



LE BISTRO – EIN KLEINES STÜCK KULINARISCHES GLÜCK

Wir haben von **Montag bis Freitag von 11-18 Uhr** geöffnet und geben ihnen die Gelegenheit, in dem einzigartigen Flair des Wintergarten Varietés schon tagsüber zu schlemmen. Genießen sie ihre Mittagspause bei uns oder treffen sie sich mit Freunden zu einer kleinen Pause vom Alltag. Zusätzlich zu unseren á la carte Speisen bieten wir einen Mittagstisch mit einem täglich wechselnden Angebot von regionalen und saisonalen Speisen. Abrunden können sie ihren Aufenthalt mit einem duftenden Kaffee und einem Stück leckeren Kuchen.

Unsere täglich wechselnden **Daily Specials** servieren wir ihnen zwischen **12 - 18 Uhr** im Le Bistro an. Die Wochenkarte kann auf www.facebook.com/LeBistroWintergarten abgerufen werden.

| | |
|---------------------------|------|
| Suppe der Woche | 3,50 |
| Daily Special | 7,50 |
| Daily Special VEGETARISCH | 6,50 |

Sie sind in einer Gruppe unterwegs und haben Bedenken im Le Bistro keinen Platz mehr zu bekommen? Kein Problem! Reservieren Sie bei uns einen Tisch und schlemmen Sie sich durch unsere Speisekarte.

Tischreservierungen und Take Away Bestellungen nehmen wir an unter 030 588 43 470.

SPEISEN | DISHES

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| WALNUSS SALAT ^{B,H,K} VEGETARISCH | 9,00 |
| Blattsalate Kirschtomaten Ziegenkäse Karamellisierte Walnüsse Himbeerdressing Walnut salad lettuce cherry tomatoes goat cheese caramelized walnuts raspberry dressing | |
| CAESAR SALAD ^{D,G} VEGETARISCH | 7,50 |
| Römersalat Kirschtomaten Parmesanhobel Kräutercroûtons Caesar-Dressing dazu 6 knusprige Hähnchenstrips +4,50 Romaine lettuce cherry tomatoes shaved parmesan herb croûtons Caesar dressing optional with 6 crispy chicken strips +4,50 | |
| KLEINER BEILAGENSALAT ^K IM BROTBALLON VEGAN | 5,00 |
| Small side salad in a bread ballon | |
|  | |
| TAGLIATELLE IN TRÜFFELCREME ^{D,E,G} VEGETARISCH | 10,00 |
| Julienne von der Erbsenschote geriebener Parmesan dazu 2 gebratene Garnelen +3,50 Tagliatelle in truffle cream pea pod julienne shaved parmesan optional with 2 pan-fried prawns +3,50 | |
| KÜRBISGNOCCHI MIT SAFRANSCHAUM VEGAN | 10,00 |
| Grüne Spargelspitzen Schwarzwurzel Maniok Pumpkin gnocchi with saffron froth green asparagus black salsify manioc | |
| POT AU FEU VOM WURZELGEMÜSE ^{G,J} | 12,50 |
| Hähnchenbrust Wurzelgemüse Weißwein-Curry-Emulsion Pot au feu of root vegetables chicken breast white wine curry emulsion | |
| FLAMMKUCHEN CHÈVRE ^{B,D,G,H} VEGETARISCH | 9,50 |
| Crème fraîche Ziegenkäse Thymian-Honig karamellisierte Walnüsse Rucola Tarte flambé Crème fraîche goat cheese thyme honey caramelized walnuts rocket | |
| ELSÄSSER FLAMMKUCHEN ^{D,G} | 8,50 |
| Crème fraîche mit Schnittlauch Speck rote Zwiebeln tarte flambé Crème fraiche with chive bacon red onions | |

SPEISEN | DISHES

RÖSTBROT MEDITERRAN ^{D,G} VEGETARISCH 7,50
Bauernbrot | Mozzarella | Strauchtomate | Avocado | Rucola | Basilikumpesto
Roasted farmhouse bread | mozzarella | avocado | vine tomatoes | rocket | basil pesto

RÖSTBROT STRAMMER MAX ^{A,D,G} 7,50
Bauernbrot | Strauchtomate | Schinkenwürfel | Spiegeleier
Roasted farmhouse bread | vine tomatoes | diced ham | fried eggs



FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL ^{G,H,K} 12,50
5 x 30g Käse von Kuh und Ziege | Zweierlei Trauben
Karamellierte Walnüsse | Feigensenf
French cheese selection of cow and goat 5 x 30g | two kinds of grapes
Caramelized walnuts | fig mustard

CHAMPAGNER & SORBET ^{D,G} 10,00
Rhabarbersorbet | Champagner 0,1l | Pistazienhippe
Rhubarb sorbet | champagne 0,1l | pistachio pastry

APFEL-HASELNUSS-CRUMBLE ^{A,D,G} 6,00
mit 1 Kugel Bourbon Vanilleeiscreme
Apple hazelnut crumble with 1 scoop Bourbon vanilla icecream

SOFTS

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------|------|
| Selters Mineralwasser | FL. 0,25 L | 3,00 |
| Classic, Leicht, Naturell | FL. 0,75 L | 8,00 |
| Coca-Cola ^{1,9} light ^{1,9,11} zero ^{1,9,11} | FL. 0,2 L | 3,00 |
| Granini Apfelsaftschorle | FL. 0,2 L | 3,00 |
| Granini Rhabarberschorle | FL. 0,2 L | 3,00 |
| Fritz Spritz BIO Traubenschorle | FL. 0,33 L | 4,00 |
| Anjola Ananas-Limetten-Limonade | FL. 0,33 L | 4,00 |
| Frisch gepresster Orangensaft | GL. 0,1 L | 3,00 |
| | GL. 0,2 L | 5,50 |



HEISSES

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------|
| Kaffee ⁹ / Kaffee koffeinfrei | TASSE | 3,00 |
| Espresso ⁹ | TASSE | 3,00 |
| Doppelter Espresso ⁹ | TASSE | 4,50 |
| Cappuccino ⁹ | TASSE | 3,50 |
| Latte Macchiato ⁹ | GLAS | 4,00 |
| Althaus Tea Campus | GLAS | 3,00 |
| English Superior Black Tea Earl Grey Classic Milde Minze BIO-Darjeeling Tumsong First Flush Classic Herbs BIO-Rooibusch Bourbon Vanille Grün Matinee Fruit Berry | | |



APERITIF

| | | |
|--------------------------------------------------------------------|-----------|-------|
| Prosecco Frizzante | GL. 0,1 L | 4,50 |
| Fürst von Metternich Riesling Sekt oder Cuvée Rosé, trocken | GL. 0,1 L | 6,50 |
| Champagner Mumm Grand Cordon, Brut | GL. 0,1 L | 10,00 |
| Aperol Sprizz Prosecco mit Aperol ^{1,10,11} | GL. 0,2 L | 7,50 |
| Lillet Berry | GL. 0,2 L | 7,50 |
| Lillet Rosé ¹ Russian Wild Berry Waldbeeren Minze | | |
| Gordon's Pink Tonic | GL. 0,2 L | 8,00 |
| Gordon's Pink Gin Tonic Water ¹⁰ Erdbeeren | | |

WEINE

GL. 0,2 L

WEISS

2018 Kreuznacher Riesling QbA, trocken

6,50

2018 Grauer Burgunder, QbA, trocken

6,50

ROSÉ

2019 Spätburgunder Weißherbst, trocken

6,00

ROT

2018 Montepulciano d'Abruzzo, trocken

6,50

2018 Tempranillo Oromonte, trocken

7,00



BIER

VOM FASS

Radeberger Pilsner

GL. 0,3 L

4,00

Schöfferhofer Hefeweizen

GL. 0,5 L

6,00

FLASCHE

Berliner Kindl Weisse

FL. 0,33 L

4,50

Himbeer- oder Waldmeister ^{1,4,11}

ALKOHOLFREI

Clausthaler

FL. 0,33 L

3,50

Original, Extra-herb, Naturtrüb oder Radler

Schöfferhofer Weizen 0,0%

FL. 0,5 L

5,50

DIE GESCHICHTE DES WINTERGARTEN VARIETÉS

1880 eröffnet das Central-Hotel an der Friedrichstraße mit einem „Jardin de Plaisanterie“ bzw. Wintergarten für seine Hotelgäste. Der herrliche, glaspalast-artige Gartensaal ist etwa 2000 qm groß. Geschmückt mit Palmen, immer-grünen Strauch- und Schlinggewächsen, Springbrunnen und Grotten lädt er die Gäste des feinen Hotels, aber auch die Berlinerinnen und Berliner, zum flanieren ein und eignet sich vorzüglich als Rahmen für prunkvolle Dinner und Festveranstaltungen. Bereits in diesem Jahr finden erste Konzerte statt.



Der „Jardin de Plaisanterie“ des Central Hotel

1900 Unter den ca. 80 Berliner Varietés rangiert der Wintergarten ganz vorne. Kein Novum, keine Sensationsnummer und keiner der großen Unterhaltungskünstler kommt mehr am Wintergarten vorbei. Bald zu einer Art „Gotha“ des Varietés geworden, gastieren dort viele Stars der Oper wie auch der Manege: die bekanntesten Girl-Trupps, und virtuose Artisten, wie der Wunderjongleur Rastelli der Entfesselungskünstler Houdini ebenso wie später die Clowns Charlie Rivel und Grock.

1944 Nach 56 Jahren Spielbetrieb und einer letzten Vorstellung am 21. Juni 1944 wird der Wintergarten durch einen Bombenangriff zerstört. Damit liegt die spektakulärste Schaubühne der Artistik, die Deutschland bis dahin kannte, in Schutt und Asche. Zurück bleibt die Legende eines großen Namens: Wintergarten.

1992 Am 25. September 1992 wird der Wintergarten in der Potsdamer Straße mit einer glanzvollen Premiere als Hommage an den alten Wintergarten neu eröffnet und begeistert unter der künstlerischen Leitung der Roncalli-Gründer Bernhard Paul und André Heller auf Anhieb die Berliner und ihre Gäste. Die Presse jubelt: Berlin hat wieder seinen Wintergarten!



2009 Nach Jahren des anhaltenden Erfolgs übernimmt ein neuer Betreiber das Haus. Der Wintergarten setzt die fast ganzjährige Bespielung mit eigenen Shows fort und will künftig zudem an ausgewählten Abenden Spielstätte für atem-beraubende Gastauftritte in der Reihe SPOTLIGHTS sein.

Wintergarten Berlin, Juli 1940

OUR HISTORY AT A GLANCE

1880 Opening of Central Hotel at Friedrichstrasse with a "Jardin de Plaisanterie" for the hotel guests. The splendid, glass palace-like garden room. Decorated with palms, evergreen shrubs and creepers, fountains and grottos, it invites the guests to stroll and provides an excellent setting for dinners and festive events.



The „Jardin de Plaisanterie“ of the Central Hotel

1900 Among the approx. 80 Berlin varieties, the Wintergarten has a top ranking. No novelty, no sensational performance and none of the leading entertainment artistes can ignore the Wintergarten. It soon becomes a sort of "Gotha" of variety with guest performances of stars from both the opera and the circus ring: the most famous girl groups, virtuoso artistes, the clowns GROCK and Charlie Rivel, the magical juggler Rastelli as well as the escape artiste Houdini.

1944 After 56 years of stage performances and the last performance on June 21, the Wintergarten is destroyed by a bomb attack. The most spectacular stage of variety artistry is reduced to rubble. Only the legend of a great name remains.

1992 The Wintergarten Varieté at Potsdamer Straße is reopened with a glamorous premiere to pay homage to the old Wintergarten and meets with the enthusiasm of the Berliners and their guests from the outset, under the artistic direction of Bernhard Paul and André Heller. The press cheers: Berlin has its Wintergarten back! At present the Wintergarten is not only popular with Berliners. During the first years more than two million visitors came to the lavishly produced shows. Word of mouth and the media introduced the Wintergarten also to a broad international audience. Time Magazine rightly recommended it as a culture tip for Europe: The Wintergarten which largely does without words in its program and hence does not have to surmount any language barriers,

2009 The theatre temporarily stopped its Shows in the wake of orderly insolvency proceedings. In mid-2009 a



new operating company is found for the Wintergarten with its little less than 500 seats. Its shareholders had already been the lessor of the premises since the new foundation of the Wintergarten and decided in Spring 2009 to acquire in a first step the inventories and rights to the name in order to keep the theater as such ready to perform and uphold the Wintergarten brand on the market.

Wintergarten Berlin, Juli 1940

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und gesetzliche MwSt. 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 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 |



All prices are in Euro incl. service and VAT. The mentioned dishes and beverages can contain traces of the following ingredients. Wine and containing wine beverages, as well as beer and containing beer beverages contain sulfite >10 mg/kg.

FOOD INTOLERANCES I ALLERGIES

| | | | | | | |
|-----------|----------|-------------|--------|-----------|----------------|------------|
| A Eggs | C Fish | E Shellfish | G Milk | I Sulfite | K Mustard | M Soy |
| B Peanuts | D Gluten | F Lupine | H Nuts | J Cellery | L Sesame seeds | N Mollusca |

| | | | |
|------------------------|-----------------------|---------------------------|-------------------------|
| 1 with colorant | 5 with sulfur dioxide | 9 with caffein | 13 waxed |
| 2 with antidgeradant | 6 with blackening | 10 with quinine | 14 with taurione |
| 3 with antioxidant | 7 with phosphate | 11 with sweetener | 15 nitrit pickling salt |
| 4 with flavor enhancer | 8 with milk protein | 12 contains phenylalanine | |