

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

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


 **EGG DROP SANDWICH** ^{A,D,G,H} | 8,5
Brioche | Cremiges Rührei | Salat | Sprossen
optional: krosser Speck + 4,00

 **AVOCADOSTULLE** ^{A,D,G,L} | 7,5
Geröstetes Domberger Dinkelbrot | Avocado | Frischkäse | Tomatensalsa
optional: krosser Speck + 4,00
optional: Spiegelei + 4,00
optional: norwegischem Räucherlachs + 9,00

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

ETAGERENFRÜHSTÜCK für 2 Personen

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

 **KÄRNTNER FRÜHSTÜCKSETAGERE** ^{A,D,G} | 44
Kräuterrührei | Karavanken Käse | Munster | Tometta Valle Elvo | Kletzenkonfitüre
Topfen-Kürbiskern-Creme | Radieschen
2 Gl. naturtrüber Apfelsaft 0,1l oder Fürst von Metternich Cuvée rosé 0,1

ETAGERE „WINTERGARTEN VARIÉTÉ“ ^{A,C,D,E,G} | 49
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

AKURRI OMELETTE ^{A,G,I} mit Kurkuma, Ingwer und Grillgemüse | 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} | 3,5

1 Brötchen | 1 Croissant | 1 Scheibe Domberger Brot

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

2 Brötchen | 2 Croissant | 2 Scheiben Domberger Brot

1 CROISSANTS ^{A,D,G} | 2,5

FRANZÖSISCHE BUTTER ^G | 2

FRANZÖSISCHE 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 | 5

LASSI 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

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

 **SPARGELCREMESUPPE** GLUTENFREI A,G | 10
Tempura-Basilikum | Hirseklößchen

SOTO AYAM - INDONESISCHE HÜHNER-NUDEL-SUPPE GLUTEN UND LAKTOSEFREI | 11
Ingwer | Grüner Chili | Glasnudeln

 **LEVANTE TELLER** LAKTOSEFREI - D,H,I | 17
Kräuterhummus | Grüner Spargel | Blattspinat | Sprossen
Falafel | Römische Sauce | Linsen-Vinaigrette

 **GAGA SHAKE-SALAT** GLUTENFREI - G,H,K | 14
Wildkräutersalat | Tomaten | Avocado | Mango | Cashewkerne | Parmesan
Olivenöl-weißer Balsamico-Dressing
optional: mit frittiertem Halloumi 6,00
optional: mit 3 gegrillte Black Tiger Garnelen ^E 10,00

TATAR VOM ÖSTERREICHISCHEN BIO RIND A,C,D,G,I | 20
Bio Ei mit Osietra Kaviar | Schalottenwürfel | Kapern | Butter | Domberger Saatenbrot

FJORD LACHS SASHIMI GLUTEN- UND LAKTOSEFREI - C,I,K | 20
Avocado | Salat | Ingwer | Wasabi | Limonendressing

GEFLÄMMTER ZIEGENKÄSE GLUTENFREI AUF ANFRAGE - A,D,E,I | 17
Rucola | Zitronenchutney | Dinkelbrot

HAUPTGÄNGE




GROSSES ORIGINAL WIENER KALBSSCHNITZEL A,D,G,H,I | 29,5
Lauwarmer Kartoffelsalat | Preiselbeeren | Kürbiskernöl | Zitrone

KALBSGULASCH NACH ART DES FIAKERS A,D,G,I | 29
Wiener Würstchen | Gewürzgurke | Sauerrahm | Spätzle

ZWIEBELROSTBRATEN EASTERHAZY A,D,G,K medium gebraten | 33
Uckermärker Rinderfilet | Wurzelgemüse | Essiggurke
Schalotten-Senf-Sauce | Erdäpfel-Krapfen

SPARGEL IM FJORD LACHS MANTEL GLUTENFREI - C,G | 26
Kartoffelrisotto | Sauce Malteser Art (Orangen-Hollandaise)

HAUPTGÄNGE

-  **SPINATKNÖDEL** ^{A,D,G,H} | 19,5
Sauerrahm | Topfen | Waldpilzragout | Spinat | Sonnenblumenöl
-  **WOKNUDELN & GEMÜSE** ^{LAKTOSEFREI - A,D,G,I,L,M} | 18
Nudelnest | Woknudeln | Asiatisches Gemüse | Shitake Pilze | Sprossen
optional: mit gebackenem Hähnchen + 7,00
-  **INDONESISCHES CURRY** ^{D,G,L,M} | 19
Rotes Curry | Asiatisches Gemüse | Sprossen
Indonesischer Nasi Khuning Reis (Kokosnuss-Kurkuma-Reis)
optional: mit gebratener Entenburst + 7,00

DESSERT

- GEBACKENE APFELRINGE** ^{A,D,G,I} | 13
Zucker-Zimt | Schwarzer Holunderröster | Granny Smith Sorbet
- EISBECHER „AMPELMANN“** ^{G,I} | 13
Matcha Eis | Vanilleeis | Himbeersorbet
Waldmeistergelee | Rote Grütze | Sahne
-  **EXOTISCHE FRUCHTPLATTE MIT SORBET** ^{I,13} | 16,5
- CRÈME BRÛLÉE** ^{A,D,G,I} | 12
Früchte | Karamellsauce
- PAIN PERDU (ARME RITTER)** ^{A,D,G,I} | 13
Bourbon Vanilleeis | Karamellsauce | Rumfrüchte
Waldmeistergelee | Rote Grütze | Sahne
- ZUKA PÂTISSERIE-KUNSTWERKE** ^{A,D,G,I} | ab 5,5
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

	0,1l	0,75l
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
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
Bergamotto Spritz Italicus Bergamotto mit Prosecco und Limette¹³ | 12
Limoncello Spritz Villa Massa Limoncello mit Prosecco | 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
UNDONE NR.2 & Tonic¹⁰ mit Zitrone¹³ -alkoholfrei | 12

COCKTAILS

TÄGLICH AB 17 UHR

GAGA Cotton Candy | 14

Malfy Arancia Gin | Cointreau | Holunderblütensirup¹¹ | Sahne | Somersby Blackberry | Zuckerwatte¹

Porn Star Martini | 14

Absolut Vodka | Vanillesirup¹¹ | Passionsfruchtpüree | Zitronensaft | Sekt

Rhubarb Gin Fizz | 14

Rhubarb & Ginger Gin | Limettensaft | Ingwersirup¹¹ | Rhabarberschorle

Creamy Popcorn | 14

Cardenal Mendoza | Mame Popcorn Likör | Karamellsirup¹²¹¹ | 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 | Grenadinesirup¹²¹¹ | Tonic Water¹⁰

Coconut Lips | 12

Ananassaft | Kokosmilch | Kokossirup | Erdbeersirup¹²¹¹

Veni Vedi Vici | 12


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
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 Geschmacksnoten 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 Sancerre Rosé, AOC		49
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.		

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 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.	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 Zitronen-Minze 0,3 l | 4,5

Zitronen¹³ | 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

CIDER

Somersby Cider Apple ^{1,11} 4,5vol% 0,33 l | 6,00

Das Original. Fruchtig, spritzig, angenehm süß

Somersby Cider Blackberry ^{1,11} 4,5vol% 0,33 l | 6,00

Brombeergeschmack mit süß-säuerlichen Akzenten

Somersby Cider Red Rhubarb ^{1,11} 4,5vol% 0,33 l | 6,00

Rhabarbergeschmack kombiniert mit fruchtigen Apfelnoten

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

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
Schokoladen KG


Coca-Cola


WeinCompagny


Pernod Ricard Deutschland