

Empfehlung des Monats
recommendation of the month



Hot Fusion Gin

Ginsanity Fusion Gin,
naturtrüber Apfelsaft

Hot Fusion Gin

*Ginsanity Fusion Gin,
cloudy apple juice*

EUR 9,00

Berlinale Special
Berlinale Special

Berlin meets Cannes

**Cuvée Wagner Stempel,
Chai Sirup, Tonic Water**

Berlin meets Cannes

*Cuvée Wagner Stempel,
chai syrup, Tonic Water*

EUR 15,00



Inhaltsverzeichnis

Content

Aperitif- & Champagner Cocktails <i>Aperitif & Champagne Cocktails</i>	3
Klassische Cocktails <i>Classic Cocktails</i>	4
Longdrinks <i>Longdrinks</i>	5
Alkoholfreie Cocktails <i>Non-Alcoholic Cocktails</i>	6
Powerbooster & Smoothies <i>Powerbooster & Smoothies</i>	7
Alkoholfreie Getränke <i>Softdrinks</i>	8
Bier <i>Beer</i>	9
Sekt & Champagner <i>Sparkling Wine & Champagne</i>	10
Lokale Produkte <i>Local Products</i>	11-12
Wein <i>Wine</i>	13
Heiße Getränke <i>Hot Beverages</i>	14
Speisen <i>Food</i>	15-18
Desserts <i>Desserts</i>	19
Nachtkarte <i>Late Night Menu</i>	20-21

Unsere Aperitif & Champagner Cocktails

Our Aperitif & Champagne Cocktails

Regent Spritz Belsazar Rosé, Prosecco und Elderflower Tonic <i>Belsazar Rosé, Prosecco and elderflower tonic</i>	EUR 15,00
Campari Milano Campari, Prosecco, Cranberrynektar und Minze <i>Campari, Prosecco, cranberry nectar and mint</i>	EUR 15,00
Pimm's No. 1 Cup Pimm's No. 1, Orange, Zitrone, Kirsche, Gurke, Limette und Ginger Ale <i>Pimm's No. 1, orange, lemon, cherry, cucumber, lime and ginger ale</i>	EUR 15,00
Prince of Wales Hennessy Fine de Cognac, Cointreau, DOM Bénédictine und Veuve Clicquot <i>Hennessy Fine de Cognac, Cointreau, DOM Bénédictine and Veuve Clicquot</i>	EUR 23,00
Bellini Pfirsichpüree, Peachtree und Veuve Clicquot <i>Peach puree, Peachtree and Veuve Clicquot</i>	EUR 23,00
Kir Royal Crème de Cassis und Veuve Clicquot <i>Crème de Cassis and Veuve Clicquot</i>	EUR 23,00
Diva Calvados, Erdbeeren und Veuve Clicquot <i>Calvados, strawberries and Veuve Clicquot</i>	EUR 23,00

Der klassische Cocktail

The classic Cocktail

Sazerac Bulleit Bourbon, Zucker, Angostura, Pernod und Sodawasser <i>Bulleit Bourbon, sugar, Angostura, Pernod and soda</i>	EUR 15,00
Old Fashioned Bulleit Bourbon, Zucker, Angostura, Orange und Zitrone <i>Bulleit Bourbon, sugar, Angostura, orange and lemon</i>	EUR 15,00
Negroni Antica Formula, Bombay Sapphire Gin und Campari <i>Antica Formula, Bombay Sapphire Gin and Campari</i>	EUR 15,00
Americano Campari, Antica Formula und Sodawasser <i>Campari, Antica Formula and soda</i>	EUR 15,00
Martini Cocktail Russian Standard oder Bombay Sapphire, Wermut, Olive oder Zitronentwist <i>Russian Standard or Bombay Sapphire, vermouth, olive or lemon twist</i>	EUR 15,00
Margarita Tequila, Cointreau, Zitrone und perfekt mit Salzrand <i>Tequila, Cointreau, lemon and perfected with a salted rim</i>	EUR 15,00
Manhattan Bulleit Bourbon, Antica Formula, Aromatic Bitters und Kirsche <i>Bulleit Bourbon, Antica Formula, aromatic bitters and a cherry</i>	EUR 15,00
Gimlet Russian Standard oder Bombay Sapphire und Lime Juice <i>Russian Standard or Bombay Sapphire and lime juice</i>	EUR 15,00
Mint Julep Bulleit Bourbon, Limette, Minze, Rohrzucker und Ginger Ale <i>Bulleit Bourbon, lime, mint, sugar cane and ginger ale</i>	EUR 15,00

Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer. *All prices in € and incl. VAT.*

Longdrinks

Longdrinks

Mango Myers Myers's Rum und Thomas Henry Mystic Mango <i>Myers's Rum and Thomas Henry Mystic Mango</i>	EUR 15,00
Moscow Mule Russian Standard, Limette, Zucker, Aromatic-bitters und Spicy Ginger <i>Russian Standard, lime, sugar, aromatic bitters and spicy ginger ale</i>	EUR 15,00
Dark & Stormy Gosling's Black Seal Rum, Spicy Ginger, Limette <i>Gosling's Black Seal Rum, spicy ginger ale, lime</i>	EUR 15,00
London Buck Bombay Sapphire, Aromatic Bitters, Spicy Ginger und Zitrone <i>Bombay Sapphire, aromatic bitters, spicy ginger ale und lemon</i>	EUR 15,00
Lynchburg Lemonade Jack Daniel's, Cointreau, Limette, Zitrone und Sprite <i>Jack Daniel's, Cointreau, lime, lemon and Sprite</i>	EUR 15,00
Southern Comfort & Ginger Ale Southern Comfort, Ginger Ale, Orange und Orangen-bitters <i>Southern Comfort, ginger ale, orange and orange bitters</i>	EUR 15,00

Alkoholfreie Cocktails

Non-Alcoholic Cocktails

Elderflower Holunderblütensirup, Zitrone, Cranberrynektar und frischer Orangensaft <i>Elderflower syrup, lemon, cranberry nectar and fresh squeezed orange juice</i>	EUR 10,00
Beauty Queen Pfirsichpüree, Grapefruitsaft, Maracujanektar, Grenadine und Tonic Water <i>Peach puree, grapefruit juice, passion fruit nectar, grenadine and tonic</i>	EUR 10,00
Tropic Maracujanektar, Ananassaft, frischer Orangensaft Pfirsichsirup und Mangosirup <i>Passion fruit nectar, pineapple juice, freshly squeezed orange juice peach syrup and mango syrup</i>	EUR 10,00
Tonic de Provence Apfelsaft, Lavendelsirup und Tonic Water <i>Apple juice, lavender syrup and tonic</i>	EUR 10,00
Cozy Sunday Milch, Apfelsaft, frischer Orangensaft, Mandelsirup Pfefferminze und Zimt <i>Milk, apple juice, fresh squeezed orange juice, almond syrup peppermint and cinnamon</i>	EUR 10,00

Powerbooster & Smoothies

Powerbooster & Smoothies

Green Power

Sellerie, Apfel, Gurke und Mango
Entschlackt, reguliert den PH-Wert und pflegt die Haut
Celery, green apple, cucumber and mango
Detoxing, PH balancing and skin cleansing

EUR 12,00

Awesome Antioxidants

Karotte, Orange, Rote Bete und frischer Ingwer
Reich an Spurenelementen und lässt Sie jugendlich strahlen
Carrot, orange, beetroot and fresh ginger
Rich in nutrients which promote a youthful radiance

EUR 12,00

Jet Lag Juice

Grapefruit, Ananas, Minze und frischer Ingwer
Belebend und erfrischend
Grapefruit, pineapple, mint leaves and fresh ginger
Exhilarating and refreshing

EUR 12,00

Beeren Bananen Smoothie

Erdbeere, Blaubeere, Banane und Naturjoghurt
Stärkt das Herz, bindet freie Radikale, entzündungshemmend
Strawberry, blueberry, banana blended with yogurt
Heart strengthening, binds free radicals and boosts immunity

EUR 12,00

Joghurt Smoothie

mit Erdbeeren oder Mango
Yogurt with strawberries or mango

EUR 12,00

Alkoholfreie Getränke

Non Alcoholic Drinks

Wasser <i>Water</i>	0,5ltr.	0,75ltr.	1,0ltr.
Evian	EUR 7,50		EUR 14,00
Rheinsberger Preussenquelle	EUR 7,50		
San Pellegrino			EUR 14,00
Valser Classic		EUR 10,00	
Limonade <i>Soft Drinks</i>	0,2ltr.	0,25ltr.	0,5ltr.
Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	EUR 6,00		
Thomas Henry: Tonic Water, Cherry Blossom Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Spicy Ginger, Soda, Mystic Mango, Ultimate Grapefruit	EUR 6,00		
Red Bull		EUR 8,00	
Hausgemachte Limonade <i>Homemade Lemonade</i>		EUR 8,50	
Vaihinger Saft & Nektar <i>Vaihinger Juice & Nectar</i>	EUR 6,00		
Apfel, Ananas, Banane, Cranberry, Maracuja, Kirsch, Traube, Johannisbeere, Tomate <i>Apple, pineapple, banana, cranberry, passion fruit, cherry, grape, currant, tomato</i>			
Fruchtsaftschorle <i>Fruit juice fizz</i>	EUR 6,00		EUR 9,00
Frische Säfte <i>Fresh Juices</i>	EUR 9,00		
Orangensaft, Grapefruitsaft <i>Orange juice, grapefruit juice</i>			

Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer. *All prices in € and incl. VAT.*

Bier *Beer*

Bier vom Fass | *Draught Beer*

	0,3ltr .	0,33ltr.	0,5ltr.
Rollberg Hell	EUR 7,00		EUR 10,00
Krombacher Pils	EUR 7,00		EUR 10,00
Radler <i>Sprite</i> <i>Fanta</i>	EUR 7,00		EUR 10,00

Flaschenbier | *Bottled Beer*

Berliner Weisse mit Schuss
mit Waldmeister- oder Himbeersirup
with woodruff or raspberry syrup EUR 7,50

Schöfferhofer Weizenbier
Naturtrüb und dunkel
murky wheat beer and dark wheat beer EUR 8,50

Alkoholfrei | *Non-Alcoholic*

Krombacher Pils EUR 7,00

Schöfferhofer Weizen EUR 8,50

Sekt & Champagner

Sparkling Wine & Champagne

	0,1ltr.	0,375ltr	0,75ltr.
Apfelsecco alkoholfrei <i>Non-alcoholic</i>	EUR 7,00		EUR 35,00
Soligo Spumante Extra Dry, Prosecco	EUR 9,00		EUR 45,00
Klumpp Riesling Sekt Brut <i>Sparkling wine</i>	EUR 10,00		EUR 55,00
Veuve Clicquot Ponsardin Brut	EUR 19,00		EUR 105,00
Veuve Clicquot Vintage Rosé	EUR 24,00		EUR 145,00
Ruinart Blanc de Blancs		EUR 80,00	EUR 150,00
Krug Grand Cuvée			EUR 400,00
Ruinart Rosé			EUR 165,00
2004 Dom Ruinart			EUR 345,00
2009 Dom Pérignon			EUR 345,00
2009 Louis Roederer Cristal			EUR 400,00
2003 Dom Pérignon Rosé			EUR 850,00
2000 Dom Pérignon Plénitude P2			EUR 950,00

Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer. *All prices in € and incl. VAT.*

Lokale Produkte

Local Products



Preussische Spirituosen Manufaktur

Einst stand die Likörfabrikation in Berlin in voller Blüte und der deutsche Kaiser Wilhelm I. ging in der damaligen Versuchs- und Lehranstalt für Spiritusfabrikation ein und aus. Heute präsentiert sich die daraus hervorgegangene Preussische Spirituosen Manufaktur als letzte ihrer Art. Seit 1874 werden hier von Wissenschaftlern und Destillateurmeistern akribisch alle Versuchsreihen dokumentiert und Verfahren und Rezepturen ständig weiter entwickelt.

As this liquor distillery was operating in “full bloom,” German Emperor Wilhelm the First was known to visit the plant nearly every day. Since 1874 until the present day the “Prussian Spirits Manufacturer” has further developed and refined its original recipes and can claim today to be the last distillery of its kind.



Rollberg Brauerei

Wilko Bereit und Nils Hein sind die beiden Betreiber der kleinen Privatbrauerei aus Berlin-Neukölln. Seit 2009 produzieren sie ein Bier, daß sich durch seinen einzigartigen Geschmack von den großen Bierproduzenten abheben soll. Auch unser Bundespräsident lässt sich dieses Bier gerne auf Schloss Bellevue schmecken.

Wilko Bereit and Nils Hein, the owners of this small brewery located in Berlin-Neukölln, created a special beer with an extraordinary flavor. Try this beer to truly experience why it is distinguished among its competitors. Even the president of Germany enjoys a glass from time to time at the Bellevue Palace.

BERLINER KAFFEERÖSTEREI

Berliner Kaffeerösterei

In ihrem inhabergeführten Traditionsunternehmen mit handwerklicher, traditioneller Kaffeeröstung, eigener Konditorei und Chocolaterie, Ladengeschäft und Café – ist Vielfalt für Genießer ihr Markenzeichen und ihr Grundsatz. Der Rohkaffee dafür stammt u.a. aus Kenia, dem Jemen oder von den Galapagosinseln und wird direkt im Café geröstet. Dabei kommt ein Langzeit-Niedertemperatur-Röstverfahren zum Einsatz, das schonend das Beste aus den Bohnen herausholt.

In its own traditional company with traditional coffee-roasting, own confectionery, chocolate shop and café—diversity is their principle. The raw coffee comes from Kenya, Yemen or Galapagos Island, and is roasted directly in the café. A long-term low-temperature roasting process is used, which gently extracts the best from the beans.

Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer. *All prices in € and incl. VAT.*

Lokale Produkte

Local Products



Thomas Henry

„Thomas Henry“ trat 2010 mit mehr Leidenschaft im Glas in Berlin an, um Schluss zu machen mit der geschmacklichen Langeweile. Ausgesuchte, beste Zutaten zeichnen den köstlichen und einzigartigen Geschmack von Thomas Henry aus. Mal scharf, mal bitter, immer intensiv und erwachsen.

It's about more passion in the glass. In 2010 „Thomas Henry“ started in Berlin to reinvent the taste of classic softdrinks. Only selected ingredients create the delicious and unique taste of Thomas Henry. Their flavors range from spicy to bitter to fresh... always intense and mature.



Berliner Weisse

Schon Napoleons Soldaten bekannten sich zu dieser einzigartigen Berliner Bierspezialität und adelten sie als „Champagner des Nordens“. Die Vergärung mit Milchsäurekulturen zusätzlich zu obergärigen Hefen verleiht ihr eine zarte Säure und ein herrliches Mousieren, das sie dem Edlen aus Frankreich so nahe kommen lässt.

This unique and only in Berlin brewed beer is indeed a specialty. The soldiers of Napoleon once exalted it as the “champagne of the north.” The secret lies in the fermentation with lactic acid cultures in addition to top-fermenting yeast to give it a delicate acidity and a wonderful fizz.

BERLINER BRANDSTIFTER

Berliner Brandstifter

Berliner Brandstifter hat sich der Entwicklung und Herstellung besonders edler Brände mit eigenständigem Berliner Charakter verpflichtet. Sowohl Berliner Brandstifter Kornbrand als auch der Berlin Dry Gin, werden 7fach gefiltert und zeichnen sich durch ihren besonders milden und einzigartigen Geschmack aus. Die Zutaten kommen größtenteils aus Berlin und Umgebung. Jede Flasche wird per Hand abgefüllt und nummeriert.

Berliner Brandstifter is committed to the development and production of unique and high quality spirits with a discreet yet distinct Berlin character. Both Berliner Brandstifter Korn (grain spirit) and Gin undergo a 7-fold filtration process and are characterized by their particularly mild flavours. Ingredients are sourced from Berlin and Brandenburg regions and are organically grown. Brandstifter is bottled by hand, every bottle is numbered and therefore one of a kind each time.

Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer. *All prices in € and incl. VAT.*

Weine

Wines

Weissweine | *White Wines*

Riesling Gutswein

0,1ltr. **0,75ltr.**

EUR 7,00 EUR 36,00

Wagner-Stempel, Rheinhessen, Deutschland | *Germany*

Sauvignon Blanc II

EUR 9,00 EUR 55,00

Weingut von Winning, Pfalz, Deutschland | *Germany*

Chablis

EUR 12,00 EUR 65,00

Louis Moreau, Burgund, Frankreich | *France*

Reserva Chardonnay

EUR 13,00 EUR 75,00

Terrazas de los Andes, Mendoza, Argentinien | *Argentina*

Roséwein | *Rosé Wine*

Cuvée Clarette

EUR 09,00 EUR 55,00

Weingut Knipser Johannishof

Pfalz, Deutschland | *Germany*

Rotweine | *Red Wines*

Cuvée Steinkönig

EUR 8,00 EUR 46,00

Wagner-Stempel, Rheinhessen, Deutschland | *Germany*

Reserva Malbec

EUR 13,00 EUR 75,00

Terrazas de los Andes, Mendoza, Argentinien | *Argentina*

Bordeaux

EUR 16,00 EUR 95,00

Château Dutruch Grand Poujeaux, Moulis-en-Médoc

Frankreich | *France*

Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer. *All prices in € and incl. VAT.*

Heiße Getränke

Hot beverages

Tee | *Tea*

Ronnefeldt

Darjeeling Springtime, Superior Oolong, Darjeeling Summer, Assam Bari
Classic English Breakfast Tea, Splendid Earl Grey
Smoked China, Green Yin Long, Jasmin Pearls, Greenleaf, Morgentau

Kanne | *Pot*

EUR 12,00

Kaffee | *Coffee*

Kaffee | *Coffee*

Espresso

Doppelter Espresso | *Double espresso*

Milchkaffee | *Café au lait*

Latte Macchiato

Cappuccino

Heiße Schokolade | *Hot chocolate*

Tasse | *Cup*

EUR 5,50

EUR 5,00

EUR 8,00

EUR 7,50

EUR 8,50

EUR 6,50

EUR 7,00

Gerne bereiten wir alle Kaffeespezialitäten koffeinfrei und laktosefrei zu.
We would gladly prepare your coffee speciality decaffeinated as well as lactose-free.

Tageskarte / 11:00 Uhr–23:00 Uhr

All day dining / 11:00 am–23:00 pm

Feines für zwischendurch | Snacks

Clubsandwich mit gegrillter Freilandhähnchenbrust, Landeier, geräucherter Speck, Tomate, Senfcreme wahlweise mit Pommes Frites oder Salat <i>Clubsandwich with grilled breast of free range chicken, Egg, bacon, tomato, mustard cream optional with french fries or salad</i>	EUR 20,00 +EUR 6,00
Gegrillter Cheeseburger (180g Rinderhack) Brioche bun, geräucherter Speck, Salat, Tomate Spreewaldgurke wahlweise mit Pommes Frites oder Salat <i>Grilled cheeseburger, brioche bun, bacon, lettuce, tomato, gherkin optional with french fries or salad</i>	EUR 20,00 +EUR 6,00
Geröstetes Vollkornbrot mit geräuchertem Havelaal und Schnittlauchrührei <i>Roasted whole wheat bread with smoked eel and scrambled eggs with chives</i>	EUR 18,00
Austern - je nach Tagesangebot - Pumpernickel, Schalottenvinaigrette <i>Oysters changing offer Pumpernickel, shallot vinaigrette</i>	pro Stück EUR 4,00
Tatar vom heimischen Rind (160g) Gewürzt mit Sardelle, Kapern, Schalotten, Bio-Ei <i>Local beef tartar with anchovy, capers, shallots, organic egg</i> wahlweise mit 30g Oscietra Kaviar aus dem Haus Prunier <i>optional with 30g Caviar House Prunier "Oscietra"</i>	EUR 26,00 +EUR 125,00
Kaviar House Prunier "Oscietra", klassische Kondimente <i>Caviar House Prunier "Oscietra", classic condiments</i> 30g 125g	EUR 125,00 EUR 500,00

Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer. *All prices in € and incl. VAT.*

Suppen | *Soups*

Tagessuppe EUR 16,00
Soup of the day

Hausgemachte Gulaschsuppe EUR 16,00
mit feinem Schmand
Homemade goulash soup with sour cream

Minestrone—tomatisierte Gemüsesuppe EUR 16,00
Minestrone—Mediterranean vegetable soup

Salate | *Salads*

Gemischter saisonaler Blattsalat EUR 14,00
mit hausgemachter Vinaigrette
Mixed seasonal leaf salad with homemade vinaigrette

Caesar Salat mit Parmesan und Croûtons EUR 16,00
Caesar salad with Parmesan and croûtons
wahlweise zu allen Salaten: | *optional to all salads:*

- gegrillte Poulardenbrust + EUR 10,00
grilled slices of chicken breast

- drei gebackene Gambas +EUR 15,00
three deep-fried prawns

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Pesto EUR 16,00
Tomato mozzarella salad with pesto

Hauptgerichte / Main courses

Geröstetes Filet vom Tagesfang mit Zucchini-Thymiangemüse,
Gnocchi und Fumet von Zitrusfrüchten

EUR 39,00

*Catch of the day-Roasted fillet with zucchini.thyme vegetables
Gnocchi and fumet of citrus fruits*

Filet vom heimischen Rind (200g) mit Café de Paris Butter,
wildem Broccoli und Röstkartoffeln

EUR 48,00

*Fillet of local beef (200g) with Café de Paris Butter
rapini and roasted potatoes*

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Gurkensalat

EUR 24,00

Viennese schnitzel with potato salad and cucumber salad

Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

Indisches Gemüsecurry mit knusprigem Pappadam und Reis

EUR 16,00

Indian vegetable curry with crispy pappadam and rice

Vollkorn-Spinatnudeln mit Fetakäse,
Oliven und getrockneten Sonnentomaten

EUR 20,00

*Wholemeal-spinach pasta with feta cheese,
Olives and sun-dried tomatoes*

Regionale Spezialitäten / Regional favorites

Hausgemachte Schweinskopfsülze mit gepickeltem Gemüse,
Bratkartoffeln und Rémouladensauce

EUR 20,00

*Homemade jellied suckling pig with mixed pickles,
roasted potatoes and rémoulade sauce*

Vier kleine handgemachte Kalbsfleischbouletten
mit Senf und Ketchup

EUR 18,00

wahlweise mit unserem Kartoffelsalat

+ EUR 5,00

*Four pieces of handmade veal meatballs
with mustard and ketchup
optional served with potato salad*

Berliner Currywurst mit Pommes Frites

EUR 18,00

Berliner curry sausages with French fries

Dessert & Käse / *Dessert & cheese*

Klassische gebrannte Vanillecrème <i>Crème brûlée</i>	EUR 16,00
Gâteau von der Vanuari Vollmilchschokolade mit Beerenragoût <i>Gâteau of Vanuari milk chocolate with berries</i>	EUR 13,00
Salat von frischen Früchten <i>Fresh fruit salad</i>	EUR 14,00
Auswahl von Rohmilchkäsen vom Berliner Affineur Fritz Blomeyer <i>Selection of raw-milk cheese, Fritz Blomeyer from Berlin</i>	EUR 18,00

Nachtkarte / 23:00 Uhr-02:00 Uhr

Late Night Menu / 11.00 pm-02.00 am

Vorspeisen / Starter

Gemischter Blattsalat mit hausgemachter Vinaigrette EUR 14,00
Mixed seasonal leaf salad with homemade Vinaigrette

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Pesto Eur 16,00
Tomato-mozzarella-salad with pesto

Caeser Salat mit Parmesan und Croûtons EUR 16,00
Caeser salad with Parmesan cheese and croutons

Wahlweise zu allen Salaten :/ *optional to all salads:* +EUR 10,00

- Gegrillte Poulardenbrust / *grilled slices of chicken* +EUR 15,00
- Drei gebackene Gambas / *three roasted prawns*

Suppen / Soups

Hausgemachte Gulaschsuppe mit feinem Schmand EUR 16,00
Homemade goulash soup with sour cream

Minestrone-tomatisierte Gemüsesuppe EUR 16,00
Minestrone-Mediterranean vegetable soup

Vegetarische Gerichte

Indisches Gemüsecurry mit knusprigem Pappadam und Reis EUR 16,00
Indian vegetable curry with crispy pappadam and rice

Vollkornnudeln all'arrabbiata EUR 20,00
Wholemealoasta all'arrabbiata

Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer. *All prices in € and incl. VAT.*

Regionale Spezialitäten / Regional favorites

Hausgemachte Schweinskopfsülze mit gepickeltem Gemüse,
Bratkartoffeln und Rémouladensauce
*Homemade jellied suckling pig with mixed pickles, fried potatoes and
Rémoulade sauce*

EUR 20,00

Berliner Currywurst mit Pommes Frites
Berliner curry sausages with French fries

EUR 18,00

Dessert / Dessert

Crème Brûlée
Crème brûlée

EUR 16,00

Luftiges Schokoladentörtchen
mit Beerenragout
*Fairy cake of milk chocolate
with berries*

EUR 13,00

Salat von frischen Früchten
Fresh fruit salad

EUR 14,00