0
Fürst von Metternich Cuvée rosé	8,5	59,0
G.H. Mumm Champagne Grand Cordon, Brut	16,0	115,0
G.H. Mumm Champagne Grand Cordon Rosé, Brut	17,5	127,0
Pommery Royal Blue Sky serviert auf Eis mit Limette ¹³ und Minze	18,5	135,0
Moët & Chandon Brut Impérial		145,0
Veuve Clicquot Ponsardin Brut		155,0

SPRITZ‘

- Aperol Spritz Aperol^{1,10,11} mit Prosecco und Orange¹³ | 11,5
Sanbittèr Spritz Prosecco mit Sanbittèr | 11,5
Bergamotto Spritz Italicus Bergamotto mit Prosecco und Limette¹³ | 12
Spritz Royale Italicus Bergamotto | Malfy Gin Arancia | Schöfferhofer Grapefruit | 12
Sanbittèr Lemon (alkoholfrei) Sanbittèr mit Bitter Lemon | 10

ODE Berlin Spritz Ode Bright Lemon, Prosecco, Mineralwasser, Grapefruit¹³ | 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^{1,10,11} Tonic¹⁰ | Lemon¹⁰ | 11,5
Campari¹ Orange¹³ | Soda | 11,5
Cuba Libre^{1,9} | 11,5
Havana Mango-Lime Zitronenlimonade | Limette¹³ | Minze | 11,5
Absolut Vodka mit Lemon¹⁰ | Tonic¹⁰ | Orange¹³ | 11,5
Absolut Vodka Red Bull^{2,3,14} mit Limette¹³ | 14
Jack Daniel's Coca-Cola^{1,9} / Ballantine's Coca-Cola^{1,9} | 11,5
Beefeater Gin & Tonic¹⁰ mit Zitrone¹³ | 12
Malfy Gin Limone & Tonic¹⁰ mit Zitronenzeste¹³ | 12,5
Tanqueray No. Ten & Tonic¹⁰ mit Limette¹³ | 14
Bombay Sapphire & Tonic¹⁰ mit Limette¹³ | 12,5
Martin Miller's Rosmarin-Thymian Gin¹⁰ mit Rosmarin³ | 14
Hendrick's Gin & Tonic¹⁰ mit Gurke | 15
Monkey47 & Tonic¹⁰ mit Zitrone¹³ | 15
Tanqueray Blackcurrant Royal & Tonic¹⁰ mit Beeren | 13
Gordon's Pink Gin & Tonic¹⁰ mit Erdbeeren und rosa Pfefferbeeren | 13,5
Derya's Gin & Tea Fusion Earl Grey und Läuterzucker | 12,5
Gordon's Gin 0,0% & Tonic¹⁰ mit Zitrone¹³ -alkoholfrei | 11,5

COCKTAILS

TÄGLICH AB 17 UHR

Missouri Mule | 14

Bourbon Whiskey | Creme de Cassis | Zitronensaft

Cosmopolitan | 14

Absolut Vodka | Cointreau¹¹ | Limettensaft | Cranberrysaft

French 75 | 14

Beefeater Gin | Läuterzucker¹¹ | Zitronensaft | Champagner

Rhubarb Gin Fizz | 14

Rhubarb & Ginger Gin | Limettensaft | Ingwersirup¹¹ | Rhabarberschorle

Creamy Popcorn | 14

Cardenal Mendoza | Mame Popcorn Likör | Karamellsirup^{12,11} | Sahne^G | Kakaostaub

AFTER DINNER DRINKS

Espresso Martini ^{1,9,11} | 14

Espresso | Absolut Vodka | Kahlua | Läuterzucker

Brandy Alexander | 14

Cardenal Mendoza | Kakaolikör | Sahne^G

MOCKTAILS

Wintergarten | 12

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

Coconut Lips | 12

Ananassaft | Kokosmilch | Kokossirup | Erdbeersirup^{12,11}

Veni Vedi Vici | 12

Orangen¹³, Limetten¹³ und Zitronenachtel¹³ | Minze
Rohrzucker | Ginger Ale¹

Kiwi Lemonade | 12

Kiwipüree | Zitronensaft | Läuterzucker¹¹ | Apfelsaft | Mineralwasser | Minze

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

2023 Grüner Veltliner „Strawanzer“, QbA, trocken 11 33

Weingut Heiderer-Mayer, Wagram, Österreich
Helles Goldgelb mit grünen Lichtern, intensiv fruchtige Nase,
würziges Bukett mit lebhaftem Säurespiel.

2023 Riesling, Gelblack, VDP, Gutswein, trocken 12,5 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 15 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 14 43

Weingut am Stein, Ludwig Knoll, Franken, Deutschland
Ein Aromenfeuerwerk mit exotischer Mango, Maracuja, Grapefruit und betörenden
Blütenaromen. Die zarte Fruchtsüsse wirkt schmeichelnd und belebend ohne jeden
Kitsch in Ausstrahlung und Charakter.

2019 Sauvignon Blanc, trocken 11 33

Weingut Büchner, Pfalz, Deutschland
In der Nase geprägt von einer leichten Paprikanote, verbunden mit fruchtigen Aromen
nach Stachelbeere und Holunder. Kraftvoller, komplexer Wein mit intensiven Geschmacks-
noten nach Passionsfrucht. Die dezente Restsüße verleiht diesem Wein Klasse und Harmonie.

2022 Gelber Muskateller, Qualitätswein, BIO, trocken 48

Weingut Lackner-Tinnacher, Südsteiermark, Österreich
In der Nase Holunderblüten, Muskat, Minze und Hibiskus.
Weingartenpfirsich und Almkräuter gesellen sich zu einer feinen Säure.

ROSÉWEIN 0,2 l 0,75 l

2023 The Pale Rosé by Sacha Lichine 14 47

Cave d'Esclans, Provence, Frankreich
Im Glas präsentiert sich dieser Rosé in einem blassen, vornehmen Rosa. In der Nase
entfaltet er Aromen von Blutorange, Himbeere und Wassermelone. Am Gaumen
ist er lebhaft und trocken, mit einem Abgang, der Noten von Erdbeeren und
gesalzener Wassermelone, kandierter Zitronenschale und rosa Grapefruit enthüllt.

2023 The Whispering Angel 68

Cave d'Esclans, Provence, Frankreich
Der „flüsternde Engel“ ist heute die weltweite Referenz für Roséwein aus der Provence.
Der Duft präsentiert zarte Aromen von Erdbeeren, roten Johannisbeeren und Himbeeren.
Schon beim ersten Schluck offenbart sich eine enorme Frische, unterstützt von leichten
Zitrusaromen. Am Gaumen klar und ausgewogen und von schöner Mineralität.

Änderungen der Jahrgänge vorbehalten / alterations to years reserved

GROSSARTIGE WEINE FÜR JEDEN ANLASS

ROTWEIN	0,2 l	0,75 l
2022 Spätburgunder Kaiserstuhl, Gutswein, trocken Qualitätswein, Weingut Salwey, Baden, Deutschland Farbintensiver, fruchtbetonter und gleichzeitig mineralischer Spätburgunder. Gepaart mit einer großartigen Säurestruktur.	12,5	40
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.	11	35
2021 Fossolupiaio 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.	13	41
 2015 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.		55
2022 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.		70

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

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

Apfel | Rhabarber | Maracuja | Kirsche

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

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% | 8,5

Beefeater Dry Gin 40vol%, England | 9,5
Malfy Gin con Limone 41vol%, Italien | 9,5
Malfy Gin con Arancia 41vol%, Italien | 9,5
Tanqueray No. Ten 47,3vol%, England | 10,5
Martin Miller's Rosemary & Thyme Gin 40,0vol%, England | 10,5
Whitley Neill Rhubarb & Ginger Gin 40vol%, England | 10,5
Hendrick's Gin 44vol%, Schottland | 13
Monkey 47 Schwarzwald Gin 47vol%, Deutschland | 13

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

Havana Club Rum 3 Jahre 40vol%, Cuba | 9,5
Havana Club Rum¹ Anejo Especial 40vol%, Cuba | 10,5
Havana Club Rum¹ 7 Jahre 40vol%, Cuba | 12,5
Pampero Aniversario 40vol%, Venezuela | 10,5
Myers's Rum¹ 40vol%, Jamaica | 9,5
Matusalem Gran Reserva 15 Jahre 40vol%, Dominikanische Republik | 13
Ron Barceló Imperial 38vol%, Dominikanische Republik | 16,5

Ballantine's Finest¹ 40vol% | 9,5
Johnnie Walker Black Label¹ 40vol% | 10,5
Dimple Golden Selection 40vol% | 11,5
Chivas Regal¹ 12 Jahre 40vol% | 12,5
Chivas Regal¹ 18 Jahre Gold Signature 40vol% | 16,5

Glenmorangie The Original 46vol%, Northern Highland | 13,5
The Glenlivet Founders Reserve 40vol%, Speyside | 12,5
Highland Park 12 Jahre 40vol%, Orkney | 12,5
Talisker 45,8vol%, Skye | 12,5
Lagavulin 16 Jahre 43vol%, Islay | 18,5
Auchentoshan 12 Jahre 40vol%, Western Lowland | 12,5

Jack Daniel's¹ Old No.7 40vol% | 10,5
Woodford Reserve 43,2vol% | 11,5
Woodford Reserve Rye 45,2vol% | 13
Bulleit Bourbon 45vol% | 10,5

Jameson¹ 40vol% | 10,5
Jameson Black Barrel 40vol% | 12
Tullamore Dew¹ 40vol% | 10,5

Olmecca Altos Tequila Plata - 100% Agave 38vol% | 9,5
Olmecca Altos Tequila Reposado - 100% Agave 38vol% | 9,5

Nonino Grappa Chardonnay / Merlot 41vol% | 11,5

SPIRITUOSEN

4 cl

Ziegler Alter Haselnussgeist 43vol% | 12
Ziegler Alter Apfelbrand 43vol% | 12
Ziegler Mirabellenbrand 43vol% | 13
Ziegler No.1 Wildkirschbrand 43vol% | 18,5
Ziegler Marillenbrand 43vol% | 20



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

Mampe Berlin Popcorn Likör 25vol% | 9,5
Mampe Berlin Halb & Halb 31vol% | 10

Ramazzotti¹ 30vol% | 10,5
Ramazzotti Il Premio¹ 35vol% | 11,5
Jägermeister¹ 35vol% | 10,5
Sambuca Molinari 40vol% | 10,5

Amaretto Disaronno 28vol% | 10,5
Baileys Irish Cream^{2,8,G} 17vol% | 10,5
Cointreau¹¹ 40vol% | 10,5
Grand Marnier Cordon Rouge¹ 40vol% | 10,5
Southern Comfort Original^{1,11} 35vol% | 10,5

2 cl

Pernod¹ 40vol% | 6,5

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




HENKELL & CO.
Sektellerei KG




WeinCompagny


Pernod Ricard Deutschland