

Liebe Gäste,
wir haben einen neuen Genussplatz für Sie geschaffen,
einen extravaganten 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 Wohlfühlgefühl für unsere Gäste schaffen. Chic, aber entspannt.

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

Schon früh morgens verbreiter der Duft unserer individuellen Kaffeeröstungen ein herrliches Aroma. Auf unseren Frühstücks-Ätageren gibt es eine vielfältige Auswahl an Leckereien: Frische 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 unsere 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

Faller Konfitüre | Faller Orangenblütenhonig
Butter | Brötchen | Croissant

AKTIV UND GESUND A,D,G,I

Avocadostulle | Naturjoghurt | Früchte | Hausgemachtes Granola
Mango-Ingwer-Smoothie

CAFÉ WINTERGARTEN FRÜHSTÜCK A,D,G,I

Kräuterrührei | Österreichischer Schinkenspeck | Salami | Liverot | Reblochon
Faller Konfitüre | Faller Orangenblütenhonig | Butter | Brötchen | Croissant

TRÜFFEL BLUMENKOHL BOWL M,L, LAKTOSE- UND GLUTENFREI

Reis | Avocado | Salat | frittierter Blumenkohl | schwarze Trüffelsauce

JOGHURT BOWL G,H

Naturjoghurt | Früchte | Hausgemachtes Granola | Pekannüsse

EGG BENEDICT A,D,G,H

Sauce Hollandaise gebacken | Spinat | Salat | Geröstetes Vollkornbrot

DON KATSU CHICKEN SANDWICH A,D,G,H

Brioche | Hähnchen im Pankomantel | Chinakohl | Katsu-Sauce

AVOCADOSTULLE A,D,G,I

Geröstetes Domberger Dinkelbrot | Avocado | Tomate | Salat | Sonnenblumenöl
- mit krossem Speck
- mit Spiegelei
- mit norwegischem Räucherlachs

ETAGERENFRÜHSTÜCK FÜR 2 PERSONEN

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

ETAGERE „PURE VEGGIE“ A,D,G

Kräuterrührei | Karavanken Käse | Fetakäse | Tometta Valle Elvo | Tomaten
Gurken | Paprika | Hummus | Radieschen
2 Gl. Fürst von Metternich Cuvée rosé 0,1l oder frisch gepresster Orangensaft 0,1l

ETAGERE „WINTERGARTEN VARIETÉ“ A,C,D,E,G

Kärntner Salami | Prosciutto mit Bergkräutern | Parmaschinken | Bresaola | Munster
Vorarlberger Bergkäse | Reblochon | Tometta Valle Elvo | Geräucherte Forelle
Räucherlachs mit Kaviar | Matjes | Garnelen
2 Gl. Fürst von Metternich Cuvée rosé 0,1l oder frisch gepresster Orangensaft 0,1l

SIDES ODER SOLO

RÜHREI A,G (2 Eier) mit gegrillter Tomate und Gemüse

SPIEGELEIER A,G (2 Eier) mit gegrillter Tomate und Gemüse

KÄSE OMELETTE A,G,I mit Bergkäse

KROSSER SPECK !

NORWEGISCHER RÄUCHERLACHS C,G mit Dill-Senf-Sauce und Salat

KLEINER BROTKORB A,D,G

2 Brötchen | 1 Scheibe Domberger Brot

GROSSER BROTKORB A,D,G

4 Brötchen | 2 Scheiben Domberger Brot

1 CROISSANTS A,D,G

FRANZÖSISCHE BUTTER G 15 G

FRANZÖSISCHE GESALZENE BUTTER G 15 G

FALLER KONFITÜRE ! 30 G

Erdbeere | Aprikose | Schwarze Johannisbeere (zuckerreduziert)

FALLER ORANGENBLÜTENHONIG 30 G

NUTELLA 33 G

GETRÄNKE

FÜR EINEN GESUNDEN START IN DEN TAG

SMOOTHIE Mango-Ingwer 0,3 l !

LASSI Ananas 0,3 l G

FRISCH GE PRESSTER ORANGENSAFT 0,1 l

HEISSGETRÄNKE

KAFFEE⁹ / KAFFEE KOFFEINFREI

ESPRESSO⁹

DOPPELTER ESPRESSO⁹

CAPPUCCINO^{9,G}

LATTE MACCHIATO^{9,G}

(ICED) MATCHA LATTE

RAUSCH TRINKSCHOKOLADE

Klassisch verwenden wir bei unseren Kaffeespezialitäten Barista Vollmilch .

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

ALTHAUS TEE verschiedene Sorten

FRISCHER MINZTEE

FRISCHER Ingwertee mit Zitrone und Honig

FALLER ORANGENBLÜTENHONIG 30 G

À LA CARTE TÄGLICH AB 12 UHR

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

VORSPEISEN



KÜRBISCREMESUPPE GLUTEN- UND LAKTOSEFREI - A,G

Kokosmilch | Kafir Lime Blätter

GÄNSE-CREMESUPPE A,D,G,J | 12,5

Gerstenknödel | Wurzelgemüse



FALAFEL TELLER LAKTOSEFREI - D,F,I,M

Karottenhummus | Blattspinat | Erdnuss-Sesam-Sauce | Salzzitronen



FLYING FUSION SALAT GLUTEN- UND LAKTOSEFREI - H,I,K

Blattsalate der Saison | Buchenpilze | Ofengerösteter Hokkaido Cranberries | Sonnenblumenkerne | Olivenöl-Balsamico-Dressing

- mit knusprigen Baconwürfeln
- mit orientalischem Auberginenpüree
- mit 3 Riesengarnelen E

TATAR VOM DEUTSCHEN RIND A,C,D,G,I

Ei mit Osietra Kaviar | Schalottenwürfel | Kapern | Butter | Domberger Saatenbrot

GERÄUCHERTE GÄNSEBRUST D,I,L

Kräuterhummus | Japanischer Pilzsalat | Holunder-Cumberland-Sauce
Olivenöl-Dressing | Paprikachip

CAESAR SALAD A,C,D,G,K

Römersalat | Cherrytomaten | Parmesan | Croûtons
Klassisches Caesardressing mit Sardellen und Knoblauch

- mit knusprigen Baconwürfeln
- mit 3 Riesengarnelen E



VEGANER CAESAR SALAD LAKTOSEFREI - D

Römersalat | Cherrytomaten | Pumpernickel-Croûtons | Olivenöl-Mayonnaise-Dressing

- mit orientalischem Auberginenpüree

APPETIZER (AB 17 UHR)

JAPANISCHE JAKOBSMUSCHELN A,D,E,G,N

3 Jakobsmuscheln | Hummer Sauce Mornay | Dill-Blattspinat

SASHIMI VON DER NORWEGISCHEN LACHSFORELLE C,M, LAKTOSE- UND GLUTENFREI

6 Tranchen mit Wasabi und Mirin Sauce

FRITTLER BLUMENKOHL LAKTOSE- UND GLUTENFREI - M,L

Schwarze Trüffelsauce | Mayonnaise | Sprossen



APPETIZER HOCH 3 - 3er Etagere für 2 Personen mit allen 3 Appetizern A,D,E,G,L,M,N

- mit 2 Gläser Wintergarten Champagner 0,1l | 60

Für Änderungswünsche bei Speisenbestellungen berechnen wir 3,00 EUR Vegetarisch



Vegan



HAUPTGÄNGE

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

REHGULASCH A,D,G
Schwarzer Holunder | Rosenkohl | Geröstete Kartoffelknödel

RINDERFILET GLUTENFREI - A,G
200gr deutsches Rinderfilet medium gebraten | Brokkoli | Romanesco
Ofengeröstete Rosmarinkartoffeln | Pfeffersauce und Sauce béarnaise

TRANCHE VOM LACHSFILET MIT PISTAZIENKRUSTE C,D,G,H,I,J
Geröstete rote Paprika | Orzo Pasta Risotto | Eiswein Sauce

 **SPINATKNÖDEL A,D,G,H**
Sauerrahm | Topfen | Waldpilzragout | Spinat | Sonnenblumenöl

 **KÄRNTNER KASNUDELN A,D - VEGAN MÖGLICH**
Kartoffel-Minz-Füllung | Spinat | Salbei-Olivenöl
- mit knusprigen Baconwürfeln

SPECIALS AB 17 UHR

SURF AND TURF E
Deutsches Rinderfilet 150gr - medium gebraten und 2 Tiger Prawns
Brokkoli | Romanesco | Ofengeröstete Rosmarinkartoffeln | Pfeffersauce und Sauce béarnaise

OFEN GESCHMORTE GÄNSEBRUST A,D,G,H,I
Berberitzen-Rotkohl | Maroni | Zuckerschoten | Kartoffelklöße | Orangensauce

DESSERT

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

SCHOKOLADENLASAGNE A,D,G,I
Lasagne mit weißer Schokolade | Lavendelsauce | Johannisbeeren | Zimtsterne

HAUSGEMACHTE KUCHEN A,D,G,I
Wechselnde Auswahl hausgemachter Kuchen in unserer Vitrine

ALPENLÄNDISCHE KÄSEAUSWAHL A,D,G,H,I
Reblochon | Munster | Ziegenkäse | Tometta Valle Elvo
Livarot | Trauben | Chutney | Brotkorb

PROSECCO, SEKT & CHAMPAGNER

	0,1l	0,75l
PROSECCO FRIZZANTE FRIVOLO	7,5	49,0
CRÉMANT DE LOIRE trocken	7,5	49,0
FÜRST VON METTERNICH CUVÉE ROSÉ trocken	7,5	49,0
SCAVI & RAY SPARKLING ALKOHOLFREI trocken	7,5	49,0



WINTERGARTEN CHAMPAGNER Brut	14,0	95,0
WINTERGARTEN CHAMPAGNER CUVÉE ROSÉ Brut	14,0	95,0

SPRITZ'

APEROL SPRITZ Aperol^{1,10,11} mit Prosecco und Orange¹³

LIMONCELLO SPRITZ Villa Massa Limoncello mit Prosecco

ODE BERLIN SPRITZ Ode Bright Lemon, Prosecco, Mineralwasser, Grapefruit¹³

LILLET BERRY Lillet Rosé | Wildberry Limonade | Waldbeeren | Minze

SPRITZ 0,0% Ramazzotti Aperitivo Arancia ^{1,6} mit Scavi & Ray alkoholfrei, Orange¹³

GIN TONIC

serviert auf Eis mit Thomas Henry Tonic Water ^{3,10}

BOMBAY SAPPHIRE mit Limette¹³

HENDRICK'S GIN mit Gurke¹³

MONKEY47 mit Orange¹³

UNDONE NR.2 (ALKOHOLFREI) mit Zitrone¹³

LONGDRINK KLASSEK

CAMPARI ¹ ORANGE ¹³ I SODA

CUBA LIBRE ^{1,9}

ABSOLUT VODKA LEMON ¹⁰

ABSOLUT VODKA RED BULL ^{2,3,14}

JACK DANIEL'S COCA-COLA ^{1,9}

BALLANTINE'S COCA-COLA ^{1,9}

MOCKTAILS

TÄGLICH AB 16 UHR

WINTERGARTEN

Maracujanektar | Ananassaft | Grenadinesirup^{1,2,11} | Tonic Water¹⁰

COCONUT LIPS

Ananassaft | Kokosmilch | Kokossirup | Erdbeersirup^{1,2,11}

VENI VEDI VICI

Orangen¹³, Limetten¹³ und Zitronenachtel¹³ | Minze
Rohrzucker | Ginger Ale¹

HAUSGEMACHTE LIMONADE

ZITRONE-MINZE 0,3l

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

COCKTAILS

TÄGLICH AB 16 UHR

FLYING COTTON CANDY

Gin | Cointreau | Holunderblütsirup¹¹ | Sahne
Somersby Blackberry | Zuckerwatte¹

PORN STAR MARTINI

Absolut Vodka | Vanillesirup¹¹ | Passionsfruchtpüree | Zitronensaft | Sekt

ILLUSION

Gin | Limettensaft | Ingwersirup¹¹ | Rhabarberschorle

AFTER DINNER DRINKS

TÄGLICH AB 16 UHR

ESPRESSO MARTINI ^{1,9,11}

Espresso | Absolut Vodka | Kahlua | Läuterzucker

BRANDY ALEXANDER

Cardenal Mendoza | Kakaolikör | Sahne^G

GROSSARTIGE WEINE FÜR JEDEN ANLASS

WEISSWEIN - OFFEN

0,25l 0,5l



2024 Silvaner vom Muschelkalk, Qualitätswein, trocken
Franken, Deutschland

Ausgezeichneter Weißwein mit einer perfekten
Kombination von Frische und Geschmack.

Karaffe 0,25l
Karaffe 0,50l
Flasche 0,75l

2023 SAUVIGNON BLANC, TROCKEN
Feine Frucht mit Noten von Stachelbeere und Passionsfrucht.

2024 LUGANA I FRATI, DOC, TROCKEN
Der Lugana I Frati - einer der beliebtesten Luganaweine vom Gardasee.

2024 WEISSBURGUNDER, VDP. GUTSWEIN, TROCKEN
Zitrusaromen, Ananas und Nektarine mit ausgewogener Säure.

ROSÉWEIN - OFFEN

2023 SANCERRE ROSÉ, AOC
Brillante Lachsfarbe, duftig nach erdbeeren und feinen Gewürzen.

ROTWEIN - OFFEN

2021 RAIZA CRIANZA, DOC, BARRIQUE, TROCKEN
Aromen von roten Beeren, Vanille und Balsam.

2022 FOSSOLUPAO DI MONTEPULCIANO, DOC, TROCKEN
Florale Noten, rote Früchte, typische Sangiovese-Würze.

2021 ZWEIGELT „JUNGER KNABE“, TROCKEN
Aromatik von roten Johannisbeeren, Kirschen, Erdbeeren und Pflaumen.

GROSSARTIGE WEINE FÜR JEDEN ANLASS

WEISSWEIN - FLASCHE

0,75l

2022 OBERBERGENER BASSGEIGE, VDP. ERSTE LAGE, TROCKEN

Baden, Deutschland

Grauburgunder mit Aromen von Birne, Melone und Kräutern.

2024 RIESLING, GELBLACK, VDP, GUTSWEIN, TROCKEN

Rheingau, Deutschland

Klare Riesling-Aromen aus exotischen Früchten.

2024 CHARDONNAY „SANDSTEIN“, QUALITÄTSWEIN, TROCKEN

Pfalz, Deutschland

Fruchtig, weich und rund mit dezenter Würze.

2023 POULLY FUMÉ „HAUTS DE PERRIÈRE“, AOC, TROCKEN

Loire, Frankreich

Fein und komplex - Noten von Blüten, Honig und Mandeln.

ROSÉWEIN - FLASCHE

0,75l

2024 THE PALE ROSÉ BY SACHA LICHINE

Provence, Frankreich

Duft nach Blutorange und Wassermelone, trocken und elegant.

ROTWEIN - FLASCHE

0,75l

2022 CHÂTEAUNEUF DU PAPE „LA TIARE DU PAPE“, TROCKEN

Rhône, Frankreich

Duft von Waldbeeren und Pflaumen, schokoladige Fülle.

2021 AMARONE DELLA VALPOLICELLA VALPANTENA, DOCG, TROCKEN

Venetien, Italien

Kräftig und elegant, Aromen von Brombeeren und Kirschen.

2020 BAROLO TRADIZIONE, DOCG, TROCKEN

Piemont, Italien

Duftet nach Gewürzen, Tabak und Wildrose - voll und elegant.

2020 BRUNELLO DI MONTALCINO, DOCG, TROCKEN

Toskana, Italien

Sauerkirschen, Leder und Schokolade - kraftvoll und ausdruckstark.

SOFTS

SELTERS MINERALWASSER Classic, Natur 0,25l

SELTERS MINERALWASSER Classic, Natur 0,75l

COCA-COLA^{1,9} | ZERO^{1,9,11} 0,2 l

THOMAS HENRY 0,2l Tonic Water^{3,10} | Bitter Lemon^{3,10} | Ginger Ale^{1,3,10}

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT 0,1l

RAUCH SAFT 0,2l

Apfel | Orange

RAUCH SAFTSCHORLE 0,33l

Apfel | Rhabarber | Maracuja | Schwarze Johannisbeere

BIONADE Holunder 0,33l

FUZE ICE TEA Schwarzer Tee Zitrone 0,3l

RED BULL ENERGY DRINK 0,25l

RED BULL ENERGY DRINK WINTER EDITION 0,25l

HAUSGEMACHTE LIMONADE Zitrone-Minze 0,3l

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

BIER

BIER VOM FASS

RADEBERGER PILSNER P 0,3l

FLASCHE

RADEBERGER PILSNER P 0,33l

HEINEKEN P 0,33l

CORONA EXTRA P 0,33l

1664 KRONENBOURG P 0,33l

PERONI NASTRO AZZURO P 0,33l

GÖSSER NATURRADLER P 0,33l

SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN P 0,5l

SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN KRISTALLWEIZEN P 0,5l

SCHÖFFERHOFER GRAPEFRUIT P 0,33l

ALKOHOLFREIE BIERE

RADEBERGER ALKOHOLFREI P 0,33l

PERONI NASTRO AZZURO 0,0% P 0,33l

SCHÖFFERHOFER WEIZEN P 0,0% 0,5l

CIDER

SOMERSBY CIDER APPLE ^{1,11} 4,5vol% 0,33l

Das Original. Fruchtig, spritzig, angenehm süß

SOMERSBY CIDER BLACKBERRY ^{1,11} 4,5vol% 0,33l

Brombeergeschmack mit süß-säuerlichen Akzenten

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und gesetzliche MwSt.

Wir behalten uns das Recht vor, für Änderungswünsche bei Speisenbestellungen 3,00 zu berechnen.

Weine und weinhaltige Getränke, sowie Biere und bierhaltige Getränke enthalten Sulfit >10 mg/kg.

Die genannten Speisen und Getränke können Spuren der folgenden Inhaltsstoffe enthalten.

ALLERGENE I 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