





# Tageskarte / Daytime menu

11:30 – 16:30 Uhr





<b>Veganer Erbseneintopf</b> mit ODER ohne Baconchip <i>vegan pea stew with or without baconchip</i>	6,50 € <sup>2,3,f,i</sup>	
<b>Kürbis-Ingwer Suppe</b> mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl <i>Pumpkin ginger soup with roasted pumpkin seeds and pumpkin seeds oil</i>	6,50 € <sup>g,j</sup>	 
<b>Winterlicher Schichtsalat</b> mit eingelegtem Kürbis, Tomaten, Mais, Apfel, Kürbis- und Granatapfelkernen und Avocado- Leinsamen Dressing <i>Seasonal layer salad with pickled pumpkin, tomatoes, corn, apple, pumpkin and pomegranate seeds served with avocado flaxseed dressing</i>	11,50 € <sup>j</sup>	

<b>Süßkartoffel-Gnocchi mit Zitronenthymian, eingelegtem Kürbis und Rucola</b> 14,50 € <sup>a1,c,j,g</sup> <i>Sweet potato gnocchi with lemon thyme, pickled pumpkin and arugula</i>	
---	---

<b>Unser Hit!</b> „Turm Burger“ mit saftigem Rindfleisch 18,00 € <sup>1,a1,g</sup> gegrillt mit Avocado, Tomate, roter Zwiebel, Rucola und Käse, serviert mit Süßkartoffel Pommes <b>Our Favorit!</b> „Tower Burger“ with juicy beef <i>grilled with avocado, tomato, red onion, arugula and cheese, served with sweet potato fries</i>
--

<b>Klassischer Gänsebraten (Brust und Keule)</b> 26,50 € <sup>a1,a2,g,i,j,l</sup> Mit Cranberry Rotkohl ODER Senf Grünkohl, Kartoffelklöße, karamellisierte Maronen und Jus <i>Classic roast goose (breast and leg) with cranberry red cabbage OR mustard kale, dumplings, caramelized chestnuts and jus</i>
--

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

<b>Gebratener Lachs</b> 24,50 € <sup>d,g,i</sup> auf französischen Linsen, jungem Blattspinat, Tomatenrisotto und Noilly Prat Sauce <i>Fried salmon fillet on French lentils, young spinach, tomato risotto and Noilly Prat sauce</i>	
<b>Gebratene Tournedos vom Rind</b> 32,50 € <sup>g</sup> serviert mit Röstgemüse, Backkartoffel mit Sour Cream und Kräuterbutter <i>Fried beef tournedos served with roasted vegetables, baked potato with sour cream and herb butter</i>	

**Eisbecher „Fürst Pückler“** ohne Sahne / mit Sahne 7,50 €<sup>c,g</sup>  
*“Fürst Pückler” ice cream with or without whipped cream*

**Bratapfel** mit Vanille Sauce und Vanille Eis 9,50 €<sup>c,g,h1,h2</sup>  
*Baked apple with vanilla sauce and vanilla ice cream*

**Feuerzangen Panna Cotta** mit winterlichen Früchten 9,50 €<sup>g</sup>  
*Fire tong panna cotta with seasonal fruits*

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

# Getränkete / Drinks menu



## APERITIF

„LILLET WINTER“ – Lillet Blanc, Prosecco, Ginger Ale, Vanille Sirup, Zimt (Lillet Blanc, Prosecco, ginger ale, vanilla syrup, cinammon)	0,2 l	9,50 €
„TOWER KICK“ – Belsazar Vermouth, Tonic Water	0,2 l	9,50 €

## HAUS SEKT / SPARKLING HOUSE WINE

Cuvée Berliner Fernsehturm/Chardonnay/ trocken oder halbtrocken (dry or semi-dry)	0,1 l	6,50 €
	0,75 Fl	32,00 €

## HAUSWEIN WEISS / WHITE HOUSEWINE

Weingut Gutzler/Grauer Burgunder	0,2 l	7,50 €
----------------------------------	-------	--------

## HAUSWEIN ROT / RED HOUSEWINE

Oromonte/Tempranillo	0,2 l	7,50 €
----------------------	-------	--------

**BITTE FRAGEN SIE NACH UNSERER SEPARATEN WEINKARTE.**

***Please ask for our separate wine list.***

## 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	0,33 Fl	4,50 €
BIO vegan spritzer from OSTMOST apple-mint, rhubarb and beetroot		
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	0,33 Fl	4,20 €
Berliner Weisse with raspberry syrup or woodruff syrup		

## 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	Kännchen / jug	4,50 €
mint/chamomile/green tea/ginger lemon/fruit tea/Friesian mix/Darjeeling		

## Kennzeichnung der Zusatzstoffe

- 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.**