Frühstück von 9 bis ...

Frühstück klassisch

Passend zu jedem Anlass!

Prosecco [12]
Glas 0,1 l **4,00 €**
Glas 0,2 l **7,00 €**
Flasche 0,75 l **22,00 €**

Vitamine für den Start in den Tag!

Orangensaft frisch gepresst
0,2 l **3,50 €**
0,4 l **6,50 €**

Berliner Frühstück [B, C, H, 1]
2 Brötchen (hell, dunkel), Butter, 2 ausgesuchte Wurstsorten [8, 9] & 1 Scheibe Gouda, 1 Stück Brie, luftgetrockneter Schinken [9], ein gekochtes Ei, feine Konfitüre, Nuss-Nougatcreme, Honig, Kräuterquark, Obstgarnitur

für eine Person dazu einen **11,50 €**
für zwei Personen Pott Kaffee **22,00 €**

Käse-Klassiker [A, B, C, 1]
2 Brötchen (hell, dunkel), Butter, erlesene Käsesorten, ein Ei, Kräuterquark, Obstgarnitur

für eine Person **11,50 €**
für zwei Personen **22,00 €**

Das Süße [A, B, H]
Ein Brötchen, ein Croissant, Butter, feine Konfitüre, Nuss-Nougatcreme, eine Schale Cornflakes mit frischer Milch, Honig, Obstgarnitur

für eine Person **9,50 €**
für zwei Personen **18,00 €**

Das Kleine [A, B, 1]
Zwei Brötchen (hell, dunkel), Butter, 2 Wurstsorten [8, 9] und 1 Scheibe Gouda, 1 Stück Brie, feine Konfitüre, Obstgarnitur

für eine Person **7,50 €**
für zwei Personen **14,00 €**

Frühstück international

Austria [A, B, H]
Ein großer Pfannkuchen, wahlweise mit Apfelmus, Marmelade oder Nuss-Nougatcreme, dazu ein Croissant und Obstgarnitur

für eine Person **9,50 €**
für zwei Personen **18,00 €**

Brexit [A, B, C, 1]
Geröstete Weißbrotscheiben mit Tomatenscheiben und Cheddarkäse überbacken, dazu ein Spiegelei, Rostbratwürstchen, gegrillter Bacon, Baked Beans, warme Tomaten-, Zwiebel- und Knoblauchwürfel

für eine Person **12,50 €**
für zwei Personen **24,00 €**

Italia [A, B]
Mozzarella auf frischen Tomaten, dazu italienische Mortadella [9], luftgetrockneter Schinken [9], italienische Salami [9], Gorgonzola, Oliven [14], Butter und 2 Brötchen

für eine Person **11,50 €**
für zwei Personen **22,00 €**

Scandinavia [A, B, C, G, 1]
2 Brötchen, Butter, ein Pfannkuchen mit geräuchertem Lachs mit Senf-Dillsoße, 1 Scheibe Gouda, 1 Stück Brie, ein Ei, feine Konfitüre

für eine Person **12,50 €**
für zwei Personen **24,00 €**

Luxus-Frühstück für zwei Personen

für zwei Personen 98,00 €

Um dieses Frühstück richtig genießen zu können, bringen Sie bitte zwei bis drei Stunden Zeit mit.

Lassen Sie sich so richtig verwöhnen. Wir bieten Ihnen:

Brotkorb, Butter, ausgesuchte Wurstsorten [8, 9] und Käsesorten, luftgetrockneter Schinken [9], italienische Mortadella [9], italienische Salami [9], gegrillter Bacon, Eier nach Wahl (gekochtes Ei, Spiegelei, Rührei, Omelette), geräucherter Lachs mit Senf-Dillsoße oder Meerrettich [8, 11, 12], feine Konfitüre, Nuss-Nougatcreme, Honig, würziger Kräuterquark, Cornflakes, Müsli, frisches Obst, Crêpes mit Cointreau und Orangenfilets, dazu jedes Heißgetränk, das Sie mögen (Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato, Schokolade, Espresso, Tee etc.), eine Flasche Wasser nach Wahl, je ein Glas frisch gepressten Orangensaft und – last but not least – eine Flasche Champagner Veuve Emille Brut 0,75 Liter

Frühstück · Eiergerichte

Variationen und Beilagen

Sie können sich Ihr eigenes Frühstück ganz individuell zusammenstellen. Natürlich können Sie jede dieser Variationen auch jedem unserer Frühstücke ganz nach Ihrem Wunsch hinzufügen.

2 helle und 2 dunkle Brötchen [A]	3,50 €
Helles Brötchen [A]	je 0,90 €
Vierkornbrötchen [A]	je 1,00 €
Croissant [A]	je 2,50 €
2 geröstete Toastscheiben [A]	1,00 €
Butter [B]	je 1,50 €
Konfitüre	je 1,50 €
Honig	je 1,50 €
Nuss-Nougatcreme [H]	je 1,50 €
Gekochtes Ei [C]	je 1,80 €
Käse [B, 1]	je 2,50 €
Wurst [8, 9]	je 2,50 €
Geflügelwurst	je 2,50 €
Schinken [9]	je 2,50 €
Geräucherter Lachs [J] mit Meerrettich [8,11,12]	je 3,90 €
Gegrillter Bacon	je 3,90 €
Rostbratwürstchen	je 3,90 €
Kräuterquark [B]	je 2,00 €
Baked Beans	je 4,00 €
Oliven [14]	je 3,50 €
Frischer Obstsalat	je 5,90 €
Müsli	je 4,00 €
Eiweißschock mit Obst [C]	je 6,50 €
Joghurt natur [B]	je 3,00 €

Eiergerichte

Spiegeleier [A, B, C]
drei Eier mit gerösteten Weißbrotscheiben und Butter:

- natur	5,90 €
- mit Schinken [9]	6,90 €
- mit Speck und Zwiebeln	7,50 €
- mit Tomaten und feinen Kräutern	7,50 €
- mit gegrilltem Bacon	8,90 €
- mit drei Rostbratwürstchen	8,90 €

Omelette [A, B, C] aus drei Eiern, mit gerösteten Weißbrotscheiben und Butter:

- mit feinen Kräutern	6,50 €
- mit Schinken [9]	6,90 €
- mit Speck und Zwiebeln	7,50 €
- mit Käse	7,50 €
- mit Käse und Schinken [9]	8,50 €
- mit Käse, Speck und Zwiebeln	8,50 €
- mit Tomaten und feinen Kräutern	8,00 €
- mit Champignons & feinen Kräutern	8,90 €
- mit Thunfisch [J] und Zwiebeln	10,00 €
- mit dänischem Weichkäse, Tomaten, Peperoni, Oliven [14] und Basilikum	11,00 €

Rühreier [A, B, C]
drei Eier mit gerösteten Weißbrotscheiben und Butter:

- natur	5,90 €
- mit Schinken [9]	6,90 €
- mit Speck und Zwiebeln	7,50 €
- mit Käse	7,50 €
- mit Käse und Schinken [9]	8,00 €
- mit Käse, Speck und Zwiebeln	8,50 €
- mit Tomaten und feinen Kräutern	8,00 €
- mit gegrilltem Bacon	8,90 €
- mit drei Rostbratwürstchen	8,90 €

Bauernomelette 11,90 €
Ein großes Omelette aus vier Eiern mit Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln und Gewürzgurken

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln [B, C]

- mit zwei Spiegeleiern	10,00 €
- mit einem Kräuteromelette	10,00 €
- mit zwei Käserühreiern	10,00 €

Mittags- & Abendkarte

Mittags- und Abendkarte (ab 11 Uhr)

Alle Speisen werden in der Steakeria SATT UND SELIG frisch zubereitet. Bitte haben Sie Verständnis, dass es dadurch zeitweise etwas länger dauern kann, bis Sie Ihr Essen erhalten.

Suppen

Steinpilzcremesuppe 7,50 €

Tomatensuppe [A, C, F, G, I, J, 4] 6,90 €
mit Gin und Sahne

Hühnchen-Kokoscreme-Suppe 9,90 €
Mit Möhren, Frühlingszwiebeln, Chili, Paprika und Zitronengras, dazu ein Spieß mit Hähnchenfilet [a,b,c,e,g,i]

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Carpaccio di Manzo [B] 14,90 €
Dünnes Rinderfilet mit frischen Champignons, Parmesan und Rucola

Parmaschinken mit Melone 13,90 €

Frittierte Riesenchampignons mit Remoulade [B, C, G] 10,50 €

Mozzarella Caprese [P] 9,90 €
Mit Tomaten, Pesto [a, a1, b, c, e, f, g, h, i, l, m], Balsamico-Essig [d] und Olivenöl

Original italienische Mozzarellaspezialität!
Scamorza affumicata naturale [B, 4] 11,50 €
Herzhafter, geräucherter Pasta-Filata-Käse. Serviert mit Olivenöl, gebratenen Auberginenstreifen und frischem Pfeffer.

Gemischte Oliven mit Röstbrot [14, a, a1, b, c, e, f, g, h, i, l, m] 5,80 €

Antipasti Italia [a, a1, l, m] Großer Vorspeisenteller mit italienischen Köstlichkeiten [9]
für 1 Person 12,50 €
für 2 Personen 21,00 €
für 4 Personen 34,00 €

Salate

Wahlweise mit unserem Hausdressing oder einem Honig-Senf-Dressing [G].

Kleiner Beilagesalat 3,80 €

Gemischter Salat der Saison 6,00 €

Thunfisch-Salat [C, J] 11,80 €
mit Ei, Oliven [14] und Peperoni

Käse-Salat [C, B] 11,80 €
mit dänischem Weichkäse, Ei, Oliven [14] und Peperoni

Lachs-Salat [J] 12,80 €
mit gegrillten Lachsfiletstreifen

Hähnchen-Salat 11,80 €
mit gegrillten Hähnchenbruststreifen

Manzo-Salat 12,80 €
mit gegrillten Rindfleischstreifen

Scampi-Salat 14,00 €
mit gebratenen Scampi

Huhn

Hähnchen India [B, O] 16,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Ananas in Curry-Sahnesauce, dazu Basmatireis

Lavastein-Hähnchen ca. 250 g° 16,90 €
Hähnchenbrustfilet vom Lavastein-Grill, dazu Pommes frites

Hähnchen Mexico [B, O] 16,90 €
Hähnchenbrustfilet gebraten in Gemüse in pikanter Toamatensauce, dazu Basmatireis

STEAKS

BEST QUALITY ★ 100% ★ ARGENTINIAN BEEF ★★★★★ BEST QUALITY

Original argentinisches Steak vom Lavastein-Grill

HÜFTSTEAK fettfrei	180 g°	**12,50 €**
	260 g°	**18,00 €**
	300 g°	**21,00 €**
RUMPSTEAK mit herzhaftem Fettrand	180 g°	**14,00 €**
	260 g°	**19,00 €**
	300 g°	**22,00 €**
ENTRECÔTE (Rib Eye Steak) für den Kenner	270 g°	**19,90 €**
	400 g°	**28,00 €**
FILETSTEAK das edle Stück vom Rind	180 g°	**19,00 €**
	260 g°	**28,00 €**
	300 g°	**31,00 €**

Saucen zum Steak

Champignon-Sahnesauce [B, O]	**4,00 €**
Grüner Pfeffer in Sahnesauce [B, O]	**4,00 €**
Sauce Béarnaise [B, C, O]	**4,00 €**
Gorgonzola-Sahnesauce [B, O]	**4,00 €**

Sehr gerne bereiten wir Ihnen auf Wunsch auch Steaks in anderen Gewichtsgrößen zu.

Außerdem Steaks aus aller Welt auf Anfrage!

Beilagen

Knoblauchbrot [A, B] 5 Stück mit Oliven	**3,90 €**
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	**4,50 €**
Folienkartoffel [B] mit Sauerrahm oder Kräuterbutter	**4,50 €**
Pommes frites	**3,50 €**
Kroketten [A]	**3,50 €**
Süßkartoffel Pommes [A]	**4,00 €**
Prinzessbohnen mit gedünsteten Zwiebeln	**3,80 €**
Broccoli [B, H] mit Buttermandeln	**3,80 €**
Spinat mit Knoblauch gedünsteten Zwiebeln	**3,80 €**
Geröstete Zwiebeln	**3,50 €**
Maiskolben vom Grill mit Kräuterbutter	**4,00 €**
Kräuterbutter [B]	**2,00 €**
Sauerrahm [B]	**2,50 €**

Grillteller Kurfürst [B]
Verschiedene Fleischsorten (Rind, Schwein & Huhn) vom Lavastein-Grill, mit Prinzessbohnen, einer Grilltomate, Kräuterbutter und Pommes frites

für 1 Person	**18,50 €**
für 2 Personen	**35,00 €**

Unsere Spezialitäten

Frisches Fleisch aus regionaler Produktion!

FÜR DEN GROSSEN HUNGER
gibt es unsere Burger auch als XL
(100 % Rindfleisch) **+ 3,90 €**

GEZER
FLEISCHMANUFAKTUR BERLIN GmbH

ANGUS BEEF

Spandauer Kleinigkeiten 16,50 €
Kleines Schnitzelchen mit Spreewälder Sülze, Remoulade, drei Minifleischbällchen [a, a1, c, g] mit zwei Sorten Senf, ein Spiegelei, drei Rostbratwürstchen und Kartoffelecken

Blue Cheese Burger 11,80 €
Edler Blauschimmelkäse [l, m] auf Rinderhack [g], belegt mit frischen Tomaten, Zwiebeln und grünem Salat, serviert in einem gerösteten Hamburgerbrötchen [a, a1], dazu Pommes frites

Bacon Pesto Burger 11,80 €
Gegrillter Bacon, geschmorte Zwiebeln, Pesto [a, b, c, h], Mayonnaise [c, d, g], grüner Salat und Cheddarkäse auf Rinderhack [g], serviert in einem gerösteten Hamburgerbrötchen [a, a1], dazu Pommes frites

Chicken Farmer Burger 11,80 €
Dänischer Weichkäse auf gegrilltem Hähnchenbrustfilet, belegt mit rohen Zwiebeln, Gurkenscheiben, Olivenringen [14], geraspelten Möhren, grünem Salat und Mayonnaise [c, d, g], serviert in einem gerösteten Hamburgerbrötchen [a, a1], dazu Kartoffelspalten

Fleischgerichte

ORIGINAL VOM LAVASTEIN ORIGINAL

Zu allen Fleischgerichten wird eine Salatbeilage serviert.

Schwein

Schnitzel Wiener Art [A, B, C] 14,90 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Zitrone und Pommes frites

Tessiner Schnitzel [A, B, C] 17,50 €
Mit feinem Käse gefülltes paniertes Schweineschnitzel, dazu Kartoffelspalten und Broccoli

Medaillons Dijon [B, G, O] 17,50 €
Schweinefiletmedaillons in feiner Dijon-Senf-Sauce, Broccoli und Kartoffelspalten

Medaillons Champignon [B] 17,50 €
Schweinefiletmedaillons in einer Champignon-Sahnesauce, dazu Kroketten

Medaillons Steinpilz [B] 18,50 €
Schweinefiletmedaillons in einer delikaten Steinpilz-Sahnesauce, dazu Kroketten

Lamm

Lammfilet Neuseeland ca. 200 g° 21,50 €
Mit Prinzessbohnen und Bratkartoffeln

Lammhüftsteak ca. 200 g° 18,50 €
Mit Prinzessbohnen und Bratkartoffeln

Lammkarree ca. 240 g° 24,90 €
Mit Prinzessbohnen und Bratkartoffeln

Rind

Rinderfilet Champignon ca. 180 g° 23,50 €
Frische Champignons in Sahnesauce, dazu Kroketten [A,B,O]

Rinderfilet Pepe ca. 180 g° 23,50 €
Mit grünem Pfeffer in Sahnesauce, dazu Kroketten [A, B, O]

Rinderfilet Gorgonzola ca. 180 g° 23,50 €
In Gorgonzola-Sahnesauce, dazu Kroketten [A, B, O]

Rinderfilet Sizilien ca. 180 g° 23,50 €
In Tomaten-Knoblauch-Sauce mit Olivenöl und Petersilie, dazu Kroketten [A]

Ladysteak [B, O] ca. 150 g° 18,00 €
Rinderfilet dazu eine Folienkartoffel mit Kräuterbutter oder Sauerrahm

Geschnetzeltes [B, O] 18,00 €
vom Rinderfilet in Champignonsauce, dazu Reis

Kalb

Wiener Schnitzel [A, C] 18,00 €
Das echte Wiener Schnitzel aus Kalbfleisch, dazu Zitrone und Bratkartoffeln

Kalbsgeschnetzeltes vom Filet nach Züricher Art 18,00 €
Mit Champignons in Sahnesauce & Knoblauch, dazu Spätzle

Pasta

Spaghetti Carbonara [a, a1] **9,90 €**
Mit Speck, Zwiebeln, Ei, Sahne [l, m] und frisch gehobeltem Parmesankäse

Spaghetti aglio e olio [B, J, K, 1] **9,90 €**
Mit Knoblauch und Olivenöl, dazu frisch gehobelter Parmesankäse

Tagliatelle Salmone [B, J, K, 1] **12,80 €**
Mit frischem Lachs und Krabben in einer Hummer-Sahnesauce, dazu frisch gehobelter Parmesankäse

Tagliatelle Satt & Selig [a, a1] **11,90 €**
Mit Schweinefleischstreifen in Pfifferlingsauce

Tagliatelle Vegetaria [a, a1] **9,90 €**
Mit verschiedenem Gemüse

Tagliatelle Scampi [a, a1] **14,90 €**
Mit Gemüse, Ananasstücken, Scampi und frisch gehobeltem Parmesan

Fisch • Scampi • Surf & Turf

Zu allen Fischgerichten wird eine Salatbeilage serviert.

Fisch

Zarter Matjes [J] **14,90 €**
Drei Matjesfilets mit Salzkartoffeln, Tomaten und Zwiebeln

Lachsfilet vom Grill [B, J, 0] **21,50 €**
Mit einer feinen Zitronen-Butter-Sauce, dazu Blattspinat und Salzkartoffeln

Lachsfilet in Orangensauce [B, J, 0] **22,50 €**
Mit Blattspinat und Basmatireis

Scampi - Großgarnelen

Scampi vom Lavastein-Grill [B, C, 0, K] **24,50 €**
5 Scampi mit Knoblauchremoulade, dazu Basmatireis

Scampi Pepe [B, K, 0] **24,50 €**
5 Scampi in Sherry-Sahnesauce mit grünem Pfeffer, dazu Basmatireis

Scampi Gonzo [B, K, 0, 14] **24,50 €**
5 Scampi in Hummer-Krabben-Sahnesauce, dazu Basmatireis

Surf & Turf

Die Hüfte [B, K] **28,90 €**
Argentinisches Hüftsteak (200 g*) und 3 Scampi, dazu eine Folienkartoffel mit Sauerrahm

Das Filet [B, K] **34,90 €**
Argentinisches Rinderfilet (200 g*) und 3 Scampi, dazu eine Folienkartoffel mit Sauerrahm

Vegetarisch • Dessert

Vegetarische Spezialitäten

Überbackene Champignonköpfe 10,80 €
Mit Blattspinat, Knoblauch und Gorgonzolasauce A, B, C

Frischer Franzose A, B, C 10,50 €
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren

Käsespätzle A, B, C 10,80 €
In geriebenem Käse und Sahne geschwenkte Spätzle mit Röstzwiebeln

Fit durch Spandau E, O, 7 14,90 €
Gemüsepfanne mit Gemüse der Saison, dazu Basmatireis

Käsevariation
Fünf erlesene Käsesorten a,a1,l,m, dazu Feigensenf J, G, Oliven 14, frische Früchte und Brot A
für 1 Person 11,80 €
für 2 Personen 19,90 €

Vegetarischer Auflauf A, B 10,90 €
Gemüse der Saison in Tomatensauce, mit gekochtem Ei, überbacken mit Käse

Desserts, Süßes und Eis

Crêpes mit 1 Kugel Vanillee a, a1, b, c, l, m
- mit einer Kugel Vanilleeis, Zucker oder Apfelmus oder Marmelade oder Honig oder Nuss-Nougatcreme l, m 5,80 €
- mit einer Kugel Vanilleeis, Cointreau und Orangenfilets 6,90 €
- mit heißen Himbeeren und Vanilleeis 6,90 €
- mit heißen Kirschen und Vanilleeis 6,90 €

Unsere Empfehlung!

Apfelstrudel warm 7,50 €
mit Vanillesauce und Vanilleeis 13, a, a1, b, c, l, m

Kaiserschmarrn a, a1, b, c, l, m 9,50 €
nach Art des Hauses mit Mandarinenlikör

Tiramisu A, B, 3 4,80 €

Schwarzwälder Eisbecher a,a1,b,c,l,m 6,90 €
2 Kugeln Vanilleeis13 und 1 Kugel Schokoladeneis 13 mit Kirschwasser, Schattenmorellen und Sahne

Dänemark Eisbecher a, a1, b, c, l, m 6,90 €
2 Kugeln Vanilleeis 13 und 1 Kugel Schokoladeneis 13 mit ganz viel Schokoladensauce und Sahne

Schweden Eisbecher a, a1, b, c, l, m 6,90 €
3 Kugeln Vanilleeis 13 auf Apfelmus mit Eierlikör und Sahne

Heiße Feigen a, a1, b, c, l, m 8,90 €
3 Kugeln Vanilleeis 13 mit heißen Feigen, grünem Pfeffer, Weinbrand und Sahne

Kinderbecher a, a1, b, c, l, m 3,80 €
2 Eiskugeln 13 nach Wahl mit Waffeln und Süßkram

Eiskaffee 13, l, m 5,00 €

Eisschokolade 13, l, m 5,00 €

Kuchen a, a1, b, c
In unserer Kuchenvitrine finden Sie ein täglich wechselndes Angebot an selbstgebackenen Kuchen vor.

Getränke

J.J.DARBOVEN

Heiße Getränke Auf Wunsch auch laktosefrei!

Filterkaffee [2]	Tasse	1,90 €
Filterkaffee [2]	Pott	2,60 €
Kaffee entkoffeiniert	Tasse	2,50 €
Café Crème [2]	Tasse	2,80 €
Cappuccino [2, G]	Tasse	3,50 €
Cappuccino Panna [2, G, 10] mit Sahne	Tasse	4,00 €
Milchkaffee [2, G]	Tasse	4,00 €
Milchkaffee [G] mit Getreidekaffee	Tasse	5,00 €
Milchkaffee entkoffeiniert	Tasse	5,00 €
Latte Macchiato [2, G]	Glas	4,00 €
Flavored Latte Macchiato [2, G]		
Amaretto	Glas	4,90 €
Haselnuss	Glas	4,90 €
Vanille	Glas	4,90 €
Cocos	Glas	4,90 €
Caramel	Glas	4,90 €

Espresso [2]	Tasse	2,50 €
Doppelter Espresso [2]	Tasse	4,00 €
Espresso Macchiato [2, G]	Tasse	3,00 €
Espresso Spezial [2, H] 2 cl Amaretto	Tasse	4,00 €
Café Advokat [2, C, G, 10] 2 cl Eierlikör, Sahnehaube	Tasse	5,00 €
Irish Coffee [2, A, G, 10] 2 cl Whisky, Sahnehaube	Tasse	5,00 €
Schokolade mit Sahne [G, 10]	große Tasse	4,00 €
Weiße Schokolade [G, 10] mit Sahne	große Tasse	4,50 €
Russische Schokolade [G, 10] 2 cl brauner Rum, Sahnehaube	Tasse	5,50 €
Glühwein [12]	Glas	4,50 €
Grog mit 2 cl braunem Rum	Glas	4,50 €
Doppelter Grog 4 cl brauner Rum	Glas	6,00 €
Heiße Zitrone	Glas	4,50 €
Heiße Milch mit Honig [G]	Glas	4,00 €

Tee aus losem Tee portioniert

	Glas 0,2 l
Assam	3,00 €
Earl Grey	3,00 €
Rooibuschtee	3,00 €
Minze	3,00 €
Kamille	3,00 €
Grüner Sunshine Tee	3,00 €
Fruchttraum	3,00 €
Frische Minze	4,00 €

Wasser

ORIGINAL SELTERS

SELTERS CLASSIC	Flasche 0,25 l	2,50 €
	Flasche 0,75 l	5,50 €
SELTERS LEICHT	Flasche 0,25 l	2,50 €
	Flasche 0,75 l	5,50 €
SELTERS NATURELL	Flasche 0,25 l	2,50 €
	Flasche 0,75 l	5,50 €
HAUSWASSER	Glas 0,4 l	3,00 €
Brandenburger Mineralquelle	Flasche 0,75 l	4,60 €

Getränke

Erfrischungsgetränke

Pepsi [1, 2, 4]	Glas 0,2 l	2,50 €
	Glas 0,4 l	4,00 €
Coca-Cola [1, 2, 4]	Flasche 0,2 l	2,50 €
	Glas 0,4 l	4,00 €
Coca-Cola Light [1, 2, 4, 6, 7]	Flasche 0,2 l	2,50 €
oder Zero [1, 2, 4, 6]	Glas 0,4 l	4,00 €
Fanta Orange [1, 3, 4, 9]	Flasche 0,2 l	2,50 €
	Glas 0,4 l	4,00 €
Sprite [4]	Flasche 0,2 l	2,50 €
	Glas 0,4 l	4,00 €
Spezi [1, 2, 3, 4, 9]	Glas 0,2 l	2,50 €
	Glas 0,4 l	4,00 €
Fassbrause [1, A]	Glas 0,2 l	2,50 €
	Glas 0,4 l	4,00 €
Malztrunk [1, A]	Flasche 0,33 l	3,90 €
BIONADE Holunder	Flasche 0,33 l	4,00 €

Lichtenauer

Ginger Ale [1, 4]	Flasche 0,25 l	3,00 €
Tonic Water [4, 8]	Flasche 0,25 l	3,00 €
Bitter Lemon [3, 4, 8]	Flasche 0,25 l	3,00 €

Flaschenbiere

Allgäuer Büble Bayrisch Hell [A]	0,5 l	5,00 €
Krušovice Schwarzbier [A]	0,5 l	5,00 €
Paulaner Weißbier [A] Kristallklar	0,5 l	5,00 €
Paulaner Hefe-Weißbier [A] Dunkel	0,5 l	5,00 €
Radeberger [A]	0,33 l	3,90 €
Schöfferhofer Grapefruit [A, 1, 3, 4] Hefeweizen-Mix	0,33 l	3,90 €

Berliner Weisse [A]

Himbeere [1]	0,33 l	4,50 €
Waldmeister [1]	0,33 l	4,50 €
Maracuja [1]	0,33 l	4,50 €
Cranberry [1]	0,33 l	4,50 €
Mango [1]	0,33 l	4,50 €
Kirsche [1]	0,33 l	4,50 €
Pfirsich [1]	0,33 l	4,50 €

Säfte, Nektare und Fruchtsäfte

	0,2 l	0,4 l
Orangensaft frisch gepresst	3,50 €	6,50 €

granini

	0,2 l	0,4 l
Orangensaft	2,60 €	4,00 €
Apfelsaft	2,60 €	4,00 €
Ananassaft	2,60 €	4,00 €
Pink Grapefruit-Nektar	2,60 €	4,00 €
Bananen-Nektar	2,60 €	4,00 €
Kirsch-Nektar	2,60 €	4,00 €
Maracuja-Nektar	2,60 €	4,00 €
Multivitamin 10-Frucht-Nektar	2,60 €	4,00 €
Mangofruchtsaft	2,60 €	4,00 €
Rhabarbersaft	2,80 €	4,50 €
Tomatensaft Flasche 0,2 l	2,80 €	4,50 €

Schorlen

	0,2 l	0,4 l
Saftschorle	2,50 €	4,00 €

Flaschenbiere alkoholfrei

Paulaner

Hefe-Weißbier [A]	0,50 l	5,00 €
Weißbier-Zitrone [A]	0,50 l	5,00 €

Radeberger [A]

0,33 l 4,00 €

Bier vom Fass

	Kleines Bier 0,3 l	Halber Liter 0,5 l	Ein Maß 1,0 l

SPANDAUER KURFÜRST [A] 3,50 € 5,00 € 9,00 €
Ein traditionelles Pilsener, das in einer kleinen Brauerei für uns gebraut wird. Süffig, vollmundig, malzig.
5,0 % Alkohol. Privatbrauerei Eibau i.Sa. GmbH.

Hövels Original [A] 3,90 € 6,00 € 10,00 €
Bierspezialität seit 1893. Die Komposition aus vier Edelmalzen verleiht dem Hövels Original seine Geschmacksvielfalt. Röst- und Karamellaromen harmonieren mit einer feinherben Frische. Rotgoldene Farbe.
5,5 % Alkohol. Hövels Hausbrauerei, Dortmund.

Schultheiss Pilsener [A] 3,50 € 5,00 € 9,00 €
Der Bier-Klassiker aus Berlin! Seit 1842 wird dieses Pilsener Bier nach deutschem Reinheitsgebot gebraut. Verwendet wird nur das Beste, was die Natur zu bieten hat. Reinstes Wasser, feinste Sommergerste, ausgewählte Hopfensorten und natürlich Hefe aus eigener Reinzucht. Mehr nicht.
5,0 % Alkohol. Brauerei Radeberger, Berlin.

Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb [A] 4,00 € 5,50 € 9,50 €
Hier bedarf es nicht vieler Worte. Das Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb zählt unbestritten zu den besten Weißbieren Deutschlands.
5,5 % Alkohol. Brauerei Paulaner, München.

Biermischgetränke

	0,3 l	0,5 l
Alsterwasser Bier [A], Fanta [1, 3, 4, 9]	3,50 €	4,90 €
Gespritztes Bier [A], Fassbrause [1, A]	3,50 €	4,90 €
Radler Bier [A], Sprite [4]	3,50 €	4,90 €
Diesel Bier [A], Cola [1, 2, 4]	3,50 €	4,90 €

Allergene:
A Gluten · **A1** Weizen · **A2** Roggen · **B** Milch · **C** Eier · **D** Schwefeldioxid und Sulfite · **E** Soja · **F** Sesam · **G** Senf · **H** Nüsse · **I** Sellerie **J** Fisch · **K** Krebstiere · **L** Laktose · **M** Milcheiweiß · **O** klare Brühe 1, 13 · **P** hergestellt aus pasteurisierter Milch

Zusatzstoffe:
1 mit Farbstoff · **2** coffeinhaltig · **3** mit Antioxidationsmittel · **4** Säuerungsmittel · **5** mit Konservierungsmittel · **6** mit Süßstoff **7** enthält eine Phenylalaninquelle · **8** chininhaltig · **9** Stabilisatoren · **10** aufgeschäumt mit Stickoxydul · **11** Taurin **12** enthält Sulfite · **13** Eis mit Pflanzenfett · **14** geschwärzt · ° Frischfleischgewicht

Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.
Alle Preise inkl. MwSt. und Service.

Getränke

Apéritifs

	5 cl
Martini Bianco [12]	4,50 €
Martini Rosato [12]	4,50 €
Martini Rosso [1, 12]	4,50 €
Martini Extra Dry [12]	4,50 €
Sandeman Sherry medium dry [12]	5,00 €
Sandeman Sherry dry seco [12]	5,00 €
Lillet Blanc [1]	5,00 €
Ramazzotti Aperitivo Rosato [1, 12]	5,00 €

Whisky

SCOTCH

	2 cl
Johnnie Walker [A, 1]	4,00 €
Ballantines [A, 1]	4,00 €
Dimple [A, 1] Golden Selection	4,50 €
Chivas Regal [A, 1] 12 Jahre	4,50 €

MALT

	2 cl
Bowmore Single Malt [A, 1] 12 Jahre	4,50 €
Glenfiddich Special Reserve [A, 1] 12 J.	4,50 €
Glenfiddich Ancient Reserve [A, 1] 18 J.	6,50 €
The Glenlivet [A, 1] 12 Jahre	4,50 €
The Glenlivet Nàdurra [A]	5,50 €

IRISH

	2 cl
Kilbeggan [A, 1]	4,00 €
Jameson [A, 1]	4,00 €
Paddy [A, 1]	4,00 €

BOURBON

	2 cl
Jim Beam [A]	4,00 €
Four Roses [A]	5,00 €

TENNESSEE

	2 cl
Jack Daniel's [A]	4,00 €

Spirituosen

	2 cl
Gorbatschow 37,5 % vol [A]	3,50 €
Gorbatschow Platinum 44 % vol [A]	4,50 €
Absolut [A]	4,00 €
Moskovskaya [A]	4,00 €
Russian Standard [A]	4,00 €
Gordon's Dry	4,00 €
Finsbury London Dry	4,00 €
Beefeater	5,00 €

Bacardi Superior White Rum	4,00 €
Bacardi Gold Rum [1]	4,50 €
Havana Club 3 Years Old [1]	4,00 €
Havana Club 7 Years Old [1]	6,00 €
Gilka [1] (Original Berliner Kaiser-Kümmel)	3,50 €
Ouzo Plomari	3,50 €
Pernod [1]	3,50 €
Sierra Tequila Silver	3,50 €
Sierra Tequila Reposado [1]	3,50 €
Sierra Café Licor con Tequila [1]	3,50 €
Nordhäuser Doppelkorn [A]	3,50 €
Fürst Bismarck [A]	3,50 €
Grappa [12]	3,50 €
Williams Christbirne	4,00 €
Obstwasser	4,00 €
Schwarzwälder Kirschwasser	4,00 €
Zwetschgenwasser	4,00 €
Waldhimbeergeist	4,00 €
Calvados Pâpidoux	5,00 €

Aquavit

	2 cl
Malteser Aquavit	3,80 €
Aalborg Jubiläums Akvavit	3,80 €
Linie Aquavit	3,80 €

Cognac, Brandy und Weinbrand

	2 c l
Asbach Uralt [1, 12]	4,00 €
103 [1, 12]	4,00 €
Hennessy [12]	5,00 €
Vecchia Romagna [12]	4,00 €
Remy Martin VSOP [12]	5,00 €
Metaxa ***** [12]	4,50 €

Bitter und Kräuter

	2 cl
Averna [1]	3,80 €
Aperol [1, 8]	3,80 €
Campari [1]	3,80 €
Ramazzotti	3,80 €
Fernet Branca	3,80 €
Branca Menta [1]	3,80 €
UNICUM Anno 1790 [12]	3,80 €
Ungarischer Kräuterlikör	
Jägermeister	3,80 €
Underberg	3,80 €
Kuemmerling	3,80 €

Fürst von Metternich

- Riesling trocken
- Chardonnay trocken
- Rosé trocken
- Brut

Flasche 0,2 l **8,00 €**
Flasche 0,75 l **28,00 €**

Prosecco & Champagner

Valmarone [12] Glas 0,1 l **4,00 €**
Glas 0,2 l **7,00 €**
Flasche 0,75 l **22,00 €**

Auch als Rosé erhältlich!

Veuve Pelletier Brut [12] Fl. 0,75 l **65,00 €**

Sekt

Jules Mumm [12] trocken
Glas 0,1 l **4,00 €**
Glas 0,2 l **7,00 €**
Flasche 0,75 l **24,00 €**

Mumm [12] trocken
Glas 0,1 l **4,00 €**
Glas 0,2 l **7,00 €**
Flasche 0,75 l **24,00 €**

Liköre

	2 cl
Amaretto [1, H]	**3,50 €**
Licor 43 [12]	**4,00 €**
Cointreau [1]	**4,50 €**
Bailey's [1, 2, G]	**4,00 €**
Batida de Coco [1]	**4,00 €**
Eierlikör [C]	**3,50 €**

MANGAROCA BATIDA DE CÔCO

	2 cl
Cassissée [1, 12] Crème de Cassis de Dijon	**4,00 €**
Molinari Sambuca [1, 12]	**4,00 €**
Molinari Sambuca Caffé [1, 12]	**4,00 €**
Spandauer Sahnehäubchen [l, m] Hauslikör	**4,00 €**
Southern Comfort [1] Whiskylikör	**4,00 €**

Longdrinks Wir verwenden Riemerschmid Bar-Sirup.

Aperol Spritz [1, 8, 12] **6,50 €**
6 cl Prosecco, 4 cl Aperol, Orangenscheibe, Eis

Rosato Mio [12] **6,50 €**
5 cl Ramazzotti Rosato, 10 cl Prosecco

Lillet Vive [1, 4, 8] **6,50 €**
5 cl Lillet Blanc, 10 cl Tonic Water

Campari Orange [1] **6,50 €**
4 cl Campari, Granini Orangensaft

Gin Tonic [4, 8] **6,50 €**
4 cl Finsbury London Dry Gin, Tonic Water

Wodka Lemon [3, 4, 8, A] **6,50 €**
4 cl Wodka Gorbatschow, Bitter Lemon

Bacardi Cola [1, 2, 4] **6,50 €**
4 cl Bacardi White Rum, Coca Cola

Screwdriver [A] **6,50 €**
4 cl Wodka Gorbatschow, Granini Orangensaft

Außerdem finden Sie eine reichhaltige Auswahl an Cocktails in unserer separaten Karte.

Weine

Rotwein

	0,2 l	0,25 l	0,5 l	Fl. 0,75 l
Merlot Vin de Pays d'Oc trocken Frankreich	6,00 €	7,00 €	13,50 €	22,00 €
Cabernet Sauvignon Vin de Pays d'Oc trocken Frankreich	6,00 €	7,00 €	13,00 €	22,00 €
Malbec Mendoza trocken Argentinien	6,50 €	7,50 €	15,00 €	24,00 €
Sangiovese Rocca Ventosa trocken Italien	6,00 €	7,00 €	13,50 €	22,00 €
Spätburgunder trocken Deutschland	6,50 €	7,50 €	14,50 €	22,00 €
Rioja Crianza Spanien, trocken	6,50 €	7,50 €	14,50 €	24,00 €
Lambrusco lieblich Italien	5,50 €	6,50 €	12,50 €	20,00 €

Roséwein

Rosé halbtrocken Deutschland	6,50 €	7,50 €	14,50 €	22,00 €

Weißwein

Kanzem Altenberg Riesling trocken — Fl. 0,75 l — **39,00 €**

Mosel / Deutschland, Weingut von Othegraven, VDP. Großes Gewäch. Facettenreicher, kraftvoller, trockener Riesling mit Kräuternoten. Mineralisch, druckvoll und von einem langen herbwürzigen Abgang geprägt. 2010 haben Günther Jauch und seine Frau Thea das Weingut von Othegraven übernommen. Es befindet sich seit 1805 im Familienbesitz. Familie Jauch führt das Weingut inzwischen in der 7. Generation. Das Große Gewächs Kanzem Altenberg Riesling ist der Spitzenwein des Weingutes von Othegraven.

	0,2 l	0,25 l	0,5 l	Fl. 0,75 l
Chardonnay trocken Frankreich	6,00 €	7,00 €	13,50 €	20,00 €
Riesling trocken Deutschland	6,50 €	7,50 €	14,50 €	24,00 €
Grauer Burgunder trocken Deutschland	6,50 €	7,50 €	14,00 €	24,00 €

Hausweine

Rot

	0,2 l	0,25 l	0,5 l	1,00 l
Hauswein Merlot Italien, trocken	5,00 €	6,00 €	11,00 €	20,00 €
Hauswein Portugieser Deutschland, halbtrocken	5,00 €	6,00 €	11,00 €	20,00 €

Rosé

Hauswein Portugieser Weißherbst Deutschland, lieblich	5,00 €	6,00 €	11,00 €	20,00 €

Weiß

Frizzantino Italien, lieblich, fruchtig	5,00 €	6,00 €	11,00 €	20,00 €
Hauswein Müller Thurgau Deutschland, trocken	5,00 €	6,00 €	11,00 €	20,00 €
Hauswein Silvaner Deutschland, halbtrocken	5,00 €	6,00 €	11,00 €	20,00 €
Hauswein Muskat Deutschland, lieblich	5,00 €	6,00 €	11,00 €	20,00 €
Hauswein Chardonnay Italien, trocken	5,00 €	6,00 €	11,00 €	20,00 €

Weinhaltige Mixgetränke

	Glas 0,2 l	Karaffe 0,25 l	Karaffe 0,5 l
Weißweinschorle	4,50 €	5,00 €	9,00 €
Rotweinschorle	4,50 €	5,00 €	9,00 €

Alkoholfreier Wein

	0,2 l	0,25 l	0,5 l	Fl. 1,00 l
Weißwein alkoholfrei [4, 5, 6, 7]	4,50 €	6,00 €	9,00 €	18,00 €