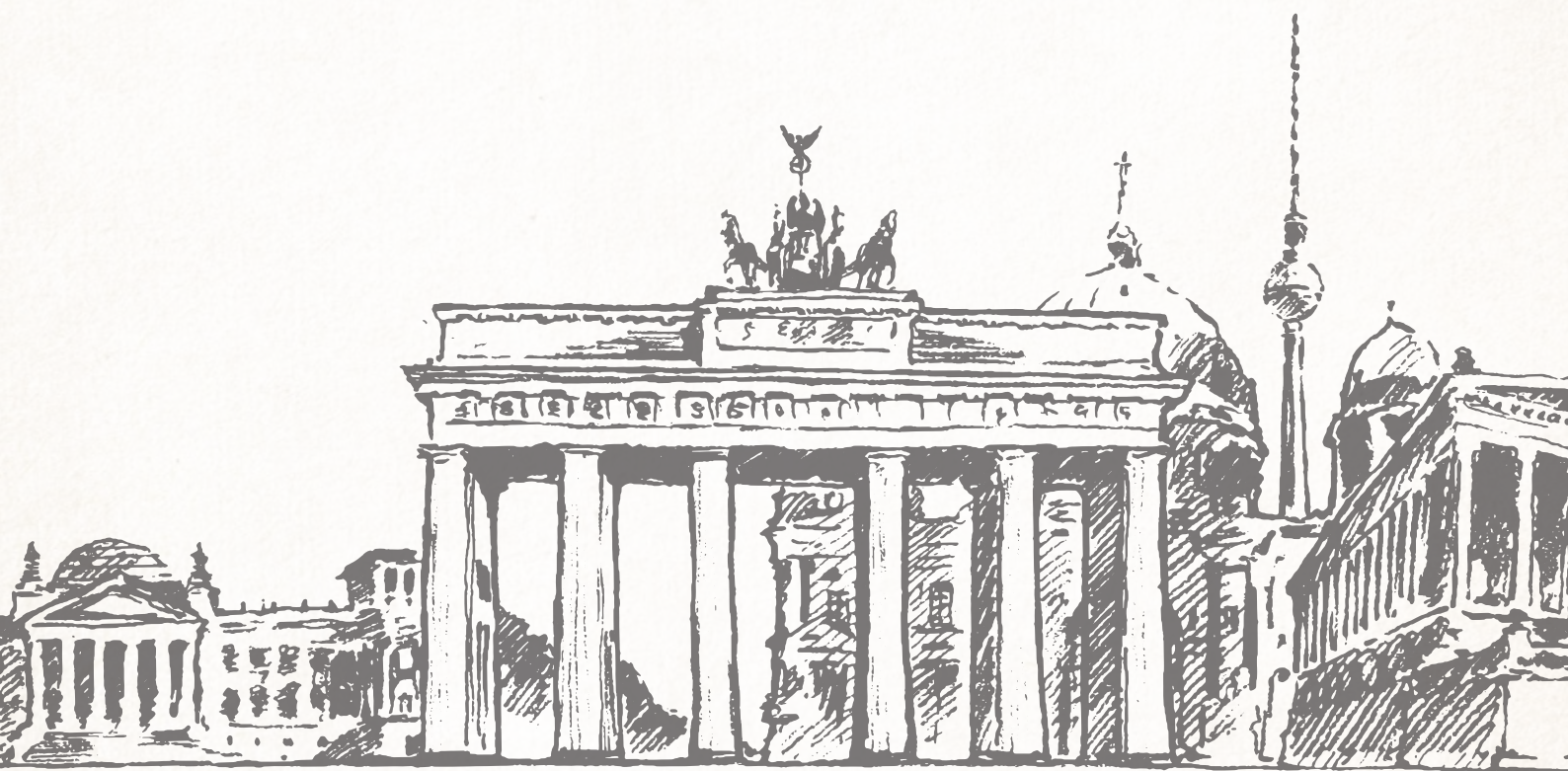


# RESTAURATION 1840

HACKESCHER MARKT BERLIN



## GESCHICHTE DER RESTAURATION 1840 HISTORY OF THE RESTAURATION 1840

Das Gelände, auf dem sich heute der Platz befindet, war ursprünglich Sumpfland. Erst mit dem Abriss des Festungsgrabens ließ der Berliner Stadtkommandant Graf Hans Christoph Friedrich von Hacke um 1750 den Platz im Auftrag von Friedrich II. anlegen. Er wurde schnell als der Hackesche Markt bekannt, dennoch erfolgte erst am 23. Juli 1840 die offizielle Umbenennung.

Dank der Erschließung durch öffentliche Verkehrsmittel wurde der Platz um 1900 zu einem wichtigen Knotenpunkt innerhalb Berlins. Erst nach der deutschen Wiedervereinigung wurde der Hackesche Markt größtenteils als Fußgängerzone gestaltet. Der S-Bahnhof, in dessen Bögen sich heute die Restauration 1840 befindet, wurde Ende des 19. Jahrhunderts erbaut. Er ist heute der älteste Bahnhof der Berliner S-Bahn. Das unter Denkmalschutz stehende Gebäude ist besonders durch seine Bahnhofshalle aus Backstein so attraktiv für Besucher. Im nahen Umfeld des Hackeschen Marktes befinden sich zahlreiche Sehenswürdigkeiten. Was liegt also näher, als sich nach einem Besuch der berühmten Hackeschen Höfe in der Restauration 1840 zu stärken, um anschließend den Berliner Dom, die Museumsinsel, den Alexanderplatz, die Neue Synagoge oder auch den Monbijou-Park zu besuchen.

*The area on which the place is today was originally marshland. It was not until the demolition of the fortress trench that the Berlin city commander Count Hans Christoph Friedrich von Hacke commissioned the site around 1750 on behalf of Frederick II. He quickly became known as the Hackescher Markt, but only on 23 July 1840, the official renaming. Thanks to public transport, around 1900 the square became an important hub within Berlin. Only after German reunification was the Hackesche Markt largely designed as a pedestrian precinct. The S-Bahn station, in whose arches today the Restauration 1840 is located, was built at the end of the 19th century. He is today the oldest station of the Berlin S-Bahn. The listed building is particularly attractive to visitors due to its brick concourse. In the vicinity of the Hackescher Markt are numerous attractions. So what could be more natural than to fortify yourself after a visit to the famous Hackesche Höfe in the Restauration 1840 to visit the Berlin Cathedral, the Museum Island, Alexanderplatz, the New Synagogue or the Monbijou Park.*



# FRÜHSTÜCK | BREAKFAST

Bis

Until



14<sup>00</sup>

## Fit In Den Tag a,h,g,5

Magerjoghurt, Müsli, Früchte der  
Saison mit Honig  
*lean yoghurt, cereals, seasonal fruits with honey*  
7,50

## Rührei a,c,g,k,4,5,6,7

aus 3 Eiern, serviert mit Weißbrot  
& Butter, Wahlweise mit...  
*scrambled eggs from 3 eggs, served with white bread &  
butter either with...*

- Schnittlauch & Tomate *chives & tomato,*
- Speck & Zwiebeln *bacon & onions,*
- Champignons & Petersilie *mushrooms & parsley*
  - Tomate, Frühlingszwiebeln &  
geriebenen Gouda  
*tomato, spring onions & grated gouda*

8,50

## Englisches Frühstück a,c,g,j,h,4,5,12

zwei Spiegeleier, Tomaten, Bacon,  
gebratene Champignons, Kartoffelrösti,  
Rostbratwürstchen, Bohnen in  
Tomatensauce, Toast, Butter  
*two fried eggs, tomatoes, bacon, fried mushrooms,  
hash browns, grilled sausages, beans  
in tomato sauce, toast, butter*  
13,90

## Süßes Frühstück a,c,g,h,f,k,3,4,7

2 Crêpes mit Zucker, Zimt & Karamellsauce,  
gefüllt mit Apfelmus, Croissant mit  
Erdbeerkonfitüre, Honig, Nutella & Butter  
*sweet breakfast made of 2 crêpes with sugar, cinnamon  
& caramel sauce, filled with apple sauce, croissant  
with strawberry jam, honey, Nutella & butter*  
9,90

## Käsefrühstück a,g,f,k,4,7

gebackener Camembert mit Preiselbeeren,  
Briekäse, Emmentaler, Tomate & Mozzarella  
mit Basilikumpesto, Kräuterquark, Laugenbrezel,  
Dunkelbrot & Butter, Weintrauben  
*cheese breakfast made of baked camembert  
with cranberries, Brie, Emmentaler, tomato &  
mozzarella with basil pesto, herb quark, pretzel,  
dark bread & butter, grapes*  
13,90

## 1840 Frühstück a,c,g,h,f,k,4,5,6,7,12

geräucherte Putenbrust, Rührei mit  
Mozzarella, Scheiben vom Emmentaler,  
Tomatenscheiben & Basilikumpesto,  
Kräuterquark, frisches Obst, Butter,  
Erdbeerkonfitüre, Nutella & Brötchen  
*smoked turkey breast, scrambled eggs with  
mozzarella, emmentaler cheese, sliced tomatoes  
& basil pesto, herb quark, fresh fruits, butter,  
strawberry jam, Nutella & bread rolls*

14,90

## Bauernomelett c,g,n,5,6,7

gebratene Kartoffeln & Schinkenspeck  
in Ei gebacken, mit Spreewaldgurke  
und Tomate angerichtet  
*farmer omelet made of fried potatoes & bacon baked in  
egg served with spreewald gherkin & tomato*  
10,50

## Französisches Frühstück a,c,f,g,h,k,3,4

zwei Croissants, Erdbeerkonfitüre, Nutella,  
Honig & Butter, frische Früchte  
*french breakfast with two croissants, strawberry jam,  
Nutella, honey & butter, fresh fruits*  
7,90

## Strammer Max a,f,g,h,k,4,7

2 Scheiben dunkles Brot mit Bauernschinken,  
2 Spiegeleier & Gewürzgurke  
*2 slices of dark bread with peasant ham,  
2 fried eggs & a gherkin*  
7,90

## 1840 - Frühstück Für 2 a,c,d,g,j,f,h,k,n,4,5,6,7,12

zwei Gläser Monbijou Sekt oder frisch  
gepresster Orangensaft, Räucherlachs,  
2 gekochte Eier, Salami, Bauernschinken,  
Emmentaler, Brie & Kräuterquark, Butter,  
Nutella, Erdbeerkonfitüre, Brotkorb  
*1840 breakfast for two made of two glasses of  
Monbijou sparkling wine or freshly squeezed  
orange juice, smoked salmon, 2 boiled eggs, salami,  
farmer-style ham, emmentaler cheese, brie cheese  
& herb quark, butter, Nutella, strawberry jam,  
bread basket*  
26,90

## VORSPEISEN | STARTERS

### Tomatencrèmesuppe a,g,f,k,4,7

mit Basilikum, Olivenöl, Knoblauch-Croûtons  
und geschlagener Sahne  
*tomato soup with basil, olive oil, garlic croûtons  
and whipped cream*  
6,50

### Gulaschsuppe a,g,f,k,4,7

vom Rind mit Thymian, Rosmarin, Crème fraîche  
*goulash soup of beef with thyme, rosemary, crème  
fraîche*  
9,90

### Griebenschmalz a,g,f,k,4,7

hausgemacht vom Schwein mit Senfgurke  
und dunklem Bauernbrot  
*homemade lard of pork with mustard cucumber  
and dark farmer bread*  
6,90

### Berliner Zwiebelbrot a,f,g,k,n,j,4,5,6,7

2 Scheiben Dunkelbrot mit Zwiebeln,  
gewürfeltem Schinkenspeck und Gouda  
gratiniert, dazu ein kleiner gemischter Salat  
*2 slices of dark bread with onions, diced bacon and  
gratinated Gouda, served with a small mixed salad*  
9,90

### Bruschetta a,f,g,k,h,4,7

geröstetes Weißbrot, Tomaten, Zwiebeln,  
Basilikumpesto, Knoblauch  
*toasted white bread with tomatoes, onions,  
basil pesto, garlic*  
6,90

### Bauernsalat a,f,g,k,n,4,5,7,10

Gartensalate mit Schafskäse, Oliven,  
Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln und  
Joghurtdressing  
*garden salads with sheep's milk cheese, olives,  
cucumber, tomatoes, red onions  
& yogurt dressing*  
14,90

### Kartoffelsuppe a,f,g,k,4,5,6,7

mit Schinkenspeck, Petersilie, Majoran,  
Sahne, gekochtem Rindfleisch  
*potato soup with bacon, parsley,  
marjoram, cream, boiled beef*  
8,90

### Kleiner Salat a,f,g,k,j,n,4,7

ausgewählte Blattsalate mit Paprika,  
Gurke, roten Zwiebeln, Tomaten  
und Vinaigrette  
*small salad with selected lettuce, pepper,  
cucumber, red onions, tomatoes,  
vinaigrette*  
7,50

### Matjesfilet c,g,j,n

nach Hausfrauenart kalt serviert, mit  
hausgemachter Remoulade, Apfelfächer  
und Petersilienkartoffeln  
*herring fillet served cold with homemade remoulade,  
apple fan & potatoes with parsley*  
13,90

### Spinatsalat a,c,g,j,f,h,k,n,3,4,6,7

gebratene Hähnchenbruststreifen,  
junge Spinatblätter, karamellisierte  
Birnenpalten, Mini-Strauchtomaten,  
geröstete Pinienkerne, rote Zwiebeln,  
Balsamico Dressing  
*fried chicken breast strips, young spinach leaves,  
caramelized pear slices, cherry tomatoes, roasted pine  
nuts, red onions, balsamic dressing*  
15,50

### 1840 – Salat a,g,j,f,k,n,4,7

gegrillte Hähnchenbruststreifen mariniert in  
einer Sweet-Chili-Sauce und schwarzem &  
weißem Sesam, saisonale Blattsalate &  
Eisbergsalat mit einer  
Honig-Limetten-Vinaigrette  
*grilled chicken breast strips marinated in a  
sweet chili sauce and black & white sesame seeds,  
seasonal lettuce & iceberg salad with a  
honey-lime vinaigrette*  
16,50

## ❧ SCHWEIN | PORK ❧

### **Berliner Currywurst** a,c,f,g,j,n,i,3,4,5,6,12

mit oder ohne Darm - mit hausgemachter  
Currysauce, Krautsalat, Pommes & Mayonnaise  
*sausage "Berlin style" with or without skin, homemade  
curry sauce, coleslaw, fries & mayonnaise*

11,90

### **Riesenbockwurst** c,i,j,g,n,4,5,6

mit klassischem Berliner Kartoffelsalat und Senf  
*big sausage Berlin style, Berlin classic potato salad  
and mustard*

11,90

### **Königsberger Klopse** a,c,d,i,g,j,n,6

hausgemacht nach Original Rezeptur -  
mit Kapernsauce, Kartoffelpüree und  
Rote Beete-Salat

homemade according to original recipe -  
*cooked meatballs with caper sauce, mashed potatoes  
and beetroot salad*

17,90

### **Schweinemedallions** a,g,n,6

vom Filet, mit Mischgemüse,  
Petersilienkartoffeln und  
Champignonrahmsauce

*medallions of pork fillet with mixed vegetables,  
parsley potatoes and mushroom cream sauce*

18,90

### **Schweinshaxe** i,j,g,n

ca. 1100g Rohgewicht - in ca. 20 Minuten  
knusprig gegrillt, dazu Sauerkraut,  
Kartoffelstampf, Bratensaft & Senf  
approx. 1100gr. gross weight - knuckle of pork  
*crispy grilled in about 20 minutes, with Sauerkraut,  
mashed potatoes, gravy & mustard*

23,90

### **Berliner Bouletten** a,c,i,j,n,h,3

hausgemacht mit Berliner Kartoffelsalat,  
Gewürzgurke, Mandelsplittern & Senf  
*homemade Berlin style meatballs with Berlin potato  
salad, gherkin, almond slivers & mustard*

15,90

### **Currybouletten** a,c,i,j,g,f,n,3,4,5

hausgemacht mit Currysauce, Krautsalat,  
Pommes & Mayonnaise

*homemade meatballs with curry sauce,  
coleslaw, fries & mayonnaise*

14,90

### **Brezel Burger** a,c,i,g,h,j,f,n,3,4,5

Laugenbrötchen mit Leberkäse, süßem Senf,  
Sauerkraut, Röstzwiebeln, Gewürzgurke &  
Spiegelei, dazu Süßkartoffelpommes,  
mit Ketchup & Mayonnaise

*pretzel bun with Leberkäse, sweet mustard,  
Sauerkraut, fried onions, gherkin & fried egg, served  
with sweet potato fries, with ketchup & mayonnaise*

14,90

wahlweise mit Speck +1,00€  
optionally with bacon

### **Schnitzel Wiener Art** a,c,f,g,j,n,3,4,5

paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei,  
einem kleinen Salat & Pommes mit Mayonnaise  
*breaded pork schnitzel with fried egg, a small salad &  
fries with mayonnaise*

19,90

### **Hauptstadteller** a,c,i,j,f,g,n,4,5,6,12

bestehend aus 3 Berliner Spezialitäten  
(Berliner Boulette, Currywurst mit & ohne  
Darm), mit hausgemachter Currysauce, Berliner  
Kartoffelsalat, Gewürzgurke, Krautsalat & Senf  
*capital plate consisting of 3 Berlin specialities  
(Berlin style meatball, curried sausage with & without  
skin) with homemade curry sauce, Berlin potato salad,  
gherkin, coleslaw & mustard*

19,90

### **BUNDESTAG - REICHSTAG**



Nachdem Berlin im Jahre 1871 zur neuen  
Hauptstadt des Deutschen Kaiserreiches  
ernannt worden war, begab man sich auf die  
Suche nach einer neuen Heimat für das  
Parlament. 1884 bis 1894 errichtet, ist er seit  
1999 der Sitz des Deutschen Bundestages.

*After Berlin had been appointed in 1871 as the new capital of  
the German Empire, they went in search of a new home for the  
parliament. 1884 to 1894, built from since 1999, it is the seat of  
the German Bundestag.*

## RIND | BEEF

### 1840 Burger a,c,f,g,j,i,n,3,4,5

200g Rinderhackfleisch,  
BBQ-Sauce, Cheddar, Tomate,  
Zwiebel, Gewürzgurke, Pommes  
mit Ketchup & Mayonnaise  
*200g ground beef, BBQ sauce,  
cheddar, tomato, onion, pickled  
gherkin, french fries with ketchup &  
mayonnaise*  
wahlweise mit Speck +1,00  
optionally with bacon+1,00  
**14,90**

### Rumpsteak ij,g,n

ca. 250g Rohgewicht  
gegrillt mit Fettrand, kräftiger  
Geschmack, eher feste  
Konsistenz, serviert mit einem  
kleinen Salat, Kräuterbutter &  
Bratensauce  
*approx. 250gr. gross weight rump  
steak grilled with fat edge, strong  
taste, rather firm, consistency,  
served with a small salad,  
herb butter & gravy*  
**26,90**

### Hüftsteak ij,g,n

ca. 200g Rohgewicht  
gegrilltes mageres Fleisch aus  
der Hüfte, starke Marmorierung  
mit intensivem Geschmack,  
serviert mit einem kleinen Salat,  
Kräuterbutter & Bratensauce  
*approx. 200gr. gross weight sirloin  
steak grilled lean meat from the hip,  
strong marbling with intense taste,  
served with a small salad,  
herb butter & gravy*  
**23,90**

## BEILAGEN SIDE DISHES

**Kartoffelstampf** g  
*mashed potatoes*

4,50

**Berliner Kartoffelsalat** c,j,n  
*"Berlin" potato salad*

4,50

**Backkartoffel &  
Kräuterquark** g  
*baked potato & herbal quark*

7,50

**Pommes mit Ketchup** a,c,f,g,j,i,n,4,5  
*french fries with ketchup*

5,50

**Süßkartoffelpommes** a,c,f,g,j,i,n,3,4,5  
mit Mayonnaise  
*sweet potato fries with mayonnaise*

6,50

**Ketchup oder Mayonnaise** a,c,j,n,3 1,00  
*ketchup or mayonnaise*

**Mischgemüse** g  
*mixed vegetables*

4,50

**Sauerkraut oder Krautsalat** 4,50  
*Sauerkraut or coleslaw* c,g,n,j,4,6

**Grüne Bohnen** mit Speck & Zwiebeln 4,50  
*green beans with bacon & onions* 5,6,g

**Kleiner Brotkorb** a,f,g,k,4,7 2,50  
*small bread basket*

**Großer Brotkorb** a,f,g,k,4,7 4,50  
mit Kräuterquark  
*big bread basket with herb quark*

## BRANDENBURGER TOR



Das Brandenburger Tor markierte die Grenze zwischen Ost- und Westberlin und damit die Grenze zwischen den Staaten des Warschauer Paktes und der NATO. Es war bis zur Wiedervereinigung Deutschlands Symbol des Kalten Krieges und wurde nach 1990 zum Symbol der Wiedervereinigung Deutschlands und Europas.

*The Brandenburg Gate marked the border between East and West Berlin and thus the border between the states of the Warsaw Pact and NATO. It was until the reunification German and symbol of the Cold War and became after 1990 to the symbol of the reunification Germany and Europ*



## FISCH | FISH

### Filet Vom Zander a,d,g,n,5

**vom Grill** - mit Spreewälder  
Schmorgurken-Gemüse und Dill-Kartoffeln  
**from the grill** - *fillet of pikeperch with Spreewald  
gherkins and dill potatoes*  
19,50

### Filet Vom Lachs

**vom Grill** - mit geschmortem Lauchgemüse,  
dazu Vollkorn-Wildreis-Mix  
**from the grill** - *fillet of salmon with braised  
leek vegetables served with fullgrain-wild rice mix*  
23,90

## HUHN | CHICKEN

### 1/2 Berliner Brathähnchen a,c,f,g,j,n,4,5

knusprig aus dem Ofen, mit kleinem  
gemischtem Salat, Pommes Frites & Ketchup  
*Berlin roast chicken, crispy from the oven with  
small salad, fries & ketchup*  
17,90

## LAMM | LAMB

### Berliner Bollenfleisch a,g,i

geschmortes Lammfleisch mit Wurzelgemüse &  
Zwiebeln, dazu Stampfkartoffeln & Röstzwiebeln  
*braised lamb with root vegetables & onions, mashed  
potatoes & roasted onions*  
19,50

## KALB | VEAL

### Kalbsleber Berliner Art i,g,n

rosa gebraten - mit gebratenen Apfelscheiben,  
Stampfkartoffeln, Butterzwiebeln, Jus  
*pink fried - veal liver with roasted apple slices,  
mashed potatoes, buttered onions, gravy*  
18,40

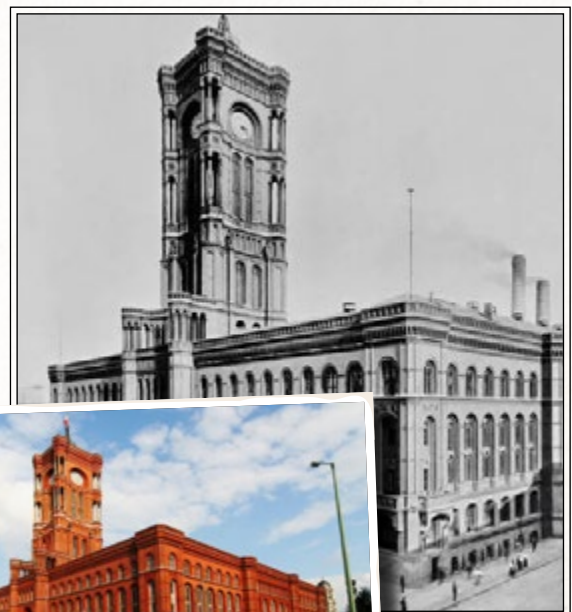
### Original Wiener Schnitzel j,n,4

aus der Kalbshüfte - mit lauwarmen  
Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren  
*from the hips - with lukewarm potato-cucumber-salat  
and cranberries*  
26,50

## ROTES RATHAUS RED TOWNHALL

Das Rote Rathaus liegt an der Rathausstraße  
in Berlin-Mitte und ist Sitz des Berliner Senats  
und des Regierenden Bürgermeisters. Der  
Name des Gebäudes bezieht sich auf die  
Fassadengestaltung mit roten Klinkern. Das  
Gebäude wurde zwischen 1861 und 1869  
von Hermann Friedrich Waesemann erbaut.

*The Red City Hall is located on the  
Rathausstraße in Berlin-Mitte and is the seat  
of the Berlin Senate and Governing Mayor.  
The name of the building refers to the facade  
design with red clinker. The building was built  
between 1861 and 1869 by Hermann  
Friedrich Waesemann.*



## 🌀 NUDELN | PASTA 🌀

### **Käsespätzle** a,c,f,g,j,n,5,6

Spätzle mit würzigem Bergkäse,  
Röstzwiebeln, gebratenen Baconchips und  
kleinem gemischtem Salat

*Spaetzle with spicy mountain cheese, roasted onions,  
fried bacon chips and a small salad*

**15,90**

### **Jägerschnitzel**

mit paniierter Jagdwurst, Spirelli Nudeln  
und Tomatensoße

*with breaded „Jagdwurst“, spirelli pasta  
and tomato sauce*

**13,50**

### **Schupfnudeln** a,c,g,i,n,5,6

gebratene Schupfnudeln mit  
Speck & Zwiebeln, Sauerkraut,  
geriebenem Gouda und  
Bratensauce

*finger shaped dumplings with  
bacon and onions, Sauerkraut,  
gouda and gravy*

**12,90**

## KINDER CHILD'S | TELLER PLATES

### **Hähnchenbrust** g

gebratene Hähnchenbrust  
mit Kartoffelstampf und  
Mischgemüse

*fried chicken breast with mashed  
potatoes and mixed vegetables*

**8,90**

### **Jägerschnitzel**

mit paniierter Jagdwurst, Spirelli  
Nudeln und Tomatensoße

*with breaded „Jagdwurst“, spirelli  
pasta and tomato sauce*

**7,90**

### **Kartoffelpuffer**

3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus  
und frischem Obst

*3 potato pancakes with apple sauce  
and fresh fruits*

**8,50**

## LITFASSSÄULE ADVERTISING COLUMN

Der Berliner Drucker Ernst Litfaß erfand diese Anschlagssäulen. Angeblich störte ihn das wilde Plakatieren im lebendigen Berlin. Bekanntmachungen und Werbung wurden wild an Mauern und Häuserwände geklebt. Nach jahrelangen Verhandlungen wurde am 5. Dezember 1854 die erste Genehmigung für seine Annoncier-Säulen erteilt. 1855 wurden die ersten 100 Litfaßsäulen in Berlin aufgestellt und dem Erfinder zu Ehren nach ihm benannt.

*The Berlin printer Ernst Litfaß invented these stop columns. Allegedly, the wild billposting in living Berlin was disturbing him. Announcements and advertisements were glued to walls and house walls. After years of negotiations, on 5 December 1854, the first approval was granted for its „advertising columns“. In 1855, the first 100 advertising pillars were erected in Berlin and named after him in honor of the inventor.*





# NACHTISCH UND SÜSSES

## DESSERT AND SWEETS

### Kuchen & Torten

täglich frische Auswahl an verschiedenen  
Kuchen & Torten aus der Konditorei  
unseres Vertrauens

*daily fresh selection of different cakes & pies from the  
confectionery of our confidence*

5,50

wahlweise mit Sahne *optionally with cream*  
+0,50

### Schokoeisbecher <sup>c,g,h,4</sup>

2 Kugeln Schoko- & 1 Kugel Vanilleeis mit  
Schokosauce, Schokostreuseln und Schlagsahne  
*2 scoops chocolate- & 1 scoop of vanilla ice cream,  
chocolate sauce, chocolate sprinkles  
and whipped cream*

7,90

### Schwedeneisbecher <sup>c,g</sup>

3 Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör, Apfelmus,  
Schokostreuseln und Schlagsahne  
*with 2 scoops of vanilla ice cream, advocaat, apple  
sauce, chocolate and whipped cream*

10,90

### Warmer Apfelstrudel <sup>a,f,g</sup>

hausgemacht mit Vanilleeiscreme,  
Vanille- und Himbeersauce und Schlagsahne  
*warm homemade apple strudel with vanilla  
ice cream, vanilla & raspberry sauce  
and whipped cream*

10,90

### Berliner Beerengrütze <sup>g,n</sup>

aus Waldbeeren mit Vanilleeiscreme  
und Pistazienkrokant

*dessert of wild berries with vanilla ice cream  
and pistachio crisp*

6,90

### Milchshakes

wahlweise mit Erdbeer/Himbeer/  
Vanille/Mango/Schokolade

*optionally with strawberry/raspberry/  
vanilla/mango/chocolate*

6,50

### Eisschokolade <sup>f,g</sup>

mit 2 Kugeln Schokoeiscreme und Schlagsahne  
*with 2 scoops of chocolate ice cream  
and whipped cream*

6,90

### Eiskaffee <sup>g</sup>

mit 2 Kugeln Vanilleeiscreme  
und Schlagsahne

*with 2 scoops of vanilla ice cream  
and whipped cream*

6,90

### Kugel Eis

mit Sahne +0,50

*1 scoop of ice cream,  
with whipped cream +0,50*

2,00

## SIEGESSÄULE

### VICTORY COLUMN

Die Siegessäule auf dem Großen Stern inmitten  
des großen Tiergartens in Berlin wurde von  
1864 - 1873 nach Plänen Heinrich Stracks  
erbaut und steht heute unter Denkmalschutz.  
Anlass zur Erbauung war der Sieg über Preußen  
im Deutsch-Dänischen Krieg 1864.

The victory column on the Big Star in the middle  
the great Tiergarten in Berlin was built from  
1864 - 1873 according to the plans of Heinrich  
Strack and is now a listed building. The occasion  
for the construction of a victory column was the  
victory of Prussia in the German-Danish  
war in 1864.



## ALKOHOLFREI NON-ALCOHOLIC

### Selters Mineralwasser

Classic oder naturell

*Selters mineral water classic or natural*

0,25l 3,50 | 0,75l 7,50

### Coca-Cola

Classic · light · zero ·

Fanta · Sprite · Spezi

0,2l 3,50 | 0,4l 4,90

### Schweppes

Ginger Ale · Bitter Lemon · Tonic ·

Soda · Ginger Beer

Fl. 0,2l 3,50

Wild Berry

Fl. 0,2l 3,90

### Säfte / Nektare

Ananas · Apfel · Banane ·

Cranberry · Johannisbeere · Kirsche ·

Mango · Maracuja · Orange · Rhabarber · Tomate

*pineapple · apple · banana · cranberry · currant ·*

*cherry · mango · passion fruit · orange ·*

*rhubarb · tomato*

0,2l 3,80 | 0,4l 5,20

### Frisch gepresster Orangensaft

*fresh squeezed orange juice*

0,2l 4,50 | 0,4l 8,00

### Red Bull Energy Drink

0,25l 4,50

### Almdudler

*lemonade made of herbal extracts*

0,35l 4,20

### Bionade

Holunder · Ingwer-Orange

*elderflower · ginger-orange*

0,33l 3,90

### Rixdorfer

Fassbrause · Orange

*keg soda · orange lemonade*

0,33l 3,90

### Fritz Limo Melone

*Fritz melon lemonade*

0,33l 3,90

## BIER BEER

### Berliner Kindl

Jubiläums Pils

0,4l 5,20 | 0,5l 5,60 | 1,0l 10,90

### Warsteiner

0,4l 5,20 | 0,5l 5,60 | 1,0l 10,90

### König Ludwig Hell

*bright draft beer*

0,4l 5,20 | 0,5l 5,60 | 1,0l 10,90

### König Ludwig Dunkel

*dark draft beer*

0,4l 5,20 | 0,5l 5,60 | 1,0l 10,90

### Berliner Weisse

Himbeere · Waldmeister

*Raspberry · Woodruff*

0,33l 4,90

### Somersby Apple Cider

0,33l 4,50

### Warsteiner Alkoholfrei

*non-alcoholic*

0,33l 4,50

### König Ludwig

Weizenbier | Wheat Beer

Hell · Kristall · Dunkel · Alkoholfrei

*bright · crystal · dark · non-alcoholic*

0,5l 5,50

### Hefe Mix

Bananen - Hefe · Apfel - Hefe · Sprite - Hefe

*Banana - wheat · apple- wheat · Sprite- wheat*

0,5L 5,90

### Fruchtiges Weizen

Weizenbier mit Maracuja- und Kirschnektar

*wheat beer with passion fruit and cherry nectar*

0,5l 5,90

### Craft Beer – Crew Republic 6,4%

*Drunken Sailor Indian Pale Ale*

0,33l 4,90



# HEISSE GETRÄNKE

## HOT BEVERAGES

### Tasse Kaffee 3,90

cup of coffee, wahlweise mit Schuss...  
optionally with a shot of...

Amaretto · Baileys · Amarula · Cognac +2,00

### Espresso 2,90

### Espresso Macchiato 3,20

### Espresso Doppelt | Double 4,80

### Cappuccino 4,20

### Milchkaffee milk coffee 4,50

### Latte Macchiato 4,90

wahlweise mit Sirup Vanille · Karamell · Zimt ·  
weiße Schokolade +0,30

optionally with syrup vanilla · caramel · cinnamon ·  
white chocolate

### Heiße Schokolade 4,80

heiße Schokolade mit Sahne

hot chocolate with cream

wahlweise mit Karamellsirup (Chocomel Hot) +0,30

optionally with caramel syrup (Chocomel Hot)

### Glas Tee 3,20

Earl Grey · Grüner · Früchte · Kamille · Roibosh  
Toffee · Kräuter

Earl Gray · green tea · fruit tea · camomile · roibosh  
toffee · herbal tea

### Große Minze 4,90

frische Minze und heißes Wasser  
in einem Glas

fresh mint and hot water in a glass



### Thymian-Honig-Tee 4,90

frische Thymianzweige, Honig, heißes Wasser  
thyme honey tea with fresh thyme sprigs,  
honey, hot water

### Kumquats-Ingwer-Tee 5,90

Kumquats, Ingwer, weißer Rohrzucker,  
frisch gepresster Limettensaft, heißes Wasser  
Kumquats-Ginger-Tea is made of Kumquats, ginger,  
white cane sugar, fresh squeezed lime juice, hot water

### Irish Coffee 8,50

Kaffee, John Jameson, brauner Rohrzucker  
und geschlagene Sahne

coffee, John Jameson, brown cane sugar  
and whipped cream

### Saurer Apfel 6,90

Myers's, Cointreau, DeKuyper Sour Apple,  
Apfelsaft, grüner Apfelsirup, Zitronensaft,  
heißes Wasser

Myers's, Cointreau, DeKuyper Sour Apple, apple juice,  
green apple syrup, lemon juice, hot water

### Heißer Sprizzer 6,90

Pinot Grigio, Aperol, Apfelsaft, Mangosirup,  
frisch gepresster Limettensaft

Pinot Grigio, Aperol, apple juice, mango syrup, fresh  
squeezed lime juice

### Heiße Zitrone 3,20

frisch gepresster Zitronensaft mit  
heißem Wasser in einer Teeglas

fresh squeezed lemon juice with hot water in a tea glass



# OFFENE WEINE

## OPEN WINES

### WEISS · WHITE

#### Monbijou Weiß

**Pfalz · Kallstadt** - Säurearmer, frischer Grauburgunder mit feinen Aromen nach Birne, Aprikose und einem kräftigen Körper.

*Low-acid, fresh Pinot Gris with fine aromas of pear, apricot and a strong body.*

0,2l 6,30 | 0,5l 14,70

#### Riesling

**Rheinhessen · P.j. Valckenberg** - Rassiger, frischer Riesling mit dem Fruchtroma grüner Äpfel und leichten Grapefruitnoten im Finish.

*Racy, fresh Riesling with the fruit aroma of green apples & light grapefruit notes in the finish*

0,2l 6,60 | 0,5l 15,40

#### Scheurebe Kabinett

**Pfalz · Kallstadt** - Vollmundiger blumiger Wein mit feiner Süße und nachhaltigem Abgang.

*Full-bodied flowery wine with fine sweetness and sustainable finish.*

0,2l 6,40 | 0,5l 14,90

#### Pinot Grigio

**Italien · Il Portone** - Mit elegantem, angenehm fruchtigem Bouquet und einem harmonischen und runden Geschmack.

*With an elegant, pleasant fruity bouquet and a harmonious and round taste.*

0,2l 6,40 | 0,5l 14,90

#### Grüner Veltiner

**Österreich · Höllerer** - Leichte zitrische Note, am Gaumen & in der Nase, frische Kräuter & Aprikose, erfrischend & rund.

*Light citrus note on the palate & in the nose fresh herbs & apricot, refreshing & round.*

0,2l 6,60 | 0,5l 15,40

### ROT · RED

#### Monbijou Rot

**Pfalz · Kallstadt** - Cuvée aus Dornfelder, Cabernet Mitos, Cabernet Dorsa & Acolon. Frisch und fruchtig, Noten von roten Früchten und Sauerkirschen.

*Cuvée from Dornfelder, Cabernet Mitos, Cabernet Dorsa & Acolon. Fresh and fruity, notes of red fruits and sour cherries.*

0,2l 6,30 | 0,5l 14,70

#### Spätburgunder

**Rheinhessen · P.j. Valckenberg** - Der Geschmack erinnert an tiefrote Kirsch- und Beeraromen, fein und zart im Abgang.

*The taste is reminiscent of deep red cherry and berry flavors, fine and delicate on the finish.*

0,2l 6,40 | 0,5l 14,90

#### Blauer Zweigelt

**Österreich · Höllerer** - Feine Kirschfrucht mit angenehm pfeffrigem Kick. Rund und saftig, angenehmes Säurespiel.

*Fine cherry fruit with a pleasant peppery kick. Round and juicy. Pleasant acid game*

0,2l 6,40 | 0,5l 14,90

#### Chianti

**Italien · Renzo Masi** - In der Nase ausdrucksstarke Aromen von weichen Früchten, Beeren und marmeladigen Anklängen.

*Expressive aromas of soft fruits, berries and jammy notes on the nose.*

0,2l 6,60 | 0,5l 15,40

#### Rioja

**Spanien · Quebrada** - Voll in der Frucht, energisch im Auftritt. Stil- und formsicher. Aromen von Kirschen und Beeren.

*Full in the fruit, energetic in appearance. Style and form-proof. Aromas of cherries and berries.*

0,2l 6,60 | 0,5l 15,40

### ROSÉ

#### Monbijou Rosé

**Pfalz · Kallstadt** - Cuvée aus St. Laurent, Portugieser & Dornfelder, sehr schön fruchtig und frisch, angenehm trocken.

*Cuvée from St. Laurent, Portugieser & Dornfelder, very fruity and fresh, pleasantly dry.*

0,2l 6,30 | 0,5l 14,70

#### Spätburgunder Rosé

**Rheinhessen · P.j. Valckenberg** - Saftig, vollmundiger Rosé mit feinem, an Bittermandeln erinnerndes Aroma.

*Juicy, full-bodied rosé with fine, on bitter almonds reminiscent aroma.*

0,2l 6,60 | 0,5l 15,40

# FLASCHEN WEINE

## BOTTLED WINES

### WEISS · WHITE 0,75L

#### Monbijou Weiß

**Pfalz · Kallstadt** - Säurearmer, frischer Grauburgunder mit feinen Aromen nach Birne, Aprikose und einem kräftigen Körper.  
*Low-acid, fresh Pinot Gris with fine aromas of pear, apricot and a strong body.*

25,90

#### Riesling

**Rheingau · Robert Weil** - Am Gaumen präsentiert sich der Wein mit typisch saftiger Frucht und einer herzhaften Säure.  
*On the palate, the wine presents itself with typical juicy fruit and a hearty acidity.*

39,90

#### Chardonnay

**Pfalz · Markus Schneider** - Das volle Bouquet erinnert an Bananen und frischen Äpfel. Am Gaumen frisch, weich und elegant.  
*The full bouquet is reminiscent of bananas and fresh apples. Fresh, soft and elegant on the palate.*

29,90

#### Riesling Sommerpalais

**Mosel · Kesselstadt** - Duft von Pfirsich und zarter Exotik. Schöne Mineralität, fein strukturierte Säure.  
*Scent of peach and delicate exotic. Nice minerality, finely structured acidity.*

24,90

#### Grüner Veltiner "Dürnberg"

**Österreich** - Lindenblüten & Rhabarber, feine Akzente, schlank bis mittelgewichtig. Veltiner pur.  
*Lime blossom and rhubarb, delicate accents, slim to middleweight. Pure Veltiner.*

37,90

### ROT · RED 0,75L

#### Monbijou Rot

**Pfalz · Kallstadt** - Cuvée aus Dornfelder, Cabernet Mitos, Cabernet Dorsa & Acolon. Frisch und fruchtig, Noten von roten Früchten und Sauerkirschen.  
*Cuvée from Dornfelder, Cabernet Mitos, Cabernet Dorsa & Acolon. Fresh and fruity, notes of red fruits and sour cherries*

25,90

#### Black Print

**Pfalz · Markus Schneider** - Dunkle Frucht und viel Konzentration, Cuvée aus 6 Rebsorten. Saftig, würzig, gekonnt!  
*Dark fruit and lots of concentration, cuvée from 6 grape varieties. Juicy, spicy, skilful!*

39,90

#### Merlot

**Frankreich · Faucon De Montagne** - Samtig, weich und süffig. Mit einem fruchtigen Aroma nach Pflaume und schwarzer Kirsche.  
*Velvety, soft and tasty. With a fruity aroma of plum and black cherry.*

24,90

#### Blauer Zweigelt

**Österreich · Hareter** - In der Nase mit Noten von Heidelbeeren, Pflaumen, getrockneten Kräutern und Zimt. Erfrischend.  
*On the nose with notes of blueberries, plums, dried herbs and cinnamon. Refreshing.*

37,90

#### Côtes du Rhône

**Guigal Frankreich · Rhone** - Duft nach Beeren, mineralisiert, Röstaroma, Schokolade  
*Scent of berries, mineralized, roasted aroma, chocolate*

37,90

### ROSÉ 0,75L

#### Cuvée Rosé

**Rheinhessen · Pfannebecker** - Ein Rosé mit zarter Lachsfarbe, der angenehm nach Erdbeeren, Kräutern und Zitronen duftet.  
*A rosé with a delicate salmon color which pleasantly smells of strawberries, herbs and lemon.*

25,90

#### Monbijou Rosé

**Pfalz · Kallstadt** - Cuvée aus St. Laurent, Portugieser & Dornfelder, sehr schön fruchtig und frisch, angenehm trocken.  
*Cuvée from St. Laurent, Portugieser & Dornfelder, very fruity and fresh, pleasantly dry.*

27,90

# PRICKELNDES | SPARKLING

## Hugo

Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze,  
frisch gepresster Limettensaft, Soda  
*Prosecco, elderflower syrup, fresh mint, fresh squeezed  
lime juice, soda*  
7,90

## Hugo Deluxe

Gordon's Gin, Prosecco, Holunderblütensirup,  
frische Minze, frisch gepresster Limettensaft,  
Wild Berry, Maraschino Kirsche  
*Gordon's Gin, Prosecco, elderflower syrup, fresh mint,  
fresh squeezed lime juice, Wild Berry,  
Maraschino cherry*  
8,90

## Hugo Rosé

Crémant Rosé, Holunderblütensirup,  
Crème de Cassis Cassissée, frische Minze,  
frisch gepresster Limettensaft, Sprite  
*Crémant Rosé, elderflower syrup, Crème de Cassis  
Cassissée, fresh mint, fresh squeezed lime juice, Sprite*  
8,90

## Lillet Sun

Lillet, Prosecco, Maracujasirup, frische Minze,  
frisch gepresster Limettensaft, Sprite,  
Maracujanektar, Kumquats  
*Lillet, Prosecco, passion fruit syrup, fresh mint, fresh  
squeezed lemon juice, Sprite, passion fruit nectar,  
kumquats*  
8,90

## Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Soda  
7,90

## Riesling Sekt

### Fürst von Metternich

**Rheingau Rheinhessen**  
trocken, Mandarine, Pfirsich, Piccolo  
*dry, mandarin, peach, Piccolo*  
0,1l 7,50 | 0,75l 29,00

### Prosecco Frizzante

**Italien · Scavi & Ray** - 100% aus der weißen  
Rebsorte „Glera“, die Trauben werden in ihrem  
besten Reifezustand gelesen.  
*100% of the white grape variety „Glera“, the grapes are  
read in their best ripness.*  
0,1l 5,90 | 0,75l 29,50

### Crémant Rosé

**Frankreich · Bouvet-Ladubay** - Aromen von  
Erdbeeren, Johannisbeeren, Äpfeln und  
Waldbeeren. Strahlendes Lachsrosa.  
*Aromas of strawberries, currants, apples and  
wild berries. Bright salmon pink.*  
0,1l 6,50 | 0,75l 33,50

### Moët & Chandon

**Brut Imperial** - In der Nase frisch von  
mineralischen Nuancen, weißen Blumen,  
grünen Äpfeln & Zitrusfrüchten.  
*In the nose, freshness of mineral nuances,  
white flowers, green apples & citrus fruits.*  
0,2l 25,00 | 0,75l 89,00

### Moët & Chandon

**Nectar Imperial** - Fesselnde Intensität  
von exotischen Früchten und Seidigkeit von  
Steinobst am Gaumen.  
*Captivating intensity of exotic fruits and silky stone  
fruit on the palate.*  
0,75l 129,00

### Moët & Chandon

**Brut Imperial Rosé** - In der Nase frisch von  
mineralischen Nuancen, weißen Blumen,  
grünen Äpfeln & Zitrusfrüchten  
*In the nose, freshness of mineral nuances,  
white flowers, green apples & citrus fruits.*  
0,75L 119,00



# SCHNÄPSE | SHOTS

## BERLINER SHOTS

<b>Berliner Pflaume</b> plum	4cl 4,20
<b>Berliner Persico</b> Sauerkirsche - cherry	4cl 4,20
<b>Mampe halb+halb</b>	4cl 4,20
<b>Berliner Kräuter</b> herbs	4cl 4,20
<b>Berliner Kümmel</b> caraway	4cl 4,20
<b>Berliner Luft</b> Pfefferminzlikör - peppermint liquer	4cl 4,20
<b>Mampe Wodka</b>	4cl 4,50
<b>Berliner Brandstifter Gin</b>	2cl 4,50
<b>Fürst Bismarck Korn</b>	2cl 4,50

## WEINBRAND • COGNAC •

### BRANDY

BRANDY • COGNAC • CALVADOS

<b>Asbach Uralt</b>	2cl 3,00
<b>Carlos I</b>	2cl 3,50
<b>Calvados Pâpidoux fine</b>	2cl 3,00
<b>Hennessy Fine de Cognac</b>	2cl 4,00
<b>Metaxa *****</b>	2cl 3,00
<b>Osborne Veterano</b>	2cl 3,50
<b>Remy Martin VSOP</b>	2cl 4,00
<b>Vecchia Romagna Nera</b>	2cl 3,00

### BITTER • KRÄUTER

BITTER • HERBS

<b>Aperol</b>	2cl 3,00
<b>Averna Amaro Siciliano</b>	2cl 3,00
<b>Becherovka</b>	2cl 3,00
<b>Campari</b>	2cl 3,00
<b>Jägermeister</b>	2cl 3,00
<b>Ramazzotti</b>	2cl 3,00
<b>Túnel</b>	2cl 3,00
<b>Underberg</b>	2cl 3,00

## WERMUTH

VERMOUTH

<b>Martini Bianco</b>	5cl 4,50
<b>Martini Extra Dry</b>	5cl 4,50
<b>Martini Rosso</b>	5cl 4,50

## OBSTBRÄNDE – SCHLADERER

FRUIT BRANDIES

<b>Himbeere</b> raspberry	2cl 3,50
<b>Mirabelle</b> plum	2cl 3,50
<b>Williamsbirne</b> williams pear	2cl 3,50

## GRAPPA – NARDINI

<b>Bianca</b>	2cl 4,00
<b>Reserva</b>	2cl 4,00

## AQUAVIT – AQUAVIT

<b>Linie Aquavit</b> Norwegen - Norway	2cl 4,00
<b>Jubilaeums Akvavit</b> Dänemark - Denmark	2cl 4,00

## SHERRY & PORT – SANDEMAN

<b>Sandeman Medium Dry</b>	5cl 4,50
<b>Sandeman Rich Golden</b>	5cl 4,50
<b>Porto Tawny – Porto White</b>	5cl 4,50

## SPECIAL SHOTS

<b>B52</b>	6cl 7,00
Kahlúa, Baileys, Old Pascas 73%	
<b>Sweet Pussy Deluxe</b>	6cl 6,00
Likör 43, Erdbeermark, Sahne, Zimt <i>Liquer 43, strawberry puree, cream, cinnamon</i>	
<b>Berliner Meister</b>	4cl 5,50
Berliner Luft, Jägermeister <i>Berliner Luft peppermint liquer, Jägermeister</i>	

## SHOTS

Eine entwickelte Trinkkultur stellt die Flüssigkeitsaufnahme in den Dienst einer höheren Sache, zum Beispiel in die Pflege der Sozialbeziehungen der gemeinsamen Trinkenden. Alkoholische Getränke werden hier oft als besonders wirksam erachtet. Die einfachste Form ist das „Zuprosten“ und zeitgleiche Trinken, zu zweit oder in größeren Gruppen, oft nach einer Ansprache (engl. „toast“), auf das gegenseitige Wohl oder auf einen oder mehrere Dritte.

*A developed drinking culture puts the fluid intake in the service of a higher cause, for example in the care of the social relations of the common drinkers. Alcoholic drinks are often considered to be particularly effective here. The simplest form is "toasting" and drinking at the same time, in pairs or in larger groups, often after a toast, to the mutual good or to one or more third parties.*

# COCKTAILS

## APERITIF

**Negroni** 8,50  
Tanqueray, Campari, Martini Rosso

**Old Fashioned** 9,00  
Maker's Mark, Angostura, Soda, Würfelzucker  
*Maker's Mark, Angostura, soda, diced sugar*

**Bloody Mary** 9,00  
Wodka, Tomatensaft,  
Zitrone, Worcestersauce  
*Vodka, tomato juice,  
lemon, Worcestershire sauce*

## VODKA

**Cosmopolitan** 9,00  
Absolut Citron, Cointreau, frisch gepresster  
Limettensaft, Cranberrynektar  
*Absolut Citron, Cointreau, fresh squeezed lime juice,  
cranberry nectar*

**Alabama Slammer** 8,50  
Smirnoff, Southern Comfort,  
Grenadine, Orangensaft  
*Smirnoff, Cointreau, grenadine, orange juice*

**Moscow Mule** 9,00  
Wodka, Limette, Ginger Bier  
*Vodka, lime, Ginger beer*

**Sex on the Beach** 9,00  
Wodka, Orangensaft, Pfirsichlikör,  
Cranberry, Zitrone  
*Vodka, orange juice, peach liqueur,  
cranberry, lemon*

## DIGESTIF

**Espresso Martini** 9,00  
Smirnoff, Kahlúa, Vanillesirup, Espresso  
*Smirnoff, Kahlúa, vanilla syrup, espresso*

## WHISKEY

**Lynchburg Lemonade** 9,00  
Jack Daniel's, Cointreau, Zitronensaft,  
Lime Juice, Sprite  
*Jack Daniel's, Cointreau, lemon juice,  
lime juice, Sprite*

**Whiskey Sour** 9,00  
Jim Beam, weißer Rohrzuckersirup,  
Zitronensaft, Puderzucker  
*Jim Beam, white cane sugar syrup, lemon juice,  
powdered sugar*

## RUM

**Fruit Daiquiri** 9,50  
Havana 3J., Myers's, Erdbeer-/Mango-/  
Himbeermark & -sirup, Puderzucker,  
frisch gepresster Limettensaft  
*Havana 3Y., Myers's, strawberry-/mango-/  
raspberry puree & -syrup, powdered sugar,  
freshly squeezed lime juice*

**Long Island Iced Tea** 10,50  
Havana 3J., Smirnoff, Tanqueray, Cointreau,  
Sierra Tequila Silver, frisch gepresster  
Limettensaft, Orangensaft, Coca-Cola  
*Havana 3Y., Smirnoff, Tanqueray, Cointreau, Sierra  
Tequila Silver, freshly squeezed lime juice,  
orange juice, Coca-Cola*

**Mojito** 9,00  
frische Minze, Havana 3J., frisch gepresster  
Limettensaft, Puderzucker, Soda  
*fresh mint, Havana 3Y., freshly squeezed lime juice,  
powdered sugar, soda*

**Mai Tai** 10,50  
Brauner Rum, Ananassaft, Mandelsirup,  
Orangenlikör, Limettensaft  
*Brown rum, pineapple juice, almond syrup,  
orange liqueur, lime juice*

## CLASSICS

**Margarita Classic** 9,00  
Sierra Tequila Silver, Cointreau,  
frisch gepresster Limettensaft, Salz  
*Sierra Tequila Silver, Cointreau,  
freshly squeezed lime juice, salt*

**Martini Cocktail** 9,00  
Tanqueray, Noilly Prat, Olive

**Piña Colada** 9,00  
Havana 3J., Myers's, Kokossirup,  
Sahne, Ananassaft  
*Havana 3Y., Myers's, coconut syrup,  
cream, pineapple juice*

**Caipiriña** 9,00  
frische Limetten, brauner Rohrzucker,  
Canario Cachaca  
*fresh limes, brown cane sugar, Canario Cachaca*

**Black Russian** 8,50  
Smirnoff, Kahlúa

**Tequila Sunrise** 8,50  
Sierra Tequila Silver, Grenadine,  
Zitronensaft, Orangensaft  
*Sierra Tequila Silver, Grenadine,  
lemon juice, orange juice*



# COCKTAILS

## GIN

### Gin Basil Smash

9,50

Gin, weißer Rohrzuckersirup,  
frisch gepresster Limettensaft, Basilikum  
*Gin, white cane sugar syrup, freshly squeezed  
lime juice, basil*

### Singapore Sling

9,00

Gin, Cherry Heering, weißer Rohrzucker-sirup,  
Puderzucker, Zitronensaft, Soda  
*Gin, Cherry Heering, white cane sugar,  
powdered sugar, lemon juice, soda*

## 1840 CREATIONS

### African Vanilla

9,00

Amarula, Absolut Vanilla, DeKuyper Crème de  
Cacao weiß, Mandelsirup, Vanillesirup,  
Sahne, Maracujanektar  
*Amarula, Absolut Vanilla, DeKuyper Crème  
Cacao white, almond syrup, vanilla syrup,  
cream, passion fruit nectar*

### Captain Berlin

9,00

Captain Morgan Spiced Gold, Mangomark,  
Mangosirup, Vanillesirup, Zitronensaft,  
Ananassaft, Orangensaft  
*Captain Morgan Spiced Gold, mango puree,  
mango syrup, vanilla syrup, lemon juice,  
pineapple juice, orange juice*

### Bäärlinikum

9,50

frischer Basilikum, Tanqueray, Crème de Cassis  
Cassissée, Himbeeren, Himbeersirup,  
Zitronensaft, Kirschnektar, Cranberrynektar  
*fresh basil, Tanqueray, Crème de Cassis Cassissée,  
raspberries, raspberry syrup, lemon juice,  
cherry nectar, cranberry nectar*

### Dream Colada

9,00

Absolut Kurant, Crème de Cassis Cassissée,  
Vanillesirup, Sahne, Maracuja-,  
Johannisbeernektar  
*Absolut Kurant, Crème de Cassis Cassissée, vanilla  
syrup, cream, passion fruit nectar, currant nectar*

## ALKOHOLFREI / ALCOHOL

### FREE

### Coconut Kiss

7,90

Kokossirup, Grenadine, Sahne,  
Ananassaft, Kirschnektar  
*coconut syrup, grenadine, cream,  
pineapple juice, cherry nectar*

### Samurai

8,90

frischer Ingwer, frische Kumquats,  
frische Limetten, brauner Rohrzucker,  
frisch gepresster Limettensaft, Ginger Ale  
*fresh ginger, fresh kumquat, fresh limes, brown cane  
sugar, freshly squeezed lime juice, Ginger Ale*

### Rhabafellz

8,00

grüner Apfelsirup, Karamellsirup, Zitronensaft,  
Rhabarbernektar, nat. Apfelsaft, Kirschnektar  
*green apple syrup, caramell syrup, lemon juice,  
rhubarb nectar, cloudy apple juice, cherry nectar*

### Jogging Girl

8,50

frische Limetten, frische Orangen,  
Mangomark, Kirschnektar, Tonic  
*fresh limes, fresh oranges, mango puree,  
cherry nectar, Tonic*

## COCKTAILS

Es gibt viele Mythen um den Begriff Cocktail, einer  
Geschichte zufolge sei die Bezeichnung bei  
Hahnenkämpfen entstanden. Angeblich hatte der  
Besitzer des Siegerhahns das Recht, dem  
unterlegenen Hahn eine Feder herauszureißen, die  
er an sein Getränk steckte. Anschließend habe man  
beim anschließenden Umtrunk mit einem Toast –  
„on the Cock's tail“ – begossen.

*There are many myths about the term cocktail,  
according to a story that was the name for  
cockfights. Allegedly, the owner of the winner's tap  
had the right to rip out a feather from the  
unsuccessful tap, which he stuck to his drink. Then  
you have the subsequent drink with a toast - "on  
the Cock's tail!" - poured.*



# SPIRITUOSEN & LONGDRINKS

## SPIRITS & LONGDRINKS

<b>VODKA</b>	4CL	<b>AMERICAN WHISKEY</b>	4CL
Absolut	5,50	Jack Daniel's	6,00
Absolut Vanille	5,50	Jack Daniel's Single Barrel	10,00
Absolut Kurant	5,50	Jim Beam	5,00
Belvedere	8,00	Marker's Mark	6,00
Grey Goose	8,00	<b>SCOTCH WHISKEY</b>	4CL
Our Berlin Vodka	6,00	Ballantines	5,50
Russian Standard	5,50	Chivas Regal 12 Y.	5,50
Smirnoff	5,00	Johnnie Walker Red Label	5,50
<b>GIN</b>	4CL	Johnnie Walker Black Label	7,00
Bombay Sapphire	7,50	Johnnie Walker Blue Label	20,00
Gordon's	5,00	<b>IRISH WHISKEY</b>	4CL
Hendrick's	8,00	John Jameson	5,50
Tanqueray	6,00	Tullamore Dew	5,50
Monkey 47	8,00	<b>CANADIAN WHISKEY</b>	4CL
Berliner Brandstifter	8,00	Canadian Club	5,00
<b>TEQUILA</b>	4CL	<b>SCOTCH SINGLE MALT WHISKEY</b>	4CL
José Cuervo Silver / Reposado	5,50	Highlands	
Sierra Silver / Reposado	5,00	Glenmorangie Original	9,00
<b>RUM</b>	4CL	Glenmorangie 18 Y.	20,00
Captain Morgan	5,00	Glenmorangie Nectar D'Or	12,00
Spiced Gold		<b>Speyside</b>	
Bacardi (Carta Blanca)	5,00	Glenfiddich 12 Y.	7,00
Bacardi Razz	5,00	Glenfiddich 15 Y.	12,00
Havana Club 3 Anos	5,00	Glenfiddich 21 Y.	21,00
Havana Club 7 Anos	6,00	Glenlivet 21 Y.	20,00
Myers's Rum	6,00	Macallan Amber	12,00
Ron Zacapa 23	8,00	<b>Islay</b>	
Old Pascas 73%	6,00	Ardbeg 10 Y.	10,00
Zacapa XO	11,00	Lagavulin 16 Y.	10,00
<b>LIKÖRE LIQUERS</b>	4CL	Laphroaig 10 Y.	9,00
Amaretto Disaronno	5,00	<b>Inseln</b>	
Amarula	5,00	Highland Park 12 Y.	10,00
Baileys	5,00	Talisker 10 Y.	11,00
Chambord	5,00		
Frangelico	5,00		
Sour Apple	5,00		
Likör 43	5,00		
Peach Tree	5,00		
Cointreau	5,00		

# SPIRITUOSEN & LONGDRINKS

## SPIRITS & LONGDRINKS

BITTER / KRÄUTER	4CL	WEINBRAND / COGNAC / BRANDY	4CL
<b>Aperol</b>	5,50	<b>Asbach Uralt</b>	5,00
<b>Averna Amaro Siciliano</b>	5,50	<b>Carlos I</b>	5,50
<b>Becherovka</b>	5,50	<b>Calvados Pâpidoux fine</b>	5,00
<b>Campari</b>	5,50	<b>Hennessy Fine de Cognac</b>	6,00
<b>Jägermeister</b>	5,50	<b>Metaxa *****</b>	5,00
<b>Ramazzotti</b>	5,50	<b>Osborne Veterano</b>	5,50
<b>Tünel</b>	5,50	<b>Remy Martin VSOP</b>	6,00
<b>Underberg</b>	5,50	<b>Vecchia Romagna Nera</b>	5,00

**Rose-Marie** 9,00  
 Tanqueray Gin, Himbeersirup,  
 frischer Rosmarin, Ginger Ale, Himbeeren  
*Tanqueray Gin, raspberry syrup, fresh rosemary,  
 Ginger Ale, raspberries*

**Berlin – Kuss** 9,00  
 Our Berlin Vodka, Ingwer,  
 Limette, Wild Berry  
*Our Berlin Vodka, ginger, lime,  
 Wild Berry*

## LONGDRINK

### LONGDRINK

je 4cl Spirituose

<b>Smirnoff Lemon</b>	10,50
<b>Belvedere Lemon</b>	13,50
<b>Smirnoff Red Bull</b>	10,50
<b>Belvedere Red Bull</b>	13,50
<b>Gordon's Tonic</b>	11,50
<b>Bombay Sapphire Tonic</b>	13,50
<b>Cuba Libre</b> Rum Cola	10,50
<b>Jim Beam Cola</b>	10,50
<b>Jack Daniels Cola</b>	10,50
<b>Screwdriver</b> Wodka Orange	10,50



**Am Zwirngraben 8-10**  
10178 Berlin, Germany

**+49 (0)30 247 274 01**

## **VERANSTALTUNGEN**

### **EVENTS**

Sie können gerne in unserem Restaurant Ihre Firmenfeiern,  
Familienfeste und Events aller Art durchführen.

Im Innenbereich finden bis zu 190 Personen Platz, auf unserer  
großzügigen Außenterrasse verfügen wir über 250 Sitzplätze.

Gerne beraten wir Sie auch bei der Gestaltung Ihrer Feier.

Menü, Buffet, Umfang und Preis können ganz individuell nach Ihren  
Wünschen abgesprochen werden. Treten Sie mit uns in Kontakt:

**post@berlin-1840.de**

wir freuen uns auf Sie.

*You are welcome to celebrate your company-, familyand  
events of all kinds in our restaurant.*

*Our indoor space can accommodate up to 190 people on our  
generous outdoor terrace we have 250 seats.*

*We are happy to advise you in the design of your celebration.*

*Menu, buffet, scope and price can be individually according to your  
wishes. Contact us:*

**post@berlin-1840.de**

*we look forward to you.*

### **Allergene und Zusatzstoffe**