

# Tageskarte / Daytime menu


11:30 – 16:30 Uhr

<b>Regionale vegane Champignon-Crèmesuppe</b> mit Brezelcroûtons <i>Regional vegan mushroom soup with pretzel croûtons</i>	<b>6,50 €</b> <sup>a1, a3, f, k, i</sup>	
<b>Tomatensuppe mit Roten Linsen</b> und mariniertes Garnele <i>Tomato soup with red lentils and marinated shrimp</i>	<b>6,50 €</b> <sup>b, i</sup>	
<b>Avocado Kokos Kaltschale</b> mit Ananas-Spieß <i>Cold Avocado-Coconut Bowl with a pineapple skewer</i>	<b>6,50 €</b> <sup>f</sup>	 
<b>Falafel Salatbowl</b> mit Quinoa, Tomatenwürfel, Salatmix, Mais, Cashewkerne und Hummus Dressing <i>Falafel salad bowl with Quinoa, Avocado, mixed lettuce, tomato, corn, cashew nuts, chickpea dressing</i>	<b>11,50 €</b> <sup>a1, h5, j</sup>	

<b>Gerösteter Teriyaki Ofen Tofu</b> auf Jasminreis mit Spinat und braunen Champignons <i>Roasted Teriyaki tofu served with Jasmine rice, spinach and brown mushrooms</i>	<b>14,50 €</b> <sup>a1, a3, f, g</sup>	
<b>Paniertes Backhähnchen mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat</b> <i>Breaded fried chicken with warm potato-cucumber salad</i>	<b>16,50 €</b> <sup>a1, c, j</sup>	

<b>Unser Hit!</b> „Turm Burger“ mit saftigem Rindfleisch gegrillt mit Avocado, Tomate, roter Zwiebel, Rucola und Käse, serviert mit Süßkartoffel Pommes	<b>18,00 €</b> <sup>l, a1, g</sup>
<b>Our Favorit!</b> „Tower Burger“ with juicy beef grilled with avocado, tomato, red onion, arugula and cheese, served with sweet potato fries	

## Frisch von unserem Kontaktgrill / Fresh from the grill:

<b>Gebratenes Lachsfilet</b> auf Hummus mit Hummersud, Kichererbsen und Flusskrebse <i>Fried salmon fillet on chickpeas with crayfish and lobster sauce</i>	<b>22,50 €</b> <sup>b, d, i, k</sup>	
<b>Gebratene Tournedos vom Rind</b> serviert mit grünem Marktgemüse, Backkartoffel mit Sour Cream und Kräuterbutter <i>Fried beef tournedos served with green market vegetables, baked potato with sour cream and herb butter</i>	<b>32,50 €</b> <sup>g</sup>	

**Geschichteter Milchreis** mit Himbeeren, Pecannüssen und Agavensirup **9,50 €** <sup>g, h6</sup>  
*Layered rice pudding with raspberries, pecans and agave syrup*

**Mango-Butterkeks Dessert** mit Mascarpone **9,50 €** <sup>a1, c, g</sup>  
*Mango-buiskuit-dessert with Mascarpone*

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



# Getränkete / Drinks menu



## APERITIF

„HUGO“ – Holundersirup, Prosecco, Mineralwasser, Minze (Elderberry syrup, Prosecco, mineral water, mint)	0,2 l	9,50 €
„HEIDELBEER SPRITZ“ – Heidelbeersirup, Prosecco, Mineralwasser, Heidelbeeren (Blueberry syrup, Prosecco, mineral water, blueberries)	0,2 l	9,50 €
„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	0,2 l	7,50 €
Weingut Grans Fassian „Edition 9“ feinherb/Riesling/Mosel/Deutschland (demi-sec)	0,2 l 0,75 Fl	8,50 € 30,00 €
Weingut Hexamer fruchtsüß/Riesling/Nahe/Deutschland (fruity-sweet)	0,2 l 0,75 Fl	9,00 € 31,00 €
Weingut Rainer Sauer „Freiraum“ trocken/Silvaner/Franken/Deutschland (dry)	0,2 l 0,75 Fl	10,50 € 36,00 €
Sancerre Hubert Brochard trocken / Sancerre AC / Frankreich	0,375 Fl	29,50 €

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

Weingut Tina Pfaffmann trocken/Pink St. Laurent Rosé/Pfalz/Deutschland	0,2 l 0,75 Fl	9,00 € 32,00 €
--	------------------	-------------------

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

Oromonte/Tempranillo	0,2 l	7,50 €
Tesselae Domaine Lafage trocken/Carignan/Roussillon/Frankreich (dry)	0,2 l 0,75 Fl	9,00 € 31,00 €
Côte du Rhône Villages trocken/Côte du Rhône/Rhone/Frankreich(dry)	0,2 l 0,75 Fl	10,50 € 36,00 €
Amarone della Valpolicella trocken/Amarone/Bennati/Italien (dry)	0,375 Fl	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 €
BIO vegane Schorlen von OSTMOST Apfel-Minze, Rhabarber, Apfel- Rote Beete BIO vegan spritzer from OSTMOST apple-mint, rhubarb and beetroot	0,33 Fl	4,50 €
BIO veganer naturtrüber Apfelsaft von OSTMOST (vegan naturally apple juice)	0,33 Fl	4,50 €

## BIERE / BEER

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

## 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/Früchtete/ 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 of other products might be included due to the production process.**