

» WIE WÄRS MIT —
— EINEM APERITIF «

NO GREAT STORY EVER, BEGAN WITH WATER

• **NEGRONI 9,50** •
GIN, CAMPARI, ROTER WERMUT

TWIN 75
GIN, CRÉMANT,
ZITRONENSAFT,
ZUCKERSIRUP
10,50

HAVEL SPRITZ
ORANGENLIKÖR,
CRÉMANT, SODA
8,50

LILLET WHITE PEACH 8,50
LILLET, SCHWEPPE'S WHITE PEACH, CRÉMANT,

AMALFI CRUSHED 12,50

MALFI ARANCIA, TONIC, KUMQUATS, BRAUNER ZUCKER



SALATE

KLEINER BEILAGENSALAT 4,50€

Gemischter Blattsalat mit Kirschtomaten und grüner Gurke

ZIEGENKÄSE UND BIRNE 13,50€

Römer- und Rucolasalat mit karamellisiertem Ziegenkäse, Birnenspalten und Walnüssen dazu Röstbrot

THUNFISCH UND EI 14,50€

Eisbergsalat mit Bohnenkrautvinaigrette, eingelegtem Thunfisch, Kartoffeln, grünen Bohnen und gekochtem Ei dazu Röstbrot

VORSPEISEN

BERLINER SCHUSTERJUNGE 4,50€

Mit Schweineschmalz und Haus-Kräuter-Salz

HAUSGEBEIZTER LACHS 13,50€

Mit Kartoffelrösti und Gurkenschmand

RINDERCARPACCIO 14,50€

Mit Trüffelvinaigrette, kleinem Bohnensalat und gehobeltem Grana Padano

— SUPPEN —

HUMMER-SCHAUM-SUPPE

14,50€

Mit gebratener Wildgarnele und Staudensellerie

GEEISTES GURKENSÜPPCHEN

9,50€

Mit Tatar vom gebeiztem Lachs und Dillschmand

DIE ZWILLINGE EMPFEHLEN

GÄNSELEBERTERRINE 19,50€

Mit Tomatenmarmelade und ofenfrischem Brioche

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

KALBSTAFELSPITZ 19,50€

mit Meerrettichsoße, Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln

POULARDENBRUST 24,50€

Gefüllt mit Kräuterfarce an Portweinjus mit geschmorten Möhren und Kartoffelstampf

WIENER SCHNITZEL 26,50€

Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat, Zitrone und Preiselbeeren

RINDERENTRECÔTE 28,50€

Mit Sauce Bernaise, grünen Bohnen und gratinierten Kartoffelscheiben

Mit gebratener Wildgarnele + 4,50€ / Stück



ROTE BEETE RAVIOLI



IN ROTE BEETE SAFT UND BUTTER GLASIERT, MIT SAUTIERTEM PFIRSICH

18,50€

FISCH

HAVELZANDER 24,50€

Kross gebratenes Zanderfilet mit Beurre Blanc, Schmorgurken, Speck und Perigord-Kartoffel-Creme

RÄUCHERMATJES 18,50€

Mit Hausfrauensoße, Tomate, Gurke und Dillkartoffeln

SÜßES

FRISCH AUS DEM OFEN
CA.15 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT

APFELCRUMBLE 7,50€

*Apfelkompott mit Buttersteusseln überbacken
Mit Vanilleis +2,50€*

SCHOKOKUCHEN 8,50€

*mit flüssigem Kern und Schlagsahne
Mit Vanilleis +2,50€*

NOCH BESSER MIT EINEM GLAS CRÈME DE CALVADOS

● CRÈME BRÛLÉE 7,50€ ●

KLASSISCH MIT BRAUNEM ZUCKER KARAMELLISIERT

123

FRANZÖSISCHE KÄSEAUWAHL 16,50€

*Verschiedene Rohmilchkäse
dazu hausgemachtes Früchtebrot, Tomatenmarmelade, Weintrauben, Walnüsse*

Wir verarbeiten unsere Lebensmittel mit allergrößter Sorgfalt. Trotz getrennter Arbeitsabläufe und Verarbeitungsverfahren können wir keine allergenfreie Umgebung oder Inhaltsstoffe garantieren. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der Allergen- und Zusatzstoffkarte, damit Sie sich bestens informieren können.

WASSER

QUELLWASSER STILL ODER
LAUT
0,3L 2,50€
0,7L 5,00€
SELTERS STILL ODER
PRICKELND
0,75L 7,50€

ALKOHOLFREI

COLA
COLA ZERO
ORANGENLIMO
ZITRONENLIMO
SPEZI
0,3L 3,20€
GINGER ALE
TONIC
BITTER LEMON
0,2L 4,20€

HAUSGEMACHTE LIMONADE

LIMONE - GURKE
LIMONE - MINZE
0,5L 4,50€

FRUCHTIGES

APFEL
ORANGE
MARACUJA
RHABARBER
KIBA
ROTE TRAUBE
PUR 0,2L 2,90€
SCHORLE 0,4L 4,90€

• FASSBIERE •

BERLINER KINDL
BÜBLE EDELWEIR
RADLER
0,3L 3,60€
0,5L 4,90€

FLASCHENBIERE

MÄRKISCHER
LANDMANN
0,5L 5,30€
BERLINER WEIRE ROT/GRÜN
0,33L 4,20€
BÜBLE ALKOHOLFREI
0,5L 5,30€
CLAUSTHALER
ALKOHOLFREI
0,33L 3,80€

HEIßGETRÄNKE

ESPRESSO 2,90€
DOPPELTER ESPRESSO 4,50€
CAFE CREMA 3,20€
CAPPUCCINO 3,60€
LATTE MACCHIATO 4,20€
HEIRE SCHOKOLADE 4,20

— TEE —

SCHWARZTEE 3,50€
KRÄUTER TEE 3,50€
FRÜCHTE TEE 3,50€
GRÜNER TEE 3,50€

LONG DRINKS

GIN TONIC 8,50€
BEEFEATER GIN, TONIC WATER

CUBA LIBRE 8,50€
HAVANA CLUB 3 ANOS, COLA,
LIMETTE

VODKA LEMON 8,50€
ABSOLUT VODKA, BITTER LEMON

JAMESON GINGER 8,50€
JAMESON, GINGER ALE, LIMETTE

WEIL WIR BERLINER JUNGS
SIND

• **FUTSCHI** •
WEINBRAND, COLA
80/20
5,00€



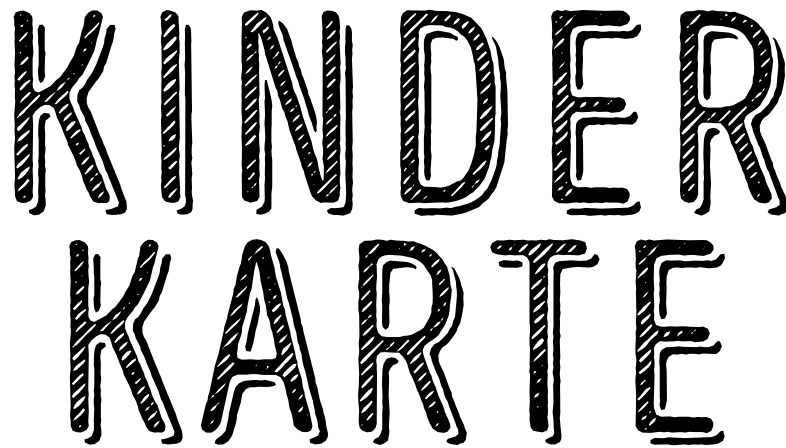
KURZE & VERDAUERLI

2cl

LINIE AQUAVIT	3,50€
MALTESER KREUZ	3,50€
DOPPELKORN	3,50€
JONNY WALKER	3,50€
JACK DANIELS	3,50€
COGNAC	4,50€
BRANDY	3,50€
ABSOLUT VODKA	3,20€
HAVANNA	3,20€
GIN	3,20€
TEQUILA	3,20€
SHERRY	3,50€
CALVADOS	4,50€
WILLIAMS BIRNE	3,20€
HIMBERGEIST	3,20€
HASELNUSSBRAND	3,20€
OBSTLER	3,50€
GRAPPA	4,20€
SAMBUCA	3,20€
CAMPARI	3,20€
JÄGERMEISTER	3,20€
RAMAZOTTI	3,20€
AVERNA	3,20€
FERNET BRANCA	3,20€
UNDERBERG	3,50€
BERLINER LUFT	3,20€
RAMAZOTTI CREMA	3,20€
AMARETTO	3,20€
FRANGELICO	3,20€
COINTREAU	3,20€
PERSICO	3,20€
WERMUT, ROT	3,20€
WERMUT, WEIR	3,20€

REMY'S CLASSIQUE

CHARTREUSE 55%	2CL/6,00€
PINEAU DES CHARENTES	5CL/7,50€
LE GATINOIX	5CL/7,50€
CREME DE CALVADOS	4CL/6,50€



KINDER KARTE

• KINDERPASTA 6,50 € •
MIT TOMATENSOßE ODER BUTTER

FISCHSTÄBCHEN MIT
KARTOFFELBREI

8,50 €

**CHICKENNUGGETS MIT
POMMES**

8,50 €



KINDERSCHNITZEL
MIT POMMES

11,50 €

WACKELPUDDING-**VANILLESAUCE** 4,50 €

Himbeere oder Waldmeister

Alle Gerichte auf der Kinderkarte sind ausschließlich für Kinder bis 12 Jahre

» REMY'S CLASSIQUE «

FRANZÖSISCHE KLASSIKER ZUM VERLIEBEN,

BODIN NOIR

14,50€

GEBRATENE BLUTWURSTSPEZIALITÄT AUS FRANKREICH
MIT FEINER KALBSJUS UND APFEL-SELLERIE CREME

BOEUF BOURGUIGNON

24,50€

IN ROTWEIN GESCHMORTES SCHAUFELSTÜCK VOM RIND,
DAZU KARTOFFEL-SCHNITTLAUCH-STAMPF UND WURZELGEMÜSE

» UNSERE KLASSIKER «

NUR AUF VORBESTELLUNG, FÜR ZWEI PERSONEN

IRISCHES TOMAHAWK STEAK

43€ P.P

DIREKT AM TISCH TRANCIERT
MIT CAFE`DE PARIS BUTTER, SPECKBOHNEN, KNOBLAUCHBROT UND EINEM KLEINEM SALAT

SEEZUNGE IM GANZEN GEBRATEN

46€ P.P

DIREKT AM TISCH FILETIERT
MIT BEURRE BLANC, SAUTIERTEM BLATTSPINAT UND GLASIERTEN DILLKARTOFFELN

SPARGEL

DIREKT VOM SPARGELHOF ZU UNS IN DEN KOCHTOPF

• STANGENSPIRGEL •

250G SPARGEL MIT NEUEN KARTOFFELN UND BRÖSELBUTTER ODER SAUCE HOLLANDAISE

18,50€

WAHLWEISE MIT:

WIENER SCHNITZEL 27,50€

Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken

HAVELZANDER 26,50€

Knusprig gebratenes Filet vom Havelzander

TRÜFFEL-KOCHSCHINKEN 22,50€

Gerüffelter Kochschinken vom Schwein

RINDERENTRECÔTE 32,50€

Außen knusprig, innen zart rosa

MARINIRTER SPARGEL 16,50€

mit einer Vinaigrette aus Tomatenfilets, Gartenkresse und gekochtem Eiweiß, an Kräuterblattsalaten

SPARGELCREMESÜPPCHEN 8,50€

Mit brauner Butter und frischem Schnittlauch

WEINKARTE

Unsere Weine beziehen wir ausschließlich von der renommierten Weinhandlung La Cave de Bacchus. Dieses Traditionsgeschäft wurde 1979 in Berlin Charlottenburg eröffnet und ist damit die älteste französische Weinhandlung der Stadt. Hier kaufen mittlerweile die erwachsenen Kinder der ersten Kunden ein.

La cave de Bacchus

SEKT

CRÉMANT DE LOIRE AOP BLANC

Glas 0,1l 6,50€ | Flasche 0,75l 42€

Raphaël Midoir

CRÉMANT DE LOIRE AOP ROSÉ

Glas 0,1l 7€ | Flasche 0,75l 45€

Raphaël Midoir

CHAMPAGNER

CHAMPAGNE AOP BLANC

Flasche 0,375l 39€ | Flasche 0,75l 70€

Christian Etienne

CHAMPAGNE AOP ROSÉ

Flasche 0,75l 74€

Christian Etienne

2011 CHAMPAGNE GRAND CRU BOUZY AOP

Flasche 0,75l 125€

Jean Vessel



WEIßWEIN



2022 RIESLING - PFÄLZER QUALITÄTSWEIN

Glas 0,2l 5,50€
Weingut Johannes

2022 GRAUBURGUNDER - PFÄLZER QUALITÄTSWEIN

Glas 0,2l 5,50€
Weingut Johannes

2022 PAYS D'OC IGP - CHARDONNAY

Glas 0,2l 7€ | Flasche 0,75l 22€
Domaine de Mairan

2022 TOURAINE AOP - SAUVIGNON BLANC

Glas 0,2l 7,50€ | Flasche 0,75l 24€
Château de la Presle

2021 CÔTES DU RHÔNE AOP - GRENACHE BLANC, VIOGNIER, CLAIRETTE

Flasche 32€
Domaine Roger Perrin

2021 SANCERRE AOP - SAUVIGNON BLANC

Flasche 0,75l 45€
Domaine Fouassier BIO

2021 BEAUNE 1^{ER} CRU AOP - CHARDONNAY

Flasche 0,75l 65€
Domaine Germain



ROSÉWEIN



2021 VAL DE LOIRE IGP - ABOURIOU

Glas 0,2l 6,50€ | Flasche 0,75l 21€
Dom. Bid'Giy

2021 VENTOUX BIO AOP - SYRAH, GRENACHE, GRIS, CINSAULT

Glas 0,2l 7,50€ | Flasche 0,75l 25€
Chateau Valcombe

2021 CÔTEAUX VAROIS EN PROVENCE AOP - GRENACHE, SYRAH, ROLLE

Flasche 0,75l 39€
Château Favori



ROTWEIN



2020 BORDEAUX AOP - CABERNET SAUVIGNON, MERLOT

Glas 0,2l 6€
Château Fontaneau

2021 CÔTES DU RHÔNE AOP - GRENACHE, CINSAULT, CARIGNAN, SYRAH

Glas 0,2l 6,50€
Maison Mommessin

2021 SPÄTBURGUNDER- PFÄLZER QUALITÄTSWEIN

Glas 0,2l 7€ | Flasche 0,75l 26€
Weingut Johannes

2020 CORBIÈRES AOP - GRENACHE, SYRAH, CINSAULT

Glas 0,2l 7,50€ | Flasche 0,75l 29€
Château du Grand Caumont

2021 SPÄTBURGUNDER „RÖTTINGER FEUERSTEIN“ - QBA FRANKEN

Flasche 0,75l 32€
Weingut Hofmann

2020 CÔTES DU RHÔNE VILLAGES AOP - GRENACHE, SYRAH

Flasche 0,75l 35€
Domaine Roger Perrin

2020 LALANDE DE POMEROL AOP - MERLOT, CABERNET FRANC

Flasche 0,75l 42€
Château La Mission

2019 CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOP - GRENACH, SYRAH, MOUVEDRE, CINSAULT

Flasche 0,75l 55€
Dom. Roger Perrin

2014 FIXIN AOP - PINOT NOIR - 1^{ER} CRU LES HERVELETS

Flasche 0,75l 69€
Domaine Naigeon