


# Abendkarte / Evening menu

16:30 – 22:00 Uhr / p.m.

**Waldpilzsuppe 6,50 €<sup>g,2,3</sup> / Forest mushroom soup 6,50 €<sup>g,2,3</sup>**  
mit krossem Schinken / *with crispy bacon*


**Delikate Tomatensuppe mit Sahnehaube 6,50 €<sup>i</sup>**   
**Delicious tomato soup with cream topping 6,50 €<sup>i</sup>**

**Bulgursalat 9,50 €<sup>al,1,g</sup> / Bulgur salad 9,50 €<sup>al,1,g</sup>**   
mit griechischem Feta, Antipasti Paprika auf Wildkräutersalat, Minzdip  
*with Greek feta, antipasti bell pepper on wild herb salad, mint dip*

**Fitness Snack 14,50 €<sup>f,j,k,e,2,3</sup>**

Möhrenstreifen, Weißkraut, Rotkraut, Koriander, Sprossen, Avocado, geräucherte Lachsscheiben, Soja-Sesamdressing  
*Carrot stripes, white cabbage, red cabbage, coriander, sprouts, avocado, cold smoked salmon, soy sesame dressing*

**Duo vom Lachs 16,50 €<sup>al,d,g,j</sup> / Duo of salmon 16,50 €<sup>al,d,g,j</sup>**  
Terrine & kaltgeräuchertes vom norwegischen Lachs an Wildkräutersalat, Avocado und Limettendip  
*Terrine & cold smoked Norwegian salmon on wild herb salad, avocado and lime dip*

**Süßkartoffel Curry mit Kokos-Erdnuss-Sauce 14,50 €<sup>e,f</sup>**     
**Sweet potato curry with coconut peanut sauce 14,50 €<sup>e,f</sup>**

## Frisch zubereitet auf unserem Kontaktgrill / From our contact grill

**Gebratenes Steak vom norwegischen Lachs 24,50 €<sup>al,d,f,i,j,g</sup>**  
**Fried steak from Norwegian salmon 24,50 €<sup>al,d,f,i,j,g</sup>**

mit Tempura (frittierte) Garnele, Spinat-Couscous und Limettendip  
*with tempura (deep-fried) shrimp, spinach couscous and lime dip*

**Gebratene Tournedos vom neuseeländischen Rind 32,50 €<sup>2,3,g</sup>**  
**Fried tournedos from New Zealand beef 32,50 €<sup>2,3,g</sup>**

mit Röstgemüse und mediterranem Kartoffelpüree  
*with roasted vegetables and Mediterranean mashed potatoes*

**EIS TRIO 9,50€<sup>g</sup> / ICE CREAM TRIO 9,50€<sup>g</sup>**  
mit saisonalen Beeren  
*with seasonal berries*

**Schokoladenmousse 9,50 €<sup>c,g,f</sup> / Chocolate mousse 9,50 €<sup>c,g,f</sup>**  
mit gesalzenem, karamelisiertem Popcorn  
*with salted, caramelized popcorn*

**Torten und Kuchen nach Angebot 5,00–6,00 €**  
**Tartes and cakes according to daily offer 5,00–6,00 €**



# Getränkete / Drinks menu



## APERITIF

„Aperol Spritz“ – Aperol, Prosecco, Mineralwasser (mineral water)	0,2 l	9,00 €
„TOWER KICK“ –Belsazar Vermouth, Tonic Water	0,2 l	9,50 €

## SEKT – CRÉMANT / SPARKLING WINE – CRÉMANT

Cuvée Berliner Fernsehturm/Chardonnay – trocken oder halbtrocken (dry or semi-dry)	0,1 l 0,75 Fl	6,50 € 32,00 €
Bouvet Crémant de Loire/Brut oder Rosé Brut/Frankreich (brut or rosé brut)	0,1 l 0,75 Fl	7,50 € 41,00 €

## WEISSWEIN AUS DEUTSCHLAND / GERMAN WHITE WINE

Weingut Gutzler/Grauer Burgunder (dry)	0,2 l	7,50 €
Weingut Hexamer fruchtsüß/Riesling/Nahe/Deutschland (fruity sweet)	0,2 l 0,75 Fl	9,00 € 31,00 €
Weingut Oliver Zeter trocken/Sauvignon Blanc/Pfalz/Deutschland (dry)	0,2 l 0,75 Fl	10,50 € 36,00 €

## ROSÉWEIN AUS DEUTSCHLAND (trocken) / GERMAN ROSÉ (dry)

Weingut Tina Pfaffmann trocken/Pink St. Laurent Rosé/Pfalz/Deutschland	0,2 l 0,75 Fl	8,50 € 29,00 €
Weingut Dreissigacker trocken/Pinot & Co Rosé/Rheinhessen/Deutschland	0,2 l 0,75 Fl	8,50 € 29,00 €

## ROTWEIN AUS FRANKREICH UND ITALIEN / FRENCH AND ITALIAN RED WINE

Oromonte/Tempranillo (dry)	0,2 l	7,50 €
Tellus Syrah trocken/Syrah/Latium/Italien (dry)	0,2 l 0,75 Fl	9,50 € 33,50 €
Pinot Noir « Goldkapsel » trocken/Pinot Noir/Pfalz/Deutschland (dry)	0,2 l 0,75 Fl	11,50 € 39,50 €

## ELBLER „FLUT“ CIDER stark 5% Vol/strong 5%vol

0,33 Fl 6,50 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Spreequell Mineralwasser classic/medium/naturell	0,25 Fl	3,50 €
Mineral water sparkling/medium/still	0,75 Fl	7,50 €
Coca Cola/Coca Cola light/Fanta/Sprite	0,2 l	3,50 €
Schweppes Tonic Water/Ginger Ale/Bitter Lemon	0,2 Fl	3,50 €
Proviant Berlin BIO Limonade Ingwer-Zitrone/Rhabarber	0,33 Fl	4,50 €
Proviant Berlin organic lemonade ginger-lemon /rhubarb		
Diverse Säfte und Nektare von DIETZ/various DIETZ juices and nectars	0,2l	3,50 €
RED BULL Energy Drink	0,25 l	3,90 €

## BIERE / BEER

Berliner Kindl Jubiläums Pilsener	0,3 l	4,20 €
ZWICKEL Kellerbier naturtrüb/cellar beer naturally cloudy	0,3 l	4,20 €
Palor-Braufactum/Indian Pale Ale	0,33 Fl	5,90 €
Schöffelhofer Hefeweizen/alkoholfrei (wheat beer – non-alcoholic)	0,5 Fl	5,80 €
BERLINER WEISSE mit Himbeersirup oder Waldmeistersirup	0,33 Fl	4,20 €
Berliner Weisse with raspberry syrup or woodruff syrup		

## DIVERSE SPIRITUOSEN / VARIOUS SPIRITS

4 cl 6,00 – 8,00 €

## KAFFEE & SCHOKOLADE / COFFEE & CHOCOLATE

Café Crème/Cappuccino/Chococcino/Café au Lait/Latte Macchiato	Tasse / cup	4,00 €
---	-------------	--------

## TEE / TEA

Minze/Kamille/Grüner Tee/Ingwer-Zitrone/Früchtetee/Friesenmischung/Darjeeling mint/chamomile/green tea/ginger-lemon/fruit tea/Friesian mix/ Darjeeling	Kännchen / jug	4,50 €
---	----------------	--------

- 1) mit Farbstoff(en)
- 2) mit Konservierungsstoff(en)
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker(n)
- 5) mit Schwefeloxid (Sulfite)
- 6) mit Schwärzungsmittel
- 7) mit Phosphat
- 8) koffeinhaltig
- 9) chininhaltig
- 10) mit Süßungsmittel
- 11) Taurin
- 12) mit Nitritpökelsalz
- 13) Formvorderschinken
- 14) enthält eine Phenylalaminquelle (Süßungsmittel Aspartam)
- 15) gewachst

## **Allergene Stoffe**

- a) Glutenthaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut (oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, außer: aa) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose  
a1) Weizen / a2) Roggen / a3) Gerste / a4) Hafer / a5) Dinkel  
bb) Maltodextrine auf Weizenbasis cc) Glukosesirupe auf Gerstenbasis  
dd) Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke
- b) Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- c) Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- d) Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer:  
aa) Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinzubereitungen verwendet wird  
bb) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
- e) Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- f) Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer aa) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und – fett  
bb) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, – Tocopherolazetat oder – Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen cc) aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnenen Phytosterine und Phytosterinester  
dd) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
- g) Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer:  
aa) Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke bb) Lactit
- h) Schalenfrüchte, d.h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Queenslandnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer: Schalenfrüchte für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke  
h1) Mandel / h2) Haselnüsse / h3) Walnüsse / h4) Pistazien / h5) Cashewnüsse / h6) Pecannüsse
- i) Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse j) Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
- k) Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse l) Schwefeloxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO<sup>2</sup> m) Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse n) Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

- 1) contains artificial colouring
- 2) contains preservatives
- 3) contains antioxidants
- 4) contains flavour enhancers
- 5) contains sulphur dioxide (sulphite)
- 6) contains blackening substances
- 7) contains phosphates
- 8) contains caffeine
- 9) contains quinine
- 10) contains sweeteners
- 11) taurine
- 12) contains nitrate curing salt
- 13) reconstituted ham
- 14) contains phenylalanine traces (sweetener aspartame)
- 15) waxed

## **Allergenic substances**

- a) gluten cereals (e.g. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut (or their hybridised strains), as well as derivatives, except for: aa) wheat-based glucose, dextrose
    - a1) wheat / a2) rye / a3) barley / a4) oats / a5) speltbb) wheat-based maltodextrine cc) barley-based glucose syrup
  - dd) cereals used in the production of distillate or ethyl alcohol of agricultural origin for the making of spirits or other alcoholic beverages
  - b) shell fish and derivatives
  - c) eggs and derivatives
  - d) fish and derivatives, except for:
    - aa) fish gelatine, used to transport vitamins or in the preparation of carotene bb) Fish gelatin or derivatives, used for clarification of wine and beer
  - e) peanuts and derivatives
  - f) soya beans and derivatives, except for: aa) fully refined soya bean oil and fat
    - bb) naturally mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, - tocopherol acetate or - tocopherol succinate from soya bean sources cc) from plant oils and oils derived from soya bean extracts of phytosterol and phytosterol esters
    - dd) from phytostanol ester extracted from plant oil sterols from soya bean sources
  - g) milk and derivatives (including lactose), except for:
    - aa) whey used in the production of distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for the making of spirits or other alcoholic beverages. bb) lactit
  - h) nuts, e.g. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, pistachios, Brazil nuts, macadamia nuts and Queensland nuts and derivatives, except for: nuts used in the production of distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for the making of spirits or other alcoholic beverages
    - h1) almonds / h2) hazelnuts / h3) walnuts / h4) pistachios / h5) cashew nuts / h6) pecan nuts
  - i) celery and derivatives
  - j) mustard seed and derivatives
  - k) sesame seeds and derivatives
  - l) sulphur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/L as sulphur dioxide m) lupin and derivatives n) Molluscs and derivatives thereof and derivatives
- Despite careful preparation of our dishes, it is possible that, in addition to the ingredients labelled, traces