



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

geöffnet ab:

18.°° Uhr / 6 p.m.

Küchenschluss um 22.°° Uhr

kitchen closes at 10 p.m.



Weihnachten (24., 25. und 26. Dezember)
Silvester (31. Dezember)

18.°° Uhr - 22.°° Uhr / 6 p.m. – 10 p.m

Neujahr (01. Januar) 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.

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)

Wir akzeptieren EC-Karte oder bar
We accept EC-Card or cash

französische Jahrgang-Sardinen

french vintage sardines

2008er Sardines Millésimées in Olivenöl mit Brot 14,00 €
french Sardines Millésimées in olive oil with bread

2009er Sardines Millésimées in Olivenöl mit Brot 13,50 €
french Sardines Millésimées in olive oil with bread

2010er Sardines Millésimées in Olivenöl mit Brot 13,00 €
french Sardines Millésimées in olive oil with bread

2011er Sardines Millésimées in Olivenöl mit Brot 12,50 €
french Sardines Millésimées in olive oil with bread

2012er Sardines Millésimées in Olivenöl mit Brot 12,00 €
french Sardines Millésimées in olive oil with bread

2013er Sardines Millésimées in Olivenöl mit Brot 11,50 €
french Sardines Millésimées in olive oil with bread

2014er Sardines Millésimées in Olivenöl mit Brot 11,00 €
french Sardines Millésimées in olive oil with bread

2015er Sardines Millésimées in Olivenöl mit Brot 10,50 €
french Sardines Millésimées in olive oil with bread

Sardinillas „Los Peperetes“

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

Suppe

Tomatensuppe

vegan möglich

Tomatensuppe mit Basilikum-Crostini

tomato soup with basil crostini

5,50 €

Gemüsebrühe

vegan möglich

Gemüsebrühe mit Selleriestreifen
und Knoblauch-Crostini

homemade vegetable broth with celeriac strips

and garlic crostini

6,00 €

Gemüsebrühe

vegetarisch

Gemüsebrühe mit Selleriestreifen und
gratiniertem Ziegenkäse auf Röstbrot

homemade vegetable broth with celeriac strips and

goat cheese gratiné on roasted bread

6,50 €

Salat und kleine Gerichte

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 €

Salat und kleine Gerichte

Gemischter Salat mit kleinem Fischfilet auf Toast

bunter Salat mit kleinem Fischfilet auf Toast,
frittierten Kapern und hausgemachter Sauce Hollandaise

salad with - small fish filet on toast,

fried capers and self-made sauce hollandaise

15,50 €

Gemischter Salat mit kleinem Rinderfilet auf Toast

bunter Salat mit kleinem Rinderfilet auf Toast,
geschmorten Tomaten mit Kräuterbutter,
Oliven und Mozzarella

salad with - small grilled filet steak on toast, braised

tomatoes with herb butter, olives and mozzarella

15,50 €

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 Spinat, Linsen, Kokos-Currysauce
und frisch geriebenem Parmesan

tagliatelle with spinach, lentils, coconut-curry-sauce

and fresh grated parmesan

12,00 €

kleine Portion / *small portion*

9,00 €

frische Tortellini mit Wallnuss-Linsenfüllung

vegan möglich

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

tortelini filled with walnuts and lentils, tomato-olive-ragoût,

fried capers, oregano and fresh grated parmesan

12,00 €

kleine Portion / *small portion*

9,00 €

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*

Weingut Holzer (Wagram), Grüner Veltliner⁶ - weiß / *white*

trocken / *dry* - Glas 0,1 l

3,20 €

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.⁶, Guigal - rot / *red*

trocken / *dry* - Glas 0,1 l

4,20 €

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 Reserva⁶, 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*

14,00 €

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

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

11,00 €

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

Hausgemachte Bio-Bouletten vom Kalb

2 hausgemachte Bio-Kalbfleisch-Bouletten mit selbstgemachtem Berliner Kartoffelsalat (Dill, Delikatessgurke, Ei)

2 homemade organic veal meatballs with self-made berlin potato salad

10,50 €

kleine Portion (1 Boulette) / small portion

7,50 €

Hausgemachte Curry-Bio-Bouletten vom Kalb

2 hausgemachte Curry-Bio-Bouletten 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 €

Praline - vom Maishähnchen

panierte Hähnchenbrust vom französischen Maishähnchen mit Gemüsecremefüllung dazu Bio-Pommes frites und knackig frischer Salat

breaded chicken filled with vegetable cream, organic french fries, green and fresh salad

15,50 €

1 große original Spreewälder Gewürzgurke „Get One“

Dose: 200 g Füllmenge, 100 g Abtropfgewicht

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

1 original Spreewald gherkin "get one" sorted by hand

3,50 €

Inkl. Wodka Absolut 4 cl / incl. Vodka Absolut 4 cl

7,50 €

Kaviar

Forellen-Kaviar – 50g

mit Sauerrahm, gehacktem Ei und Brot

trouts caviar with sour cream, hashed egg and bread

11,50 €

Forellen-Kaviar – 100g

mit Sauerrahm, gehacktem Ei und Brot

trouts caviar with sour cream, hashed egg and bread

16,00 €

Keta-Kaviar (Lachskaviar) – 100g

mit Sauerrahm, gehacktem Ei und Brot

salmon caviar with sour cream, hashed egg and bread

20,50 €

Stör-Kaviar, Sterletkaya – 30g

(vom Sterlet Stör)

mit Sauerrahm, gehacktem Ei und Brot

osiestra caviar with sour cream, hashed egg and bread

30,50 €

Stör-Kaviar Imperial – 30g

(Kreuzung aus Amur und Kaluga Stör)

mit Sauerrahm, gehacktem Ei und Brot

imperial caviar with sour cream, hashed egg and bread

35,00 €

Stör-Kaviar Imperial – 50g

(Kreuzung aus Amur und Kaluga Stör)

mit Sauerrahm, gehacktem Ei und Brot

imperial caviar with sour cream, hashed egg and bread

54,50 €

Champagne Veuve Pelletier

brut, Flasche / *bottle*

0,75 l 25,00 €

Wodka

Grey Goose VX

mit einigen erlesenen Cognactropfen veredelt

Geschmack: reife Früchte, Aprikose, eine Spur Honig,

leichte Zitrusnote. Lang und harmonisch im Abgang

4 cl 8,50 €

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 Mandel-Krokant-Keks

mit brennendem Kakaolikör serviert

*mango sherbet with almond 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 €

Aperitif

Cuvée Laura - Vino Frizzante ⁶	0,1 l	3,00 €
Aperol Spritz ^{2, 6}	0,2 l	5,50 €
Hugo ^{2, 6}	0,2 l	5,50 €
Campari Orange ^{2, 6}	0,2 l	5,50 €

Prosecco, Sekt und Champagner

Cuvée Laura - Vino Frizzante ⁶ trocken / <i>dry</i> - Flasche / <i>bottle</i>	0,75 l	19,00 €
Prosecco Pizzolato, Treviso IGT - Vino Frizzante ⁶ trocken / <i>dry</i> - Flasche / <i>bottle</i>	0,75 l	22,00 € vegan
Cava Freixenet, Cordon Negro ⁶ brut - Flasche / <i>bottle</i>	0,75 l	22,00 €
Cava Freixenet, Cordon Nevada ⁶ secco (trocken) / <i>dry</i> - Flasche / <i>bottle</i>	0,75 l	21,00 €
Cava Freixenet, Cordon Rosado ⁶ secco (trocken) / <i>dry</i> - Flasche / <i>bottle</i>	0,75 l	21,00 €
Champagne Heidsieck Blue Top ⁶ brut, Flasche / <i>bottle</i>	0,75 l	38,00 €
Champagne Pommery Brut Royal ⁶ brut, Flasche / <i>bottle</i>	0,75 l	42,00 €

Portwein

Kopke Fine Tawny Port ⁶	0,1 l	4,00 €
------------------------------------	-------	--------

Sherry - Lustau

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

¹ koffeinhaltig/*caffeine*

⁵ Säuerungsmittel/*acid*

⁹ Phosphat/*phosphataemia*

² Farbstoff/*colouring agent*

⁶ Sulfite/*sulfites*

¹⁰ enthält Phenylalaninquelle/*a source of phenylalanine*

³ Chininhaltig/*quinine*

⁷ Süßstoff/*sweetener*

¹¹ Geschmacksverstärker/*flavor enhancer*

⁴ Konservierungsstoff/*preservatives*

⁸ Antioxidationsmittel/*antioxidant*

Weine / wine by the glass

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

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

Weiß / *white*

Deutschland - Müller Catoir, Gutswein (Pfalz) *vegan*

Cuvée: Riesling, Weißburgunder, Scheurebe

Geschmack: Fruchtig, Apfel, Weinbergpfirsich, Zitrusnoten

Empfehlung zu: Fisch, Geflügel, Gemüse und Solo

trocken / <i>dry</i> Glas	0,1 l	3,20 €
	0,5 l	13,00 €

Österreich / *Austria*

Weingut Holzer Eschenhof (Wagram) - Grüner Veltliner *vegan*

Geschmack: Feine Säure, zarte Würze (pfeffrig), Apfel

Empfehlung zu: Hellem Fleisch, Fisch, Gemüse, Solo

trocken / <i>dry</i> Glas	0,1 l	3,20 €
	0,5 l	13,00 €

Frankreich / *France* - Villa des Pins - Chardonnay

Geschmack: Helles Steinobst, blumig

Empfehlung zu: Hellem Fleisch, Fisch, Gemüse und Solo

trocken / <i>dry</i> Glas	0,1 l	3,20 €
	0,5 l	13,00 €

Rosé

Deutschland - Leitz (Rheingau) - 2015er Pinot Noir (Spätburgunder)

Geschmack: Walderdbeeren, Himbeeren und Brombeeren.

Ein Hauch Birne und erfrischende Minze

Empfehlung zu: Fisch, Meeresfrüchten, Pasta und Solo

feinherb / <i>semidry</i> – Glas	0,1 l	4,00 €
	0,5 l	18,00 €

Italien / *Italy* - Bardolino Chiaretto DOC – Veneto, Villa Romanti

Cuvée: Corvina Veronese, Rondinella, Molinara

Geschmack: Johannisbeere, Apfel, Birne

Empfehlung zu: Kalb, Schwein, Meeresfrüchte, Solo

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

Weine / wine by the glass

Rosé

Wachenheimer (Pfalz) - Portugieser Weißherbst

Geschmack: nach frischen Kirschen, ein saftiger Weißherbst

Empfehlung zu: Kalb, Salat, Pasta, Dessert und Solo

lieblich / *semi-sweet* – Glas

0,1 l	2,80 €
0,5 l	11,50 €

Rot / red

Deutschland

Weingut Langenwalter – Portugieser vegan

Geschmack: Fruchtig, Pflaume, Kirsche

Empfehlung zu: Hellem bis dunklem Fleisch, Dessert

halbtrocken / *semidry* - Glas

0,1 l	3,00 €
0,5 l	12,80 €

Frankreich / *France*

Côtes du Rhône A.C., Guigal - Barrique vegan

Cuvée: Syrah, Grenache, Mourvedre

Geschmack: Brombeere, Pflaume, Gewürze, Vanille, Mokka,

Empfehlung zu: Dunklem Fleisch, Wild und Solo

trocken / *dry* Glas

0,1 l	4,20 €
0,5 l	18,20 €

Spanien / *Spain*

Rioja Tinto Crianza, Pecina – Barrique

Cuvée: 95 % Tempranillo, 3 % Graciano, 2 % Grenache

Geschmack: Himbeere, Pflaume, Kirsche, Brombeere

Empfehlung zu: Dunklem Fleisch, Wild und Solo

trocken / *dry* Glas

0,1 l	4,00 €
0,5 l	18,00 €

Portugal

D ã O Astrolábium Reserva

Cuvée: Alfrocheiro, Tinta Roriz, Touriga Nacional

Geschmack: Dunkles Steinobst, Beeren

Empfehlung zu: Braten und gegrilltem Fleisch, Bratwurst

trocken / *dry* Glas

0,1 l	4,00 €
0,5 l	18,00 €

Weißwein / [white wine](#)

Werderaner Wachtelberg, 2013 - Müller-Thurgau

(Brandenburg - Abfüllung Saale-Unstrut)

Geschmack: Geranie, Weinbergpfirsich, sehr leicht

Empfehlung zu: Gemüse, Vorspeisen und Solo

trocken / [dry](#) Flasche / [bottle](#) 0,75 l 26,00 €

Reichsgraf von Kesselstatt (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 (Pfalz), 2015er - Riesling [vegan](#)

Geschmack: Elegant, Mineralisch mit angenehmer Säure

Empfehlung zu: Gemüse, hellem Fleisch, veganen Gerichten, Solo

trocken / [dry](#) Flasche / [bottle](#) 0,75 l 25,00 €

Leitz (Rheingau) 2015er 4 Friends - Riesling

Geschmack: Mineralisch und fruchtbetont, nach aromatischen Äpfeln, saftigem Pfirsich, rund, mit frischer Säure

Empfehlung zu: Fisch, Meeresfrüchten, Pasta und Solo

trocken / [dry](#) Flasche / [bottle](#) 0,75 l 26,00 €

Wittmann (Rheinhessen), 2014er 100 Hügel - Riesling [vegan](#)

Geschmack: Elegant, Grapefruit und Weinbergpfirsich

Empfehlung zu: Gemüse, hellem Fleisch, veganen Gerichten, Solo

trocken / [dry](#) Flasche / [bottle](#) 0,75 l 24,00 €

Umathum (Neusiedlersee – Österreich / [Austria](#)) [vegan](#)

2015er Sauvignon blanc

Geschmack: Stachelbeere, Mango, Pfeffrig

Empfehlung zu: Vorspeisen, Fisch, würzigem Fleisch und Solo

trocken / [dry](#) Flasche / [bottle](#) 0,75 l 27,00 €

Weingut Holzer, (Österreich / [Austria](#)) [vegan](#)

Eschenhof (Wagram) - 2014er Grüner Veltliner

Geschmack: Feine Säure, zarte Würze (pfeffrig), Apfel

Empfehlung zu: Hellem Fleisch, Fisch, Gemüse, Solo

trocken / [dry](#) Flasche / [bottle](#) 0,75 l 20,00 €

Alois Lageder (Südtirol / [Italy](#)) - 2014er Sauvignon blanc [vegan](#)

Geschmack: Südfrüchte, Stachelbeere, Holunderblüte

Empfehlung zu: Vorspeisen und hellem, würzigem Fleisch

trocken / [dry](#) Flasche / [bottle](#) 0,75 l 29,00 €

Rotwein / red wine

Schlumberger (Alsace / Elsaß – Frankreich / *France*)

2011er Gewuerztraminer, AC

Geschmack: Fruchtig, Rosen, Safran, schwarzer Pfeffer

Empfehlung zu: Hellem Fleisch, Fisch, Dessert und Solo

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

Brocard (Frankreich / *France*) 2012er Chablis, Dom. Sainte Claire

Rebsorte: Chardonnay

Geschmack: Mandarine, Floral, Aprikose

Empfehlung zu: Hellem Fleisch, Fisch, Gemüse und Solo

trocken / *dry* Flasche / *bottle* 0,75 l 32,00 €

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

vegan

Geschmack: Erdbeeren, Waldfrüchte, harmonische Tannine, Kaffeenote

Empfehlung zu: Fleisch, Wild, veganen Gerichten und Solo

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

Salwey (Deutschland - Baden)

vegan

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 €

2012er „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

Flasche / *bottle* 0,75 l 24,00 €

Rotwein / red wine

Domaine Guigal (Frankreich / *France*)

vegan

2013er Côtes du Rhône - Barrique

Cuvée: Syrah, Grenache, Mourvedre

Geschmack: Brombeere, Pflaume, Gewürze, Vanille,
Mokka, Gewürznelken, Rauchfleisch, Haselnüsse

Empfehlung zu: Dunklem Fleisch, Wild und Solo

Flasche / *bottle* 0,75 l 26,00 €

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

vegan

Roso Piceno, Superiore, DOC

Cuvée: Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Sangiovese

Geschmack: Kirsche, Toast, Minze

Empfehlung zu: Dunklem Fleisch, Wild und Solo

Flasche / *bottle* 0,75 l 23,00 €

2012er Barolo IL POZZO, DOCG (Piemont, Italien / *Italy*)

Rebsorte: Nebbiolo

Geschmack: Dunkle Früchte, Vanille, Gewürznoten

Empfehlung zu: Käse, Braten, Wild und Solo

Flasche / *bottle* 0,75 l 28,00 €

2012er Rioja Tinto Crianza, Pecina (Spanien / *Spain*) - Barrique

Cuvée: 95 % Tempranillo, 3 % Graciano, 2 % Grenache

Geschmack: Himbeere, Pflaume, Kirsche, Brombeere

Empfehlung zu: Dunklem Fleisch, Wild und Solo

Flasche / *bottle* 0,75 l 24,00 €

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

Cuvée: Tempranillo, Graciano, Mazuelo

Geschmack: Dunkle Früchte, Vanille, Gewürznoten

Empfehlung zu: Käse, Braten, Wild und Solo

Flasche / *bottle* 0,75 l 31,00 €

2014er ÀN / 2 Falanis (Mallorca - Spanien / *Spain*)

Cuvée: Callet, Manto-Negro-Fogoneu, Syrah

Geschmack: Rote Beeren, starke Würze

Empfehlung zu: Dunklem Fleisch, Wild und Solo

Flasche / *bottle* 0,75 l 28,00 €

2012er D ã O Astrolábium Reserva (*Portugal*)

Cuvée: Alfrocheiro, Tinta Roriz, Touriga Nacional

Geschmack: Dunkles Steinobst, Beeren

Empfehlung zu: Braten und gegrillten Fleischstücken und Solo

Flasche / *bottle* 0,75 l 24,00 €

Softdrinks

Gerolsteiner Gourmet	Flasche	0,25 l	2,50 €
Gerolsteiner Naturell	Flasche	0,25 l	2,50 €
Gerolsteiner Gourmet	Flasche	0,75 l	6,50 €
Gerolsteiner Naturell	Flasche	0,75 l	6,50 €
Coca Cola ^{1, 2, 4} / light ^{1, 2, 4, 7}			
Fanta ^{2, 4} / Sprite ⁴ / Spezi ^{1, 2, 4}		0,2 l	2,50 €
		0,4 l	4,50 €
Apfelsaftschorle / <i>apple spritzer</i>		0,2 l	2,50 €
		0,4 l	4,50 €
Rixdorfer Fassbrause ^{2, 4}		0,2 l	2,50 €
Thomas Henry Bitter Lemon ³	Flasche	0,2 l	2,90 €
Thomas Henry Tonic Water ³	Flasche	0,2 l	2,90 €
Thomas Henry Ginger Ale ³	Flasche	0,2 l	2,90 €

Heißgetränke / hot beverages

Kaffee crème ¹	Tasse / <i>cup</i>		2,20 €
Espresso ¹	Tasse / <i>cup</i>		2,20 €
Doppelter Espresso ¹	Tasse / <i>cup</i>		3,50 €
Cappuccino ¹	Tasse / <i>cup</i>		2,70 €
Milchkaffee ¹	Glas		3,20 €
Latte macchiato ¹	Glas		3,20 €
Schokolade mit Schlagsahne	Tasse / <i>cup</i>		3,20 €
Tee ¹	Tasse / <i>cup</i>		2,70 €

Säfte / juices

Apfelsaft / <i>apple juice</i>		0,2 l	2,50 €
Orangensaft / <i>orange juice</i>		0,4 l	4,50 €
Tomatensaft / <i>tomato juice</i>			
Rhabarbersaft / <i>rhubarb juice</i>			
Ananassaft / <i>pinapple juice</i>			
Maracujanektar / <i>passion fruit nektar</i>			
Bananennektar / <i>banana fruit nektar</i>			
Kirschnektar / <i>cherry fruit nektar</i>			

¹ koffeinhaltig/*caffeine*
⁵ Säuerungsmittel/*acidifier*

² Farbstoff/*colouring agent*
⁶ Sulfite/*sulfites*

³ Chininhaltig/*quinine*
⁷ Süßstoff/*sweetener*

⁴ Konservierungsstoff/*preservatives*
⁸ Antioxidationsmittel/*antioxidant*

Bier / beer

Bitburger Pils
pilsner beer

vom Fass 0,3 l 3,30 €
vom Fass 0,5 l 5,00 €

Hefeweizen
wheat beer

Flasche 0,5 l 5,00 €

Hefeweizen alkoholfrei
wheat beer alcohol-free

Flasche 0,5 l 5,00 €

Hefeweizen dunkel
wheat beer dark

Flasche 0,5 l 5,00 €

Paulaner Kristallweizen
wheat beer

Flasche 0,5 l 5,00 €

Köstritzer Schwarzbier
black beer

Flasche 0,5 l 5,00 €

Alster / Radler / Diesel^{1, 2}
spritzer

Glas 0,3 l 3,30 €

Berliner Weiße² - rot oder grün
red or green

Flasche 0,33 l 3,30 €

Bitburger alkoholfrei
alcohol-free

Flasche 0,33 l 3,30 €

¹ koffeinhaltig/*caffeine*
⁵ Säuerungsmittel/*acidifier*

² Farbstoff/*colouring agent*
⁶ Sulfite/*sulfites*

³ Chininhaltig/*quinine*
⁷ Süßstoff/*sweetener*

⁴ Konservierungsstoff/*preservatives*
⁸ Antioxidationsmittel/*antioxidant*

Single malt Scotch Whisky²

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 €

¹koffeinhaltig/caffeine

²Farbstoff/colouring agent

⁶Sulfite/sulfites

Blended Whiskey²

Johnnie Walker Black Label 12 Years (Scotch Whisky) 4 cl 6,00 €

Dimple 15 Years (Scotch Whisky)

Geschmack: leicht malzig-süß, Chilischote, Vanille.

leicht rauchiger Abgang mit Karameltönen 4 cl 6,50 €

Chivas Royal Salute 21 Years (Scotch Whisky)

Geschmack: süßlich, nussig, fruchtig, leicht rauchig,

vollmundig, sehr sanft und lang im Abgang 4 cl 12,00 €

Jim Beam (Bourbon) - bestens zu Cola 4 cl 4,50 €

Jack Daniels No. 7 (Bourbon)

Geschmack: süß, Vanille, Honig, reife Früchte. Ein wenig grüner Apfel

und leicht bitter im Abgang 4 cl 5,00 €

Blanton`s Original Single Barrel Kentucky Straight Bourbon

Geschmack: voll und weich mit Karamell, Vanille, Orange und Nelke.

Langer ausbalancierter Abgang 4 cl 6,50 €

Nikka from the Barrel (Japan - Malt Whisky)

Geschmack: mild mit Früchten, Gewürzen, etwas Vanille

Langer, seidiger, harmonischer Abgang 4 cl 8,50 €

Wodka

Absolut / Smirnoff 4 cl 4,50 €

Belvedere Vodka Pure

Geschmack: voller Körper, leicht pfeffrig, dezentes Mandelaroma,

lang und weich im Abgang 4 cl 6,00 €

Grey Goose VX

mit einigen erlesenen Cognactropfen veredelt

Geschmack: reife Früchte, Aprikose, eine Spur Honig, leichte Zitrusnote.

Lang und harmonisch im Abgang 4 cl 8,50 €

Grappa

Grappa Vuisinar Nonino Friuli^{2, 6}

Geschmack: Elegant nach roten Früchten und Gewürzen.

Ausgewogen und geschmeidig im Abgang 4 cl 5,00 €

Grappa Eligo dell'Ornellaia Grappa Riserva^{2, 6}

Geschmack: Tief und harmonisch nach Vanille, Kakao

und Kaffee. Weich und seidig im Abgang 4 cl 8,00 €

¹koffeinhaltig/caffeine

²Farbstoff/colouring agent

⁶Sulfite/sulfites

Cognac

Remy Martin V.S.O.P.⁶ 4 cl 6,00 €

Hennessy XO⁶

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

Brandy

Vecchia Romagna^{2,6} 4 cl 4,50 €

Cardenal Mendoza^{2,6} 4 cl 5,50 €

Rum

Myers's Rum^{2,6}, Havana Club^{2,6}, Bacardi White⁶ 4 cl 4,50 €

Varadero Rum Anejo Gran Reserva 15 Anos – Cuba^{2,6}

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

Appleton Estate 21 Anos – Jamaica^{2,6}

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

Brugal Siglo de Oro Selección Especial 16 Anos– Dom. Rep.^{2,6}

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 €

²Farbstoff/colouring agent

⁶Sulfite/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 €
---------------------------------	------	--------

Aquavit

Linie Aquavit	4 cl	4,80 €
---------------	------	--------

Ries Edelbrände^{2, 6} / *fruit schnaps*

Apfel	4 cl	4,20 €
Birne	4 cl	4,20 €
Marille	4 cl	4,20 €
Himbeere	4 cl	4,20 €
Kirsch	4 cl	4,20 €
Zwetschge	4 cl	4,20 €
Quitte	4 cl	4,20 €
Schlehe	4 cl	4,20 €
Holunder	4 cl	7,50 €
Vogelbeere	4 cl	7,50 €
Enzian	4 cl	7,50 €

Liköre² und Kräuterbitter^{2, 6} / *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 €

²Farbstoff/colouring agent

⁶Sulfite/sulfites

Longdrinks

Cuba Libre^{1, 2, 4, 6, 7, 10}

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

Havanna Tripp^{2, 4, 6, 8}

Havana Club Rum 4cl, Bananensaft, Maracujasaft, Zitronensaft 7,50 €

Wodka Lemon³

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

Red Wodka^{2, 4, 6, 8}

Wodka 4cl, Grenadine, Limettensaft
und Thomas Henry Tonic Water³ 0,2 l 8,00 €

Tequila Sunrise^{4, 6, 8}

Tequila 4cl, Orangensaft, Grenadine 7,00 €

Gin Tonic³

mit Thomas Henry Tonic Water³ 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^{2, 4, 6, 8}

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

Long Island Icetea^{4, 6, 8}

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

Non – alcoholic

Borsig-B - alkoholfrei^{2, 5, 7}

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

Spring Fever - alkoholfrei^{2, 5, 7}

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

¹ koffeinhaltig/*caffeine*

² Farbstoff/*colouring agent*

³ Chininhaltig/*quinine*

⁴ Konservierungsstoff/*preservatives*

⁵ Säuerungsmittel/*acid*

⁶ Sulfite/*sulfites*

⁷ Süßstoff/*sweetener*

⁸ Antioxidationsmittel/*antioxidant*

⁹ Phosphat/*phosphataemia*

¹⁰ enthält Phenylalaninquelle/*a source of phenylalanine*

¹¹ Geschmacksverstärker/*flavor enhancer*



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

geöffnet ab:

18.°° Uhr / 6 p.m.

Küchenschluss um 22.°° Uhr
kitchen closes at 10 p.m.



Weihnachten (24., 25. und 26. Dezember)
Silvester (31. Dezember)

18.°° Uhr - 22.°° Uhr / 6 p.m. – 10 p.m

Neujahr (01. Januar) 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.

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)

Wir akzeptieren EC-Karte oder bar
We accept EC-Card or cash