



Das Restaurant-Team begrüßt Sie herzlichst im  
*The Restaurant –TEAM welcomes you at the*  
Hotel am Borsigturm

geöffnet ab:

17.<sup>oo</sup> Uhr / 5 p.m.

Küchenschluss um 22.<sup>oo</sup> Uhr  
*kitchen closes at 10 p.m.*



20.02.2019 – 24.02.2019 geschlossen / *closed*

24.07.2019 – 28.07.2019 geschlossen / *closed*

20.12.2019 – 05.01.2020 geschlossen / *closed*

Liebe Gäste,

im Focus unseres Küchenteams stehen die Qualität der Produkte und die frische, selbstgemachte Zubereitung. Wir verarbeiten hauptsächlich regionale und saisonale Zutaten aus dem Bio-Landbau von regionalen Bauern und Händlern. Unsere Gerichte werden natürlich verarbeitet und grundsätzlich den Jahreszeiten angepasst, wobei wir auf Qualität und wenn möglich regionale Herkunft der Zutaten achten.

Mit Brot beliefert uns „Maitre vite - Backmichel GmbH“ - Alt-Tegel 4 - 13507 Berlin.

Das gesamte Sortiment der Berliner Meisterbackstube ist aus eigener Herstellung, frei von Konservierungsstoffen und frei von Geschmacksverstärkern.

Fleisch und Wurst beziehen wir überwiegend von der Erzeugergemeinschaft BIOPARK-Ökologischer Landbau e.V. und von der Neulandfleischerei Reinhardt in Glienicke - im Norden Berlins bei Frohnau. Gemüse, Salat, Kräuter und Obst kommen aus dem Bio-Landbau und wenn möglich aus der Region. Dies gilt auch für Milch, Butter, Käse und weitere Milchprodukte.

Einzelne Produkte können Spuren von Allergenen enthalten.

Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden.

Bei den Abläufen in der Küche und der Zubereitung unserer Speisen haben die Sicherheit und die Gesundheit unserer Gäste höchsten Stellenwert, so trennen wir unsere Waren um die Übertragung von möglicherweise vorhandenen Spuren von Allergenen auf andere Zutaten zu vermeiden.

Wir können dies jedoch trotz größter Sorgfalt nicht vollständig ausschließen.

*Dear Guests,*

*The top priority of our kitchen staff is the quality of our products and to ensure fresh homemade cooking. We mainly use regional and seasonal ingredients from local organic farms and suppliers. Our menus reflect available products based on the season, whereby we consider the quality and, if possible, the regional origin of the ingredients. We receive our meats and sausages mainly from BIOPARK-Organic Farming Inc. and the local, organic butcher Guido Reinhardt. Vegetables, salads, herbs, and fruits come from organic farms and, when possible, from the local area.*

*Individual products may contain trace allergens and therefore some cross-contamination may be unavoidable. Throughout every process in the kitchen and in the preparation of our dishes, our guests' health and safety is our top priority. We keep our ingredients separate to avoid any possible transmission of trace allergens between ingredients. Despite our precautions, we cannot guarantee against some possible cross-contamination.*

Auf Wunsch Speisekarte mit Ausweis der 14 Hauptallergene  
*Ask for our special menu card (14 main allergens reported)*

---

## Suppe

---

Tomatensuppe mit Basilikum-Crostini vegan möglich  
*tomato soup with basil crostini* 5,50 €

Gemüsebrühe mit Selleriestreifen und Knoblauch-Crostini vegan möglich  
*homemade vegetable broth with celeriac strips and garlic crostini* 6,00 €

Gemüsebrühe mit Selleriestreifen und gratiniertem Ziegenkäse auf Röstbrot vegetarisch  
*homemade vegetable broth with celeriac strips and goat cheese gratiné on roasted bread* 6,50 €

Linsen-Currysuppe mit vegan möglich  
gebratenen Zucchiniwürfeln  
*lentil-curry-soup with fried diced zucchini* 9,00 €  
kleine Portion / *small portion* 6,00 €

Linsen-Currysuppe mit  
gebratenen Bio-Hackfleischbällchen vom Kalb 9,50 €  
*lentil-curry-soup with fried organic veal meatballs* 6,50 €  
kleine Portion / *small portion*

---

## Salat

---

Gemischter Salat vegan möglich  
Salat mit frischen Kräutern, Rohkost, Tomaten, Gurken, Granatapfelkernen und frisch gehobeltem Parmesan  
*salad with fresh herbs, raw vegetables, tomatoes, cucumbers, pomegranate seeds, and fresh planed parmesan* 7,80 €  
kleine Portion / *small portion* 4,80 €

Gemischter Salat mit gratiniertem Ziegenkäse vegetarisch  
bunter Salat mit gratiniertem Ziegenkäse und Granatapfelkernen  
*salad with goat cheese gratiné and pomegranate seeds* 9,80 €

---

# Berliner Currywurst

---

*Die Wurst für unsere Currywurst kommt von der Neulandfleischerei  
Guido Reinhardt in Glienicke - im Norden Berlins bei Frohnau*

*We receive our sausages from the organic butcher Reinhardt in the north of Berlin*

## Currywurst Mumbai

2 Currywürste mit Bio-Pommes frites und hausgemachtem Coleslaw  
(Curry - mild, fruchtig und blumig)

*2 curry sausages "Mumbai-style" with organic french fries and  
homemade princess cole-slaw (curry - mild, fruity and bloomy)*

12,50 €

kleine Portion (1 Wurst) / *small portion (1 sausage)*

9,50 €

Weinempfehlung / *wine recommendation*

Chardonnay<sup>6</sup>, Languedoc, Louis Eschenauer - weiß / *white*

trocken / *dry* - Glas 0,1 l

2,80 €

## Currywurst Jaipur

2 Currywürste mit Bio-Pommes frites und hausgemachtem Coleslaw  
(Curry - etwas schärfer und fruchtig)

*2 curry sausages "Jaipur-style" with organic french fries and  
homemade princess cole-slaw (curry - slightly hot and fruity)*

12,50 €

kleine Portion (1 Wurst) / *small portion (1 sausage)*

9,50 €

Weinempfehlung / *wine recommendation*

Côtes du Rhône A.C.<sup>6</sup>, Guigal - rot / *red*

trocken / *dry* - Glas 0,1 l

4,50 €

## Currywurst Goa

2 Currywürste mit Bio-Pommes frites und hausgemachtem Coleslaw  
(Curry - sehr scharf)

*2 curry sausages "Goa-style" with organic french fries and  
homemade princess cole-slaw (curry - really hot)*

12,50 €

kleine Portion (1 Wurst) / *small portion (1 sausage)*

9,50 €

Weinempfehlung / *wine recommendation*

Astrolábium Reserva<sup>6</sup>, D ã O - Portugal - rot / *red*

trocken / *dry* - Glas 0,1 l

4,00 €

## Hot Currywurst - extra scharf!

2 Currywürste mit Bio-Pommes frites und hausgemachtem Coleslaw  
(wie Goa plus scharfe Sauce zum selber Würzen)

*2 curry sausages – extra hot!*

*with organic french fries and homemade princess cole-slaw*

*(like "Goa" plus hot sauce to spice on your own)*

14,00 €

kleine Portion (1 Wurst) / *small portion (1 sausage)*

11,00 €

---

## Berliner Spezialitäten

---

*Fleisch und Wurst beziehen wir überwiegend von der Erzeugergemeinschaft BIOPARK-Ökologischer Landbau e.V. und der Neulandfleischerei Reinhardt in Glienicke - im Norden Berlins bei Frohnau*  
*We receive our meat and our sausages primarily from BIOPARK Organic farming and the organic butcher Guido Reinhardt in the north of Berlin*

### Stulle mit Brot – Spiegelei und Putenschinken

Graubrot-Stulle mit Kräuter-Schmand, Tomate, Gurke, 2 Spiegeleiern, Putenschinken, Gürkchen und Röstzwiebeln  
*sandwich – brown bread with sour cream, 2 fried eggs, herbs, tomato, cucumber, fried onions* 8,00 €

### Stulle mit Brot – Bio-Fischstäbchen

Graubrot-Stulle mit Kräuter-Schmand, Tomate, Gurke, Bio-Fischstäbchen und Röstzwiebeln  
*sandwich – brown bread with herb-sour-cream, tomato, cucumber, organic fish sticks and fried onions* 9,50 €

### Stulle mit Brot - Hering

Graubrot-Stulle mit Kräuter-Schmand, Tomate, Gurke, Hering, Gürkchen und Röstzwiebeln  
*sandwich – brown bread with herb-sour-cream, tomato, cucumber, herring and fried onions* 9,50 €

### Stulle mit Brot – gebratene Bio-Hackfleischbällchen

Graubrot-Stulle mit Kräuter-Schmand, Tomate, Gurke, gebratenen Hackfleischbällchen in Tomatensoße und Röstzwiebeln  
*sandwich – brown bread with herb-sour-cream, tomato, cucumber, small veal meatballs, tomato sauce and fried onions* 9,50 €

### Stulle mit Brot – paniertes Kalbschnitzel

Graubrot-Stulle mit Kräuter-Schmand, Tomate, Gurke, paniertem Kalbschnitzel und Röstzwiebeln  
*sandwich – brown bread with herb-sour-cream, tomato, cucumber, breaded veal schnitzel and fried onions* 14,00 €

---

## Berliner Spezialitäten

---

*Fleisch und Wurst beziehen wir überwiegend von der Erzeugergemeinschaft BIOPARK-Ökologischer Landbau e.V. und der Neulandfleischerei Reinhardt in Glienicke - im Norden Berlins bei Frohnau*  
*We receive our meat and our sausages primarily from BIOPARK Organic farming and the organic butcher Guido Reinhardt in the north of Berlin*

### Stulle mit Brot – Rührei und Lachs-Kaviar

Graubrot-Stulle mit Kräuter-Schmand, Tomate, Gurke, Rührei, 50 gr. Lachskaviar und Röstzwiebeln  
*sandwich – brown bread with herb-sour-cream, tomato, cucumber, scrambled eggs, 50-gram salmon caviar and fried onions* 15,50 €

Bockwurst (von der Neulandfleischerei Reinhardt) mit selbstgemachtem Berliner Kartoffelsalat und Mostrich  
*boiled sausage with self-made berlin potato salad and mustard* 7,50 €

2 hausgemachte Bio-Kalbfleisch-Bouletten mit selbstgemachtem Berliner Kartoffelsalat (Delikatessgurke, Ei...)  
*2 homemade organic veal meatballs with self-made berlin potato salad* 10,50 €  
*kleine Portion (1 Boulette) / small portion* 7,50 €

2 hausgemachte Curry-Bio-Bouletten vom Kalb mit Bio-Pommes frites und hausgemachtem Coleslaw  
*2 homemade organic curry meatballs (veal) with organic french fries and self-made princess cole-slaw* 12,50 €  
*kleine Portion (1 Boulette) / small portion* 9,50 €

paniertes Kalbschnitzel mit selbstgemachtem Berliner Kartoffelsalat (Delikatessgurke, Ei,...)  
*“schnitzel” - breaded veal schnitzel with self-made berlin potato salad* 15,00 €  
*oder / or*

Bio-Pommes frites und knackig frischem Salat  
*organic french fries and green and fresh salad* 17,50 €

---

## Regionale Spezialität

---

### I große original Spreewälder Gewürzgurke „Get One“

Dose: 200 g Füllmenge, 100 g Abtropfgewicht

Zutaten: eine Gurke, Brandweinessig, Zucker, Zwiebeln, Salz, Dill, Senf, Gewürze und Gewürzextrakte

*I original Spreewald gherkin “get one” sorted by hand* 3,50 €

inkl. Wodka Absolut 4 cl / *incl. Vodka Absolut 4 cl* 7,50 €

---

## Pasta

---

### frische Tagliatelle mit Bio-Hackfleischbällchen vom Kalb

Tagliatelle mit Tomatensauce, kleinen Hackfleischbällchen, Basilikum und frisch geriebenem Parmesan

*tagliatelle with tomato sauce, small organic veal meatballs, basil and fresh grated parmesan* 12,00 €

kleine Portion / *small portion* 9,00 €

### frische Tagliatelle in Kokos-Currysauce vegan möglich

Tagliatelle mit frischem Baby-Spinat, Berglinsen und Kokos-Currysauce

*tagliatelle with fresh spinach, lentils and coconut-curry-sauce* 12,00 €

kleine Portion / *small portion* 9,00 €

### frische Tortellini mit Walnuss-Linsenfüllung vegan möglich

Tortellini mit Walnuss-Linsenfüllung, Tomaten-Oliven-Ragoût, frittierten Kapern, Oregano und frisch geriebenem Parmesan

*tortellini filled with walnuts and lentils, tomato-olive-ragoût, fried capers, oregano and fresh grated parmesan* 12,00 €

kleine Portion / *small portion* 9,00 €

---

## Fischstäbchen

---

Bio-Fischstäbchen mit Bio-Pommes frites und Kräuterdip

*organic fish sticks with organic french fries and dip* 10,50 €

kleine Portion / *small portion* 7,50 €

---

## französische Jahrgang-Sardinen

---

### *french vintage sardines*

2009er Sardines Millésimées in Olivenöl mit Brot  
*french Sardines Millésimées in olive oil with bread* 12,50 €

2011er Sardines Millésimées in Olivenöl mit Brot  
*french Sardines Millésimées in olive oil with bread* 12,00 €

2012er Sardines Millésimées in Olivenöl mit Brot  
*french Sardines Millésimées in olive oil with bread* 13,50 €

2013er Sardines Millésimées in Olivenöl mit Brot  
*french Sardines Millésimées in olive oil with bread* 14,50 €

2014er Sardines Millésimées in Olivenöl mit Brot  
*french Sardines Millésimées in olive oil with bread* 12,50 €

2015er Sardines Millésimées in Olivenöl mit Brot  
*french Sardines Millésimées in olive oil with bread* 11,50 €

2017er Sardines Millésimées in Olivenöl mit Brot  
*french Sardines Millésimées in olive oil with bread* 11,50 €

\*\*\*\*\*

---

## Sardinillas „Los Peperetes“

---

Sardinillas „Los Peperetes“  
kleine Spanische Sardinen in Olivenöl mit Brot  
*spanish small sardines in olive oil with bread* 18,00 €

---

## Dessert

---

### French Toast

French Toast mit Nutella-Füllung, Zucker und Zimt

*french toast filled with Nutella (hazelnut chocolate cream),  
sugar and cinnamon*

4,00 €

### Kleines Mango-Sorbet

vegan möglich

Kleine Portion Mango-Sorbet mit frischen Früchten

*small portion mango sherbet with fresh fruits*

4,00 €

### Geeister Frankfurter Kranz

Geeister „Frankfurter Kranz“ mit Kirschlikör und Sahne

*iced Frankfurt crown cake with cherry liqueur and whipped cream*

6,00 €

### Mohn-Grieß-Flammeri

Mohn-Grieß-Flammeri mit Beerenkompott und Eiscreme

*homemade poppy-seed-semolina flummary  
with stewed berries and ice cream*

6,00 €

### Fegefeuer

vegan möglich

Mango-Sorbet und Nuss-Schoko-Keks

mit brennendem Kakaolikör serviert

*mango sherbet with nut-chocolate-cracknel  
served with burning cacao liqueur*

6,00 €

### Eiscreme-Auswahl –

Vanille, Erdbeere, Schoko, Zitrone

choice of ice cream –

Vanilla, chocolate, strawberry, lemon

Kugel - *scoop of ice cream*

2,00 €

Sahne - *whipped cream*

1,50 €

---

## Käse

---

### gratinierter Ziegenkäse

vegetarisch

gratinierter Ziegenkäse mit Honig, Granatapfelkernen  
und Oliven

*goat cheese gratiné with honey, pomegranate seeds  
and olives*

5,00 €



## Aperitif

Cuvée Laura - Vino Frizzante <sup>6</sup>	0,1 l	3,00 €
Aperol Spritz <sup>2, 6</sup>	0,2 l	5,50 €
Hugo <sup>2, 6</sup>	0,2 l	5,50 €
Campari (4 cl) - Soda <sup>2, 6</sup>	0,2 l	5,50 €
Campari (4 cl) - Orange <sup>2, 6</sup>	0,2 l	5,50 €

---

## Secco, Sekt und Champagner

Cuvée Laura - Vino Frizzante <sup>6</sup> trocken / <i>dry</i> - Flasche / <i>bottle</i>	0,75 l	19,00 €
Cava Freixenet, Cordon Negro <sup>6</sup> brut - Flasche / <i>bottle</i>	0,75 l	22,00 €
Champagne Heidsieck Blue Top <sup>6</sup> brut, Flasche / <i>bottle</i>	0,75 l	38,00 €
Champagne Vranken Demoiselle <sup>6</sup> brut, Flasche / <i>bottle</i>	0,75 l	45,00 €
Champagne Pommery Brut Rosé <sup>6</sup> brut, Flasche / <i>bottle</i>	0,75 l	52,00 €

---

## Sherry – Lustau

Fino Marana Capataz Andrés <sup>6</sup>	5 cl	4,00 €
Medium dry Amontillado "Los Arcos" <sup>6</sup>	5 cl	4,00 €
Lustau De Luxe Cream <sup>6</sup>	5 cl	4,00 €

---

<sup>1</sup> koffeinhaltig/*caffeine*

<sup>5</sup> Säuerungsmittel/*acid*

<sup>9</sup> Phosphat/*phosphataemia*

<sup>2</sup> Farbstoff/*colouring agent*

<sup>6</sup> Sulfite/*sulfites*

<sup>10</sup> enthält Phenylalaninquelle/*a source of phenylalanine*

<sup>3</sup> Chininhaltig/*quinine*

<sup>7</sup> Süßstoff/*sweetener*

<sup>11</sup> Geschmacksverstärker/*flavor enhancer*

<sup>4</sup> Konservierungsstoff/*preservatives*

<sup>8</sup> Antioxidationsmittel/*antioxidant*

## Weine / wine by the glass

---

Weinschorle Glas	0,2 l	3,20 €
------------------	-------	--------

---

Hauswein weiß / <i>white</i> , rot / <i>red</i> , rosé	0,2 l	4,20 €
trocken / <i>dry</i>	0,5 l	8,50 €

---

### Weiß / *white*

Müller Catoir, Gutswein (Pfalz)

Cuvée: Riesling, Weißburgunder, Scheurebe

Geschmack: Fruchtig, Apfel, Weinbergpfirsich, Zitrus

Empfehlung zu: Fisch, Geflügel, Gemüse und Solo

trocken / <i>dry</i> Glas	0,1 l	3,00 €
	0,5 l	12,80 €

---

### Chile

Casa Mayor - Colchagua Valley - Sauvignon Blanc

Geschmack: Frischer Wein, getrocknete Früchte, Ananas

Empfehlung zu: Hellem Fleisch, Fisch, Gemüse und Solo

trocken / <i>dry</i> Glas	0,1 l	3,50 €
	0,5 l	15,20 €

---

### Frankreich / *France*

Louis Eschenauer - Languedoc - Chardonnay

Geschmack: Runder vollmundiger Wein, exotische Noten

Empfehlung zu: Hellem Fleisch, Fisch, Gemüse und Solo

trocken / <i>dry</i> Glas	0,1 l	2,80 €
	0,5 l	11,50 €

---

## Weine / wine by the glass

### Rot / red

Deutschland

Weingut Langenwalter – Portugieser

vegan

Geschmack: Fruchtig, Pflaume, Kirsche

Empfehlung zu: Hellem bis dunklem Fleisch, Dessert und Solo

halbtrocken / *semidry* - Glas

0,1 l 2,80 €

0,5 l 11,50 €

---

### Frankreich / *France*

Côtes du Rhône A.C., Guigal - Barrique

Cuvée: Syrah, Grenache, Mourvedre

Geschmack: Beeren, Pflaume, Gewürze, Vanille, Mokka

Empfehlung zu: Dunklem Fleisch, Wild und Solo

trocken / *dry* Glas

0,1 l 4,50 €

0,5 l 20,00 €

---

### Spanien / *Spain*

Rioja Joven DOC "Solmareno"

Cuvée: Tempranillo, Graciano, Grenache

Geschmack: Himbeere, Pflaume, Kirsche, Brombeere

Empfehlung zu: Dunklem Fleisch, Wild und Solo

trocken / *dry* Glas

0,1 l 3,50 €

0,5 l 15,20 €

---

### Portugal

D ã O Astrolábium Reserva

Cuvée: Alfrocheiro, Tinta Roriz, Touriga Nacional

Geschmack: Dunkles Steinobst, Beeren

Empfehlung zu: Braten und gegrilltem Fleisch, Bratwurst, Solo

trocken / *dry* Glas

0,1 l 4,00 €

0,5 l 18,00 €

---

## Weißwein / *white wine*

Werderaner Wachtelberg (Brandenburg - Abfüllung Saale-Unstrut)

2013er Müller-Thurgau

Geschmack: Geranie, Weinbergpfirsich, sehr leicht

Empfehlung zu: Gemüse, Vorspeisen und Solo

trocken / *dry* Flasche / *bottle* 0,75 l 26,00 €

---

Reichsgraf von Kesselstatt (Deutschland - Pfalz)

2015er Palais Kesselstatt - Riesling

Geschmack: Fruchtig, Pfirsich, Aprikose, Wildkräuter

Empfehlung zu: Asiatischer Küche, Fisch, Meeresfrüchte, Solo

feinherb / *semidry* – Flasche / *bottle* 0,75 l 24,00 €

---

Müller Catoir (Deutschland - Pfalz) - 2016er Haardt - Scheurebe

Geschmack: Tropische Früchte, Grapefruit, Cassis, Stachelbeere

Empfehlung zu: Gemüse, Salat, veganen Gerichten, Solo

trocken / *dry* Flasche / *bottle* 0,75 l 27,00 €

---

Müller Catoir (Deutschland - Pfalz) - 2016er Haardt - Muskateller

Geschmack: grüner Apfel, Minze- und Muskatnoten

Empfehlung zu: Gemüse, Salat, veganen Gerichten, Solo

trocken / *dry* Flasche / *bottle* 0,75 l 27,00 €

---

Alois Lageder (Südtirol / *Italy*) - 2016er Sauvignon blanc

Geschmack: Südfrüchte, Stachelbeere, Holunderblüte

Empfehlung zu: Vorspeisen und hellem, würzigem Fleisch

trocken / *dry* Flasche / *bottle* 0,75 l 29,00 €

---

Louis Latour (Burgund / *France*) - 2016er Chablis 1er Cru (Chardonnay)

Geschmack: Mineralisch, Butter, Birne, Apfel, Zitrusfrüchte

Empfehlung zu: Hellem Fleisch, Fisch, Gemüse, Käse und Solo

trocken / *dry* Flasche / *bottle* 0,75 l 40,00 €

---

### Rosé

Leitz (Rheingau) - 2016er Pinot Noir (Spätburgunder), Rosé

Geschmack: Walderdbeeren, Himbeeren, Birne - zurückhaltende Säure

Empfehlung zu: Fisch, Meeresfrüchten, Pasta und Solo

feinherb / *semidry* – Flasche / *bottle* 0,75 l 25,00 €

---

## Rotwein / red wine

Graf Adelman (Deutschland - Württemberg)

2008er Herbst im Park - Barrique

Cuvée: Lemberger, Cabernet, Burgunder

Geschmack: Blaubeere, Preiselbeere, rauchig, Schmelz

Empfehlung zu: Dunklem Fleisch, Wild und Solo

trocken / *dry* Flasche / *bottle* 0,75 l 34,00 €

---

Mohr-Gutting (Deutschland - Pfalz) - 2014er Spätburgunder

Geschmack: Erdbeeren, Waldfrüchte, harmonische Tannine, Kaffeernote

Empfehlung zu: Fleisch, Wild, veganen Gerichten und Solo

trocken / *dry* Flasche / *bottle* 0,75 l 22,00 €

---

Salwey (Deutschland - Baden)

2013er Oberrotweiler Käsleberg - Spätburgunder

Geschmack: Kirsche, Beerenfrüchte samtige Struktur, weiche Tannine

Empfehlung zu: Hellem Fleisch, Pasta, Käse und Solo

trocken / *dry* Flasche / *bottle* 0,75 l 27,00 €

---

2015er „Mouton Cadet“ (Frankreich / *France*)

Baron Philippe de Rothschild Bordeaux, AC

Cuvée : Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Sangiovese

Geschmack: Himbeere, Cassis, Kirsche

Empfehlung zu: Pasta, dunklem Fleisch, Gegrilltem und Solo

trocken / *dry* Flasche / *bottle* 0,75 l 27,00 €

---

2010er Tenuta de Angelis (Marken – Italien / *Italy*)

Roso Piceno, Superiore, DOC

Cuvée: Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Sangiovese

Geschmack: Kirsche, Toast, Minze

Empfehlung zu: Dunklem Fleisch, Wild und Solo

trocken / *dry* Flasche / *bottle* 0,75 l 23,00 €

---

Alois Lageder (Südtirol / *Italy*)

2008er Cabernet-Sauvignon - Löwengang / Barriqueausbau

Geschmack: kräftig, viel Frucht (Kirsche, schwarze Johannisbeere)

Empfehlung zu: gebratenem oder gegrilltem Fleisch, Käse

trocken / *dry* Flasche / *bottle* 0,75 l 53,00 €

---

2004er / 2005er Faustino I - Gran Reserva (Rioja – Spanien / *Spain*)

Cuvée: Tempranillo, Graciano, Mazuelo

Geschmack: Dunkle Früchte, Vanille, Gewürznoten

Empfehlung zu: Käse, Braten, Wild und Solo

trocken / *dry* Flasche / *bottle* 0,75 l 31,00 €

---

## Softdrinks

Gerolsteiner Gourmet	Flasche	0,25 l	2,40 €
Gerolsteiner Naturell	Flasche	0,25 l	2,40 €
Gerolsteiner Gourmet	Flasche	0,75 l	5,50 €
Gerolsteiner Naturell	Flasche	0,75 l	5,50 €

Coca Cola <sup>1, 2, 4</sup>		0,2 l	2,20 €
Coca Cola - light <sup>1, 2, 4, 7</sup>		0,4 l	4,00 €

Fanta<sup>2, 4</sup>

Sprite<sup>4</sup>

Spezi<sup>1, 2, 4</sup>

Apfelsaftschorle / *apple spritzer*

Thomas Henry Bitter Lemon <sup>3</sup>	Flasche	0,2 l	2,80 €
Thomas Henry Tonic Water <sup>3</sup>	Flasche	0,2 l	2,80 €
Thomas Henry Ginger Ale <sup>3</sup>	Flasche	0,2 l	2,80 €

---

## Heißgetränke / hot beverages

Espresso <sup>1</sup>	Tasse / <i>cup</i>		2,00 €
Doppelter Espresso <sup>1</sup>	Tasse / <i>cup</i>		3,20 €
Cappuccino <sup>1</sup>	Tasse / <i>cup</i>		2,40 €
Flat Withe	Tasse / <i>cup</i>		3,50 €
Americano	Tasse / <i>cup</i>		2,00 €
Milchkaffee <sup>1</sup>	Glas		3,00 €
Latte macchiato <sup>1</sup>	Glas		3,00 €
Schokolade mit Schlagsahne	Tasse / <i>cup</i>		2,80 €
Tee <sup>1</sup>	Tasse / <i>cup</i>		2,50 €

---

## Säfte / juices

Apfelsaft / *apple juice* 0,2 l 2,50 €

Orangensaft / *orange juice* 0,4 l 4,50 €

Tomatensaft / *tomato juice*

Ananassaft / *pinapple juice*

Maracujanektar / *passion fruit nektar*

Bananennektar / *banana fruit nektar*

Kirschnektar / *cherry fruit nektar*

---

<sup>1</sup> koffeinhaltig/*caffeine*  
<sup>5</sup> Säuerungsmittel/*acidifier*

<sup>2</sup> Farbstoff/*colouring agent*  
<sup>6</sup> Sulfite/*sulfites*

<sup>3</sup> Chininhaltig/*quinine*  
<sup>7</sup> Süßstoff/*sweetener*

<sup>4</sup> Konservierungsstoff/*preservatives*  
<sup>8</sup> Antioxidationsmittel/*antioxidant*

## Bier / beer

Bitburger Pils  
*pilsner beer*

vom Fass 0,3 l 2,80 €  
vom Fass 0,5 l 4,30 €

Hefeweizen  
*wheat beer*

Flasche 0,5 l 4,30 €

Hefeweizen alkoholfrei  
*wheat beer alcohol-free*

Flasche 0,5 l 4,30 €

Hefeweizen dunkel  
*wheat beer dark*

Flasche 0,5 l 4,30 €

Paulaner Kristallweizen  
*wheat beer*

Flasche 0,5 l 4,30 €

Köstritzer Schwarzbier  
*black beer*

Flasche 0,5 l 4,30 €

Alster / Radler / Diesel<sup>1, 2</sup>  
*spritzer*

Glas 0,3 l 2,60 €

Berliner Weiße<sup>2</sup> - rot oder grün  
*red or green*

Flasche 0,33 l 2,80 €

Bitburger alkoholfrei  
*alcohol-free*

Flasche 0,33 l 2,80 €

<sup>1</sup> koffeinhaltig/*caffeine*  
<sup>5</sup> Säuerungsmittel/*acidifier*

<sup>2</sup> Farbstoff/*colouring agent*  
<sup>6</sup> Sulfite/*sulfites*

<sup>3</sup> Chininhaltig/*quinine*  
<sup>7</sup> Süßstoff/*sweetener*

<sup>4</sup> Konservierungsstoff/*preservatives*  
<sup>8</sup> Antioxidationsmittel/*antioxidant*

## Single malt Scotch Whisky<sup>2</sup>

Glenfiddich 12 Years

*Geschmack: frisch, fruchtig nach grünen Äpfeln,  
malzig im Abgang. Leichter Whisky* 4 cl 5,50 €

Auchentoshan 12 Years

*Geschmack: süß mit einem Hauch von sanften Zitrusfrüchten,  
leicht im Abgang mit einer Spur von Nuss* 4 cl 5,50 €

Dalwhinnie 15 Years

*Geschmack: fruchtig süß, nach Vanille und Honig,  
leicht rauchig und exzellent lang im Abgang* 4 cl 6,00 €

Ardbeg Islay 10 Years

*Geschmack: erst süß, dann intensives Torfrauch-Aroma,  
lang im Abgang. Rauchig, intensiver Whisky* 4 cl 6,00 €

Aberlour 12 Years

*Geschmack: prägnante Fruchtigkeit und Sherry-Aromen,  
kraftvoll mit zartem Rauch im Abgang.* 4 cl 6,00 €

Talisker 10 Years

*Geschmack: salzig, rauchig mit zitroniger Süße, intensiv mit  
anhaltender Pfeffrigkeit im Abgang* 4 cl 6,50 €

Balvenie DoubleWood 12 Years

*Geschmack: nussig, fruchtig, Vanille und Sherry,  
leicht zimtig, exzellent lang im Abgang* 4 cl 6,50 €

Lagavulin Islay 16 Years

*Geschmack: nach Seetang, Torfrauch-Aroma, tiefe Süße,  
lang im Abgang. Rauchig, intensiver Whisky* 4 cl 7,00 €

Whisky – Tasting:

3 verschiedene Single Malt Scotch Whiskys Ihrer Wahl  
im Single Malt Whisky–Snifter  
mit Wasser und Eis

3 x 2 cl 9,00 €

<sup>1</sup>koffeinhaltig/caffeine

<sup>2</sup>Farbstoff/colouring agent

<sup>6</sup>Sulfite/sulfites



## Blended Whiskey<sup>2</sup>

Johnnie Walker Black Label 12 Years (Scotch Whisky)	4 cl	6,00 €
Dimple 15 Years (Scotch Whisky)		
<i>Geschmack: leicht malzig-süß, Chilischote, Vanille. leicht rauchiger Abgang mit Karameltönen</i>	4 cl	6,50 €
Chivas Royal Salute 21 Years (Scotch Whisky)		
<i>Geschmack: süßlich, nussig, fruchtig, leicht rauchig, vollmundig, sehr sanft und lang im Abgang</i>	4 cl	12,00 €
Jim Beam (Bourbon) - bestens zu Cola	4 cl	4,50 €
Jack Daniels No. 7 (Bourbon)		
<i>Geschmack: süß, Vanille, Honig, reife Früchte. Ein wenig grüner Apfel und leicht bitter im Abgang</i>	4 cl	5,00 €
Blanton`s Original Single Barrel Kentucky Straight Bourbon		
<i>Geschmack: voll und weich mit Karamell, Vanille, Orange und Nelke. Langer ausbalancierter Abgang</i>	4 cl	6,50 €
Nikka from the Barrel (Japan - Malt Whisky)		
<i>Geschmack: mild mit Früchten, Gewürzen, etwas Vanille Langer, seidiger, harmonischer Abgang</i>	4 cl	8,50 €

---

## Wodka

Absolut / Smirnoff	4 cl	4,50 €
Belvedere Vodka Pure		
<i>Geschmack: voller Körper, leicht pfeffrig, dezentes Mandelaroma, lang und weich im Abgang</i>	4 cl	6,00 €
Grey Goose VX		
mit einigen erlesenen Cognactropfen veredelt		
<i>Geschmack: reife Früchte, Aprikose, eine Spur Honig, leichte Zitrusnote. Lang und harmonisch im Abgang</i>	4 cl	8,50 €

---

## Grappa

Grappa Vuisinar Nonino Friuli <sup>2, 6</sup>		
<i>Geschmack: Elegant nach roten Früchten und Gewürzen. Ausgewogen und geschmeidig im Abgang</i>	4 cl	5,00 €
Grappa Eligo dell'Ornellaia Grappa Riserva <sup>2, 6</sup>		
<i>Geschmack: Tief und harmonisch nach Vanille, Kakao und Kaffee. Weich und seidig im Abgang</i>	4 cl	8,00 €

---

<sup>1</sup>koffeinhaltig/caffeine

<sup>2</sup>Farbstoff/colouring agent

<sup>6</sup>Sulfite/sulfites

## Cognac

Remy Martin V.S.O.P.<sup>6</sup> 4 cl 6,00 €

Hennessy XO<sup>6</sup>

Geschmack: *fruchtige Aromen von Birne, Pfirsich, Pflaume. Pfeffernoten  
Eiche, Vanille, Zimt. Weicher Abgang* 4 cl 14,00 €

---

## Brandy

Vecchia Romagna<sup>2,6</sup> 4 cl 4,50 €

---

## Rum

Myers's Rum<sup>2,6</sup>, Havana Club<sup>2,6</sup>, Bacardi White<sup>6</sup> 4 cl 4,50 €

Varadero Rum Anejo Gran Reserva 15 Anos – Cuba<sup>2,6</sup>

Geschmack: *süßlich-würzig, Vanille, Melasse, Nuss- und Gewürznoten.  
Lang und nussig im Abgang* 4 cl 7,00 €

Appleton Estate 21 Anos – Jamaica<sup>2,6</sup>

Geschmack: *Nüsse, Kakao, Vanille, Nougat, Rosinen Orangenschale.  
Fulminanter, weicher Abgang* 4 cl 10,50 €

Brugal Siglo de Oro Selección Especial 16 Anos– Dom. Rep.<sup>2,6</sup>

Geschmack: *Vanille, Leder, Holz, reife Orange, Kaffee.  
Lang und komplex im Abgang* 4 cl 14,50 €

---

## Gin

No. 3 London Dry Gin

Geschmack: *Wacholder unterstützt von floralen Noten,  
Zitrus, Koriander, Ingwer, weich und würzig* 4 cl 5,50 €

Berliner Brandstifter Dry Gin

7fachgefiltert - dadurch besonders weich und mild.

Geschmack: *nach Holunderblüten, Malvenblüten,  
Waldmeister und frischen Gurken*

Auf jährlich 9999 Flaschen limitiert 4 cl 6,00 €

Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin

Geschmack: *klares Wacholderaroma, Zitrusnote,  
Pfefferaromen, leicht bittere Fruchtnote  
aus der hauseigenen Schwarzwaldquelle hergestellt* 4 cl 6,50 €

---

<sup>2</sup>Farbstoff/colouring agent

<sup>6</sup>Sulfite/sulfites

## Tequila

Tequila Silver	4 cl	4,50 €
Tequila Gold	4 cl	4,50 €

### Casa Noble Tequila Anejo

*Geschmack: Süß und pfeffrig in der Nase, Karamell,*

*leichte Schokoladentöne und würzige Orangenschale*

*Leicht süß und sehr lang im Abgang* 4 cl 7,50 €

---

## Kornbrand

Berliner Brandstifter Kornbrand	4 cl	5,00 €
---------------------------------	------	--------

---

## Edelbrände<sup>2, 6</sup> / *fruit schnaps*

Apfelbrand aus der Destillerie Rieß	4 cl	4,20 €
Birnenbrand aus der Destillerie Rieß	4 cl	4,20 €
Kirschbrand aus der Destillerie Rieß	4 cl	4,20 €
Zwetschgenbrand aus der Destillerie Rieß	4 cl	4,20 €
Holunderbrand aus der Destillerie Rieß	4 cl	7,50 €
Enzianbrand aus der Destillerie Rieß	4 cl	7,50 €

---

## Liköre<sup>2</sup> und Kräuterbitter<sup>2, 6</sup> / *liqueurs and bitters*

Baileys Irish Cream	4 cl	4,50 €
Southern Comfort	4 cl	4,50 €
Amaretto Disaronno	4 cl	4,80 €
Sambuca Molinari	4 cl	4,80 €
Cointreau	4 cl	5,00 €
Jägermeister	4 cl	4,50 €
Ramazotti	4 cl	4,50 €
Averna	4 cl	4,50 €

---

<sup>2</sup>Farbstoff/colouring agent

<sup>6</sup>Sulfite/sulfites

## Longdrinks

Cuba Libre<sup>1, 2, 4, 6, 7, 10</sup>

Havana Club Rum 4cl und Coca Cola 6,50 €

Havana Tripp<sup>2, 4, 6, 8</sup>

Havana Club Rum 4cl, Banane, Maracuja, Zitrone 7,50 €

---

Wodka Lemon<sup>3</sup>

Wodka 4cl und Thomas Henry Bitter Lemon 0,2 l 7,00 €

Red Wodka<sup>2, 4, 6, 8</sup>

Wodka 4cl, Grenadine, Limettensaft  
und Thomas Henry Tonic Water<sup>3</sup> 0,2 l 8,00 €

---

Tequila Sunrise<sup>4, 6, 8</sup>

Tequila 4cl, Orangensaft, Grenadine 7,00 €

---

Gin Tonic<sup>3</sup>

mit Thomas Henry Tonic Water<sup>3</sup> 0,2 l

und Gordon's Dry Gin 4cl 7,00 €

und No. 3 - London Dry Gin 4cl 7,50 €

und Berliner Brandstifter Dry Gin 4cl 8,00 €

und Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin 4cl 8,50 €

Gin Fizz<sup>2, 4, 6, 8</sup>

Berliner Brandstifter Dry Gin 4cl, Zitronensaft und Zuckersirup 7,50 €

---

Long Island Ice Tea<sup>4, 6, 8</sup>

Wodka 2cl, Gin 2cl, Bacardi White 2cl, Tequila 2cl, Limettensaft 9,00 €

---

## Non – alcoholic

Borsig-B - alkoholfrei<sup>2, 5, 7</sup>

Orangensaft, Maracujanektar, Lime Juice, Mandelsirup 6,00 €

Spring Fever - alkoholfrei<sup>2, 5, 7</sup>

Zitronensaft, Mangosirup, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine 6,00 €

---

**Unsere Trinkhalme sind vollständig biologisch abbaubar und kompostierbar.  
Die Halme sind ohne Weichmacher und enthalten einen sehr hohen Stärkeanteil  
aus verschiedenen, gentechnisch nicht veränderten Pflanzen.**

<sup>1</sup> koffeinhaltig/caffeine

<sup>5</sup> Säuerungsmittel/acid

<sup>9</sup> Phosphat/phosphataemia

<sup>2</sup> Farbstoff/coloring agent

<sup>6</sup> Sulfite/sulfites

<sup>10</sup> enthält Phenylalaninquelle/a source of phenylalanine

<sup>3</sup> Chininhaltig/quinine

<sup>7</sup> Süßstoff/sweetener

<sup>11</sup> Geschmacksverstärker/flavor enhancer

<sup>4</sup> Konservierungsstoff/preservatives

<sup>8</sup> Antioxidationsmittel/antioxidant