



RESTAURATION
1840

HACKESCHER MARKT BERLIN



GESCHICHTE DER 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.

HISTORY OF THE RESTAURATION 1840

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 14 UHR -

- UNTIL 14 O'CLOCK -

FIT IN DEN TAG

Magerjoghurt, Müsli,
Früchte der Saison mit Honig

*lean yoghurt, cereals,
seasonal fruits with honey*

5,90

RÜHREI

aus 3 Eiern, serviert mit Weißbrot & Butter
wahlweise mit...

Schnittlauch & Tomate, Speck & Zwiebeln,
Champignons & Petersilie oder Tomate,
Frühlingszwiebeln & geriebenen Gouda

*scrambled eggs from 3 eggs,
served with white bread & butter either with...
chives & tomato, bacon & onions, mushrooms &
parsley or tomato, spring onions & grated gouda*

6,90

ENGLISCHES FRÜHSTÜCK

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*

10,90

SÜßES FRÜHSTÜCK

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*

8,90

KÄSEFRÜHSTÜCK

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*

9,90

1840 FRÜHSTÜCK

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*

10,90

BAUERNOMELETT

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*

7,90

FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK

zwei Croissants, Erdbeerkonfitüre,
Nutella, Honig & Butter, frische Früchte

*french breakfast with two croissants,
strawberry jam, Nutella, honey & butter,
fresh fruits*

6,90

STRAMMER MAX

2 Scheiben dunkles Brot mit Bauernschinken,
2 Spiegeleier & Gewürzgurke

*2 slices of dark bread with peasant ham,
2 fried eggs & a gherkin*

6,90

1840-FRÜHSTÜCK FÜR 2

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*

19,90

VORSPEISEN : STARTERS

SUPPEN & SALATE : SOUPS & SALADS

TOMATENCRÈMESUPPE

mit Basilikum, Olivenöl, Knoblauch-Croûtons
und geschlagener Sahne

*tomato soup with basil, olive oil,
garlic croûtons and whipped cream*

5,90

GULASCHSUPPE

vom Rind mit Thymian,
Rosmarin, Crème fraîche

*goulash soup of beef with thyme,
rosemary, crème fraîche*

7,90

GRIEBENSCHMALZ

hausgemacht vom Schwein
mit Senfgurke und dunklem Bauernbrot

*homemade lard of pork with mustard
cucumber and dark farmer bread*

5,90

BERLINER ZWIEBELBROT

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*

7,90

BRUSCHETTA

geröstetes Weißbrot, Tomaten,
Zwiebeln, Basilikumpesto, Knoblauch

*toasted white bread with tomatoes,
onions, basil pesto, garlic*

5,90

BAUERNSALAT

Gartensalate mit Schafskäse, Oliven, Gurken,
Tomaten, roten Zwiebeln und Joghurtdressing,

*garden salads with sheep's milk cheese, olives,
cucumber, tomatoes, red onions & yogurt dressing*

11,90

KARTOFFELSUPPE

mit Schinkenspeck, Petersilie, Majoran,
Sahne, gekochtem Rindfleisch

*potato soup with bacon, parsley,
marjoram, cream, boiled beef*

6,90

KLEINER SALAT

ausgewählte Blattsalate mit Paprika, Gurke,
roten Zwiebeln, Tomaten und Vinaigrette

*small salad with selected lettuce, pepper,
cucumber, red onions, tomatoes, vinaigrette*

6,90

MATJESFILET

nach Hausfrauenart kalt serviert,
mit hausgemachter Remoulade,
Apfelfächer und Petersilienkartoffeln

*herring fillet served cold
with homemade remoulade,
apple fan & potatoes with parsley*

8,90

SPINATSALAT

gebratene Hähnchenbruststreifen, junge
Spinatblätter, karamellierte Birnenspalten,
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*

13,90

1840-SALAT

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*

13,90

SCHWEIN

PORK

BERLINER CURRYWURST

- mit oder ohne Darm -
mit hausgemachter Currysauce,
Krautsalat, Pommes & Mayonnaise

*sausage "Berlin style" with or without
skin, homemade curry sauce,
coleslaw, fries & mayonnaise*

8,90

RIESENBOCKWURST

mit klassischem Berliner Kartoffelsalat
und Senf

*big sausage Berlin style, Berlin classic
potato salad and mustard*

8,90

KÖNIGSBERGER KLOPSE

- 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*

15,90

SCHWEINEMEDAILLONS

vom Filet, mit Mischgemüse,
Petersilienkartoffeln
und Champignonrahmsauce

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

16,90

SCHWEINSHAXE

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*

18,90

BERLINER BOULETTEN

hausgemacht mit Berliner Kartoffelsalat,
Gewürzgurke, Mandelsplittern & Senf

*homemade Berlin style meatballs with
Berlin potato salad, gherkin,
almond slivers & mustard*

12,90

CURRYBOULETTEN

hausgemacht mit Currysauce,
Krautsalat, Pommes & Mayonnaise

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

12,90

BREZEL BURGER

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

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

14,90

*wahlweise i optionally
mit Speck !with bacon
+1,00€*

SCHNITZEL WIENER ART

paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei,
einem kleinen Salat & Pommes mit Mayonnaise

*breaded pork schnitzel with fried egg,
a small salad & fries with mayonnaise*

17,90

HAUPTSTADTTELLER

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 specialties
(Berlin style meatball, curried sausage with & without skin)
with homemade curry sauce, Berlin potato salad,
gherkin, coleslaw & mustard*

16,90

RIND

BEEF

1840 BURGER

180g Rinderhackfleisch, BBQ-Sauce, Cheddar,
Tomate, Zwiebel, Gewürzgurke,
Pommes mit Ketchup & Mayonnaise

*180g ground beef, BBQ sauce, cheddar,
tomato, onion, pickled gherkin,
french fries with ketchup & mayonnaise*

12,90

wahlweise optional
mit Speck ^{!with bacon}
+1,00€

RUMPSTEAK

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*

21,90

HÜFTSTEAK

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*

22,90

BEILAGEN : SIDE DISHES

KARTOFFELSTAMPF
mashed potatoes

3,90

MISCHGEMÜSE
mixed vegetables

3,90

BERLINER KARTOFFELSALAT
“Berlin“ potato salad

3,90

SAUERKRAUT ODER KRAUTSALAT
Sauerkraut or coleslaw

3,50

BACKKARTOFFEL & KRÄUTERQUARK
baked potato & herbal quark

4,50

GRÜNE BOHNEN MIT SPECK & ZWIEBELN
green beans with bacon & onions

3,90

POMMES MIT KETCHUP
french fries with ketchup

4,50

PARMESAN
parmesan cheese

1,50

SÜBKARTOFFELPOMMES MIT MAYONNAISE
sweet potato fries with mayonnaise

5,50

KLEINER BROTKORB
small bread basket

1,50

KETCHUP ODER MAYONNAISE
ketchup or mayonnaise

0,20

GROßER BROTKORB MIT KRÄUTERQUARK
big bread basket with herb quark

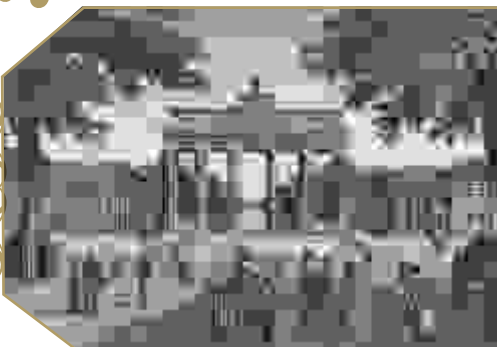
3,50

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.

BRANDENBURGER TOR

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 Europe.



FISCH

FISH

FILET VOM ZANDER

- vom Grill -
mit Spreewälder Schmorgurken-Gemüse
und Dill-Kartoffeln

*- from the grill -
fillet of pikeperch with Spreewald gherkins
and dill potatoes*

17,90

FILET VOM LACHS

- vom Grill -
mit geschmortem Lauchgemüse,
dazu Vollkorn-Wildreis-Mix mit grünen Linsen

*- from the grill -
fillet of salmon with braised leek vegetables
served with fullgrain-wild rice
mixed with green lenses*

18,90

HUHN CHICKEN

1/2 BERLINER BRATHÄHNCHEN

knusprig aus dem Ofen, mit kleinem
gemischtem Salat, Pommes Frites & Ketchup

*Berlin roast chicken, crispy from the oven
with small salad, fries & ketchup*

14,90

LAMM LAMB

BERLINER BOLLENFLEISCH

geschmortes Lammfleisch mit Wurzelgemüse
& Zwiebeln, dazu Stampfkartoffeln & Röstzwiebeln

*braised lamb with root vegetables & onions,
mashed potatoes & roasted onions*

16,90

KALB

VEAL

KALBSLEBER BERLINER ART

- rosa gebraten -
mit gebratenen Apfelscheiben,
Stampfkartoffeln, Butterzwiebeln, Jus

*- pink fried -
veal liver with roasted apple slices,
mashed potatoes, buttered onions, gravy*

15,90

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

- aus der Kalbshälfte -
mit lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat
und Preiselbeeren

*- from the hips -
with lukewarm potato-cucumber-salad
and cranberries*

21,90

ROTES RATHAUS

*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.*

RED TOWNHALL

*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

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

13,90

PENNE NAPOLI

Pasta in Tomatensauce mit Parmesan, Basilikumblätter und Tomatenwürfeln

pasta in tomato sauce with parmesan cheese, basil leaves and diced tomatoes

8,90

PENNE ALL ARRABBIATA

Pasta in Tomaten-Chili-Sauce, frisches Paprikagemüse, Basilikumblätter

pasta in tomato chili sauce, fresh pepper vegetables, fresh basil leaves

9,90

SCHUPFNUDELN

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

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

11,90

KINDER TELLER

CHILD'S PLATES

HÄHNCHENBRUST

gebratene Hähnchenbrust mit Kartoffelstampf und Mischgemüse

fried chicken breast with mashed potatoes and mixed vegetables

7,90

KARTOFFELPUFFER

3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus und frischem Obst

3 potato pancakes with apple sauce and fresh fruits

5,90

KIDS PENNE NAPOLI

Nudeln in italienischer Tomatensauce mit Basilikum und Tomatenwürfeln

pasta in italian tomato sauce with basil and diced tomatoes

6,90

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.

BUNDESTAG - REICHSTAG

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.



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*

3,90

wahlweise optional
mit Sahne with cream
+0,20€

BERLINER BEERENGRÜTZE

aus Waldbeeren mit Vanilleiscreme
und Pistazienkrokant

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

4,90

SCHOKOEISBECHER

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*

5,90

FRÜCHTEEISBECHER

2 Kugeln Erdbeer- & 1 Kugel Vanilleeis
auf Obstsalat mit Fruchtsauce und Schlagsahne

*2 scoops of strawberry- & 1 scoop of vanilla ice cream
on fruit salad with fruit sauce and whipped cream*

5,90

WARMER APFELSTRUDEL

hausgemacht mit Vanilleiscreme,
Vanille- und Himbeersauce und Schlagsahne

*warm homemade apple strudel with
vanilla ice cream, vanilla & raspberry sauce
and whipped cream*

8,90

SCHWEDENEISBECHER

3 Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör, Apfelmus,
Schokostreuseln und Schlagsahne

*with 2 scoops of vanilla ice cream, advocaat,
apple sauce, chocolate and whipped cream*

6,90

MILCHSHAKES

wahlweise mit...
Erdbeer/Himbeer/Vanille/Mango/Schokolade

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

5,50

EISSCHOKOLADE

mit 2 Kugeln Schokoeiscreme
und Schlagsahne

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

4,50

EISKAFFEE

mit 2 Kugeln Vanilleiscreme
und Schlagsahne

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

4,50

LITFABSÄULE

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.



ADVERTISING COLUMN

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.

GETRÄNKE

DRINKS

ALKOHOLFREI • NON-ALCOHOLIC

	0,25L	0,75L
SELTERS MINERALWASSER	3,30	6,90
Classic oder naturell		
<i>Selters mineral water classic or natural</i>		
	0,2L	0,4L
COCA-COLA	3,00	4,80
Classic • light • zero • Fanta • Sprite • Spezi		
	0,2L	0,2L
SCHWEPPE	3,30	3,90
Ginger Ale • Bitter Lemon • Tonic • Soda • Ginger B. Premium Hibiskus Tonic		
	0,2L	0,4L
SÄFTE / NEKTARE	3,50	4,80
Ananas • Apfel • Banane • Cranberry Johannisbeere • Kirsche • Mango • Maracuja Orange • Rhabarber • Tomate		
<i>pineapple • apple • banana • cranberry currant • cherry • mango • passion fruit orange • rhubarb • tomato</i>		
	0,2L	0,4L
FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT	4,50	8,00
<i>fresh squeezed orange juice</i>		
	0,25L	0,4L
RED BULL ENERGY DRINK	4,50	
	0,35L	0,4L
ALMDUDLER	4,00	
<i>lemonade made of herbal extracts</i>		
	0,33L	0,33L
BIONADE	3,90	
Holunder • Ingwer-Orange		
<i>elderflower • ginger-orange</i>		
		3,90
RIXDORFER		
Fassbrause • Orange		
<i>keg soda • orange lemonade</i>		
		3,90
FRITZ LIMO MELONE		
<i>Fritz melon lemonade</i>		

BIER • BEER

	0,4L	0,5L	1,0L
BERLINER KINDL	4,40	4,90	9,50
JUBILÄUMS PILS			
	4,40	4,90	9,50
WARSTEINER			
	4,40	4,90	9,50
KÖNIG LUDWIG HELL			
<i>bright draft beer</i>			
	0,3L	0,5L	1,0L
KÖNIG LUDWIG DUNKEL	3,90	4,90	9,50
<i>dark draft beer</i>			
			0,33L
BERLINER WEISSE			4,20
Himbeere • Waldmeister			
<i>Raspberry • Woodruff</i>			
			4,20
SOMERSBY APPLE CIDER			
			3,90
WARSTEINER ALKOHOLFREI			
<i>non-alcoholic</i>			
			0,5L
KÖNIG LUDWIG WEIZENBIER WHEAT BEER			4,90
Hell • Kristall • Dunkel • Alkoholfrei			
<i>bright • crystal • dark • non-alcoholic</i>			
			5,50
BANANEN-HEFE • APFEL-HEFE • SPRITE-HEFE			
<i>wheat beer with banana juice, apple juice or Sprite</i>			
			5,50
FRUCHTIGES WEIZEN			
Weizenbier mit Maracuja- und Kirschnektar			
<i>wheat beer with passion fruit and cherry nectar</i>			
			0,33L
CRAFT BEER - CREW REPUBLIC			4,50
DRUNKEN SAILOR INDIAN PALE ALE 6,4%			

LEITUNGSWASSER: EIN GLAS (0,1l) 0,25€ UND EINE KARAFFE (0,5l) 1,00€

TAP WATER: A GLASS (0,1l) 0.25 € AND A CARAFE (0,5l) 1.00 €

HEIÙE GETRÄNKE

HOT DRINKS

TASSE KAFFEE 3,50

cup of coffee

wahlweise mit Schuss... +2,00

optionally with a shot of...

Amaretto • Baileys • Amarula • Cognac

ESPRESSO 2,70

ESPRESSO MACCHIATO 2,90

ESPRESSO DOPPELT | DOUBLE 4,50

CAPPUCCINO 3,70

MILCHKAFFEE 3,90

milk coffee

LATTE MACCHIATO 3,90

wahlweise mit Sirup... +0,30

Vanille • Karamell • Zimt • weiÙe Schokolade

optionally with syrup...

vanilla • caramel • cinnamon • white chocolate

HEIÙE SCHOKOLADE 3,90

heiÙe Schokolade mit Sahne

hot chocolate with cream

wahlweise mit Karamellsirup (Chocomel Hot) +0,30

optionally with caramel syrup (Chocomel Hot)

KÄNNCHEN TEE 4,00

Earl Grey • Grüner • Früchte • Kamille

Roibosh Toffee • Kräuter

Earl Gray • green tea • fruit tea • camomile

roibosh toffee • herbal tea

HEIÙE MINZE 4,50

frische Minze und heiÙes Wasser

in einer Teekanne

fresh mint and hot water in a teapot

THYMIAN-HONIG-TEE 4,90

frische Thymianzweige, Honig,
heiÙes Wasser

*thyme honey tea with fresh thyme
sprigs, honey, hot water*

KUMQUATS-INGWER-TEE 5,90

Kumquats, Ingwer, weiÙer Rohrzucker,
frisch gepresster Limettensaft, heiÙes
Wasser

*Kumquats-Ginger-Tea is made of Kumquats,
ginger, white cane sugar, fresh squeezed
lime juice, hot water*

IRISH COFFEE 7,50

Kaffee, John Jameson, brauner Rohrzucker
und geschlagene Sahne

*coffee, John Jameson, brown cane sugar
and whipped cream*

SAURER APFEL 5,90

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

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

HEIÙER SPRIZZER 5,90

Pinot Grigio, Aperol, Apfelsaft, Mangosirup
frisch gepresster Limettensaft

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

HEIÙE ZITRONE 4,50

frisch gepresster Zitronensaft mit
heiÙem Wasser in einer Teekanne

*fresh squeezed lemon juice with
hot water in a teapot*

SIEGESSÄULE

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

VICTORY COLUMN

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.

OFFENE WEINE

OPEN WINES

WEIß • WHITE

ROT • RED

MONBIJOU WEIß 0,2L 5,80 0,5L 14,20

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.

RIESLING 6,10 14,90

RHEINHESSEN • P.J. VALCKENBERG

Rassiger, frischer Riesling mit dem Fruchtaroma grüner Äpfel und leichten Grapefruitnoten im Finish.

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

SCHEUREBE KABINETT 5,90 14,50

PFALZ • KALLSTADT

Vollmundiger blumiger Wein mit feiner Süße und nachhaltigem Abgang.

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

PINOT GRIGIO 5,90 14,50

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.

GRÜNER VELTINER 6,10 14,90

ÖSTERREICH • VIERLINGHOF

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.

MONBIJOU ROT 0,2L 5,80 0,5L 14,20

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

SPÄTBURGUNDER 5,90 14,50

RHEINHESSEN • P.J. VALCKENBERG

Der Geschmack erinnert an tiefrote Kirsch- und Beerenaromen, fein und zart im Abgang.

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

BLAUER ZWEIFELT 5,90 14,50

ÖSTERREICH • VIERLINGHOF

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

CHIANTI 6,10 14,90

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.

RIOJA 6,10 14,90

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.

ROSÉ

MONBIJOU ROSÉ 0,2L 5,80 0,5L 14,20

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.

SPÄTBURGUNDER ROSÉ 0,2L 6,10 0,5L 14,90

RHEINHESSEN • P.J. VALCKENBERG

Saftig, vollmundiger Rosé mit feinem, an Bittermandeln erinnerndes Aroma.

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

FLASCHEN WEINE

BOTTLED WINES

WEIß • WHITE

0,75L
MONBIJOU WEIß 20,90

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.

RIESLING 34,50

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.

CHARDONNAY 23,50

ITALIEN • ENDRIZZI

Das volle Bouquet erinnert an Bananen und frischen Apfel. Am Gaumen frisch, weich und elegant.

The full bouquet is reminiscent of bananas and fresh apples. Fresh, soft and elegant on the palate.

RIESLING SOMMERPALAIS 19,50

MOSEL • KESSELSTADT

Duft von Pfirsich und zarter Exotik. Schöne Mineralität, fein strukturierte Säure.

Scent of peach and delicate exotic. Nice minerality, finely structured acidity.

GRÜNER VELTINER "TERRASSEN" 32,50

ÖSTERREICH • BRÜNDLMAYER

Lindenblüten & Rhabarber, feine Akzente, schlank bis mittlere Gewichtung. Veltiner pur.

Lime blossom and rhubarb, delicate accents, slim to middleweight. Pure Veltiner.

ROT • RED

0,75L
MONBIJOU ROT 20,90

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

BLACK PRINT 34,50

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!

MERLOT 19,50

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.

BLAUER ZWEIGELT 32,50

ÖSTERREICH • JUDITH BECK

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.

BAROLO 53,50

ITALIEN • AZIENDA AGRICOLA VIRNA

Rubinrot mit ätherischem Duft und fruchtigen Noten nach Vanille, Kakao und Gewürzen.

Ruby red with an ethereal scent and fruity Notes of vanilla, cocoa and spices.

ROSÉ

1,0L
MONBIJOU ROSÉ 27,90

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.

0,75L
CUVÉE ROSÉ 19,50

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.

PRICKELNDES SPARKLING

HUGO 7,00
Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze, frisch gepresster Limettensaft, Soda

Prosecco, elderflower syrup, fresh mint, fresh squeezed lime juice, soda

HUGO DELUXE 8,50
Gordon's Gin, Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze, frisch gepresster Limettensaft, Premium Hibiskus Tonic, Maraschino Kirsche

Gordon's Gin, Prosecco, elderflower syrup, fresh mint, fresh squeezed lime juice, Premium hibiskus tonic, Maraschino cherry

HUGO ROSÉ 7,50
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

LILLET SUN 7,50
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

APEROL SPRIZZ 7,00
Prosecco, Aperol, Soda

KIR ROYAL 12,50
Crème de Cassis Cassissée, Champagner

ROSSINI 12,50
Erdbeermark, Erdbeersirup, Zitronensaft, Champagner

Strawberry puree, strawberry syrup, lemon juice, champagne

MONBIJOU SEKT 0,1L 0,75L
5,00 29,00

PFALZ • KALLSTADT
Er besteht aus der klassischen Champagnermischung zwischen Pinot Noir - Blanc de Noir - Chardonnay.

He consists of the classic Champagne mixture between Pinot Noir - Blanc de Noir - Chardonnay.

PROSECCO FRIZZANTE 0,1L 0,75L
5,50 29,50

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.

CRÉMANT ROSÉ 0,1L 0,75L
6,00 33,50

FRANKREICH • BOUVET-LADUBAY
Aromen von Erdbeeren, Johannisbeeren, Äpfeln und Waldbeeren. Strahlendes Lachsrosa.

Aromas of strawberries, currants, apples and wild berries. Bright salmon pink.

MOËT & CHANDON 0,2L 0,75L
BRUT IMPERIAL 25,00 79,00

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.

MOËT & CHANDON 0,75L
NECTAR IMPERIAL 89,00

Fesselnde Intensität von exotischen Früchten und Seidigkeit von Steinobst am Gaumen.

Captivating intensity of exotic fruits and silky stone fruit on the palate.

MOËT & CHANDON 0,75L
BRUT IMPERIAL ROSÉ 89,00

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.

SCHNÄPSE SHOT'S

BERLINER SCHNÄPSE BERLIN SHOTS

	4 cl
Berliner Pflaume • <i>plum</i>	3,00
Berliner Persico (Sauerkirsche) • <i>persico</i>	3,00
Berliner Kräuter • <i>herbs</i>	4,00
Berliner Kümmel • <i>caraway</i>	4,00
Berliner Luft (Pfefferminzlikör) • <i>peppermint liqueur</i>	4,00
Berliner Luft Schoko • <i>chocolate & peppermint</i>	4,00
	2 cl
Our Berlin Vodka • <i>Berlin vodka</i>	3,50
Berliner Brandstifter Gin • <i>Berlin Gin</i>	4,50

WEINBRAND / COGNAC / BRANDY

BRANDY / COGNAC / CALVADOS	2 cl
Asbach Uralt	2,50
Carlos I	3,00
Calvados Pápidoux fine	2,00
Hennessy Fine de Cognac	3,50
Metaxa *****	2,50
Osborne Veterano	3,00
Remy Martin VSOP	3,50
Vecchia Romagna Nera	2,50

BITTER / KRÄUTER

BITTER / HERBS	2 cl
Aperol	3,00
Averna Amaro Siciliano	3,00
Becherovka	3,00
Campari	3,00
Jägermeister	3,00
Ramazotti	3,00
Túnel	3,00
Underberg	3,00

WERMUTH

VERMOUTH	5 cl
Martini Bianco	4,50
Martini Extra Dry	4,50
Martini Rosso	4,50

OBSTBRÄNDE - SCHLADERER

FRUIT BRANDIES	2 cl
Himbeere • <i>raspberry</i>	3,50
Mirabelle • <i>plum</i>	3,50
Williamsbirne • <i>williams pear</i>	3,50

GRAPPA - SENSÈA

GRAPPA	2 cl
Chardonnay	4,00
Moscato	4,00

AQUAVIT

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

SHERRY & PORTWEIN - SANDEMAN

SHERRY & PORTWINE	5 cl
Sandeman Medium Dry	4,50
Sandeman Rich Golden	4,50
Porto Tawny - Porto White	4,50

SPEZIAL SHOTS SPECIAL SHOTS

	6 cl
B52	6,00
Kahlúa, Baileys, Old Pascas 73%	
	6 cl
SWEET PUSSY DELUXE	4,50
Likör 43, Erdbeermark, Sahne, Zimt	
—♦♦♦♦♦—	
<i>Liquer 43, strawberry puree, cream, cinnamon</i>	
	4 cl
BERLINER MEISTER	4,50
Berliner Luft, Jägermeister	
—♦♦♦♦♦—	
<i>Berliner Luft peppermint liqueur, 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.



SHOTS

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 7,50
Tanqueray, Campari, Martini Rosso

OLD FASHIONED 8,00
Maker's Mark, Angostura,
Soda, Würfelzucker

*Maker's Mark, Angostura,
soda, diced sugar*

VODKA

COSMOPOLITAN 8,00
Absolut Citron, Cointreau, frisch gepresster
Limettensaft, Cranberrynektar

*Absolut Citron, Cointreau, fresh squeezed
lime juice, cranberry nectar*

ALABAMA SLAMMER 7,50
Smirnoff, Southern Comfort, Grenadine,
Orangensaft

*Smirnoff, Cointreau, grenadine,
orange juice*

(S)OUR APLETIZER 8,50
Our Berlin Vodka, DeKuyper Sour Apple,
Vanillesirup, frisch gepresster Limettensaft,
Apfelsaft naturtrüb, grüner Apfelsirup

*Our Berlin Vodka, DeKuyper Sour Apple,
vanilla syrup, fresh squeezed lime juice,
cludy apple juice, green apple syrup*

RASPERTINI 9,00
Absolut Kurant, Chambord, Bacardi Razz,
Zitronensaft, Cranberrynektar, Ananassaft

*Absolut Kurant, Chambord, Bacardi Razz,
lemon juice, cranberry nectar, pineapple juice*

DIGESTIF

ESPRESSO MARTINI 8,00
Smirnoff, Kahlúa, Vanillesirup, Espresso

Smirnoff, Kahlúa, vanilla syrup, espresso

BARTOLOMEU 8,00
Jim Beam, Crème de Cassis Cassissée,
Ananassaft, Cranberrynektar

*Jim Beam, Crème de Cassis Cassissée,
pineapple juice, cranberry nectar*

RUM

FRUIT DAIQUIRI 7,50
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 9,50
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*

HURRICANE 8,50
Havana 7J., Havana 3J., frisch gepresster
Limettensaft, Maracujasirup, Lime Juice,
Ananassaft, Orangensaft

*Havana 7Y, Havana 3Y, freshly squeezed lime
juice, passion fruit syrup, lime juice, pineapple
juice, orange juice*

COCKTAIL

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.



COCKTAIL

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.

COCKTAILS

WHISKEY

LYNCHBURG LEMONADE 8,50

Jack Daniel's, Cointreau, Zitronensaft, Lime Juice, Sprite

Jack Daniel's, Cointreau, lemon juice, lime juice, Sprite

WHISKEY SOUR 7,50

Jim Beam, weißer Rohrzuckersirup, Zitronensaft, Puderzucker

Jim Beam, white cane sugar syrup, lemon juice, powdered sugar

CLASSICS

MARGARITA CLASSIC 7,50

Sierra Tequila Silver, Cointreau, frisch gepresster Limettensaft, Salz

Sierra Tequila Silver, Cointreau, freshly squeezed lime juice, salt

MARTINI COCKTAIL 8,50

Tanqueray, Noilly Prat, Olive

PIÑA COLADA 8,00

Havana 3J., Myers's, Kokossirup, Sahne, Ananassaft

Havana 3Y., Myers's, coconut syrup, cream, pineapple juice

1840 CREATIONS

AFRICAN VANILLA 8,00

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 8,00

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

GIN

GIN BASIL SMASH 9,00

Monkey 47, weißer Rohrzuckersirup, frisch gepresster Limettensaft, Basilikum

Monkey 47, white cane sugar syrup, freshly squeezed lime juice, basil

SINGAPORE SLING 8,00

Gordon's, Cherry Heering, weißer Rohrzuckersirup, Puderzucker, Zitronensaft, Soda

Gordon's, Cherry Heering, white cane sugar, powdered sugar, lemon juice, soda

CAIPIRIÑHA 8,50

frische Limetten, brauner Rohrzucker, Canario Cachaca

fresh limes, brown cane sugar, Canario Cachaca

BLACK RUSSIAN 7,50

Smirnoff, Kahlúa

TEQUILA SUNRISE 7,50

Sierra Tequila Silver, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft

Sierra Tequila Silver, Grenadine, lemon juice, orange juice

BÄÄRLINIKUM 8,50

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 8,00

Absolut Kurant, Crème de Cassis Cassissée, Vanillesirup, Sahne, Maracuja-, Johannisbeernektar

Absolut Kurant, Crème de Cassis Cassissée, vanilla syrup, cream, passion fruit nectar, currant nectar

COCKTAILS

ALKOHOLFREI / ALCOHOL FREE

COCONUT KISS 5,50

Kokossirup, Grenadine, Sahne, Ananassaft, Kirschnektar

coconut syrup, grenadine, cream, pineapple juice, cherry nectar

SAMURAI 7,00

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 6,00

grüner Apfelsirup, Karamellsirup, Zitronensaft, Rhabarbernektar, nat. Apfelsaft, Kirschnektar

green apple syrup, caramell syrup, lemon juice, rhubarb nectar, cloudy apple juice, cherry nectar

JOGGING GIRL 6,50

frische Limetten, frische Orangen, Mangomark, Kirschnektar, Tonic

fresh limes, fresh oranges, mango puree, cherry nectar, Tonic

SPIRITUOSEN & LONGDRINKS

SPIRITS & LONGDRINKS

VODKA

VODKA	2 cl	4 cl
Absolut	3,00	5,50
Absolut Vanille	3,00	5,50
Absolut Kurant	3,00	5,50
Belvedere	4,00	7,00
Grey Goose	4,00	7,00
Our Berlin Vodka	3,50	6,00
Russian Standard	3,00	5,50
Smirnoff	2,50	4,50

GIN

GIN	2 cl	4 cl
Bombay Sapphire	3,00	5,50
Gordon's	2,50	4,50
Hendrick's	4,50	8,00
Tanqueray	3,00	5,50
Monkey 47	4,50	8,00
Berliner Brandstifter	4,50	8,00

TEQUILA

TEQUILA	2 cl	4 cl
José Cuervo Silver / Reposado	3,00	5,50
Sierra Silver / Reposado	2,50	4,50

RUM

RUM	2 cl	4 cl
Captain Morgan Spiced Gold	2,50	4,50
Bacardi (Carta Blanca)	2,50	4,50
Bacardi Razz	2,50	4,50
Havana Club 3 Anos	2,50	4,50
Havana Club 7 Anos	3,50	6,00
Myers's Rum	3,50	6,00
Ron Zacapa 23	4,50	8,00
Old Pascas 73%	3,50	6,00
Zacapa XO	6,00	11,00

LIKÖRE

LIQUERS	2 cl	4 cl
Amaretto Disaronno	2,50	4,50
Amarula	2,50	4,50
Baileys	2,50	4,50
Chambord	2,50	4,50
Frangelico	2,50	4,50
Sour Apple	2,50	4,50
Likör 43	2,50	4,50
Peach Tree	2,50	4,50
Cointreau	2,50	4,50

ROSE-MARIE 8,50

Tanqueray Gin, Himbeersirup, frischer Rosmarin, Ginger Ale, Himbeeren

Tanqueray Gin, raspberry syrup, fresh rosemary, Ginger Ale, raspberries

BERLI-KUSS 9,00

Our Berlin Vodka, Ingwer, Limette, Premium Hibiskus Tonic

Our Berlin Vodka, ginger, lime, premium hibiskus tonic

SPIRITUOSEN & LONGDRINKS

SPIRITS & LONGDRINKS

AMERICAN WHISKEY

AMERICAN WHISKEY	2 cl	4 cl
Jack Daniel's	3,00	5,50
Jack Daniel's Single Barrel	5,50	10,00
Jim Beam	2,50	4,50
Marker's Mark	3,50	6,00

IRISH WHISKEY

IRISH WHISKEY	2 cl	4 cl
John Jameson	3,00	5,50
Tullamore Dew	3,00	5,50

CANADIAN WHISKEY

CANADIAN WHISKEY	2 cl	4 cl
Canadian Club	2,50	4,50

SCOTCH WHISKEY

SCOTCH WHISKEY	2 cl	4 cl
Ballantines	3,00	5,50
Chivas Regal 12 Y.	3,00	5,50
Johnnie Walker Red Label	3,00	5,50
Johnnie Walker Black Label	4,00	7,00
Johnnie Walker Blue Label	10,50	20,00

BITTER / KRÄUTER

BITTER / HERBS	2 cl	4 cl
Aperol	3,00	5,50
Averna Amaro Siciliano	3,00	5,50
Becherovka	3,00	5,50
Campari	3,00	5,50
Jägermeister	3,00	5,50
Ramazotti	3,00	5,50
Túnel	3,00	5,50
Underberg	3,00	5,50

SCOTCH SINGLE MALT WHISKEY

SCOTCH SINGLE MALT WHISKEY

HIGHLANDS	2 cl	4 cl
Glenmorangie Original	4,00	7,00
Glenmorangie 18 Y.	10,50	20,00
Glenmorangie Nectar D'Or	6,00	11,00

SPEYSIDE

SPEYSIDE	2 cl	4 cl
Glenfiddich 12 Y.	3,00	5,50
Glenfiddich 15 Y.	5,50	10,00
Glenfiddich 21 Y.	10,50	20,00
Glenlivet 21 Y.	10,50	20,00
Macallan Amber	5,00	9,00

ISLAY

ISLAY	2 cl	4 cl
Ardbeg 10 Y.	5,00	9,00
Lagavulin 16 Y.	5,00	9,00
Laphroaig 10 Y.	4,50	8,00

INSELN

INSELN	2 cl	4 cl
Highland Park 12 Y.	5,00	9,00
Talisker 10 Y.	5,50	10,00

WEINBRAND / COGNAC / BRANDY

BRANDY / COGNAC / CALVADOS	2 cl	4 cl
Asbach Uralt	2,50	4,50
Carlos I	3,00	5,50
Calvados Pápidoux fine	2,00	3,50
Hennessy Fine de Cognac	3,50	6,00
Metaxa *****	2,50	4,50
Osborne Veterano	3,00	5,50
Remy Martin VSOP	3,50	6,00
Vecchia Romagna Nera	2,50	4,50

LONGDRINK FÜLLER

LONGDRINK FILLER

PRICKELNDES | SPARKLING

Soda	+ 3,00
Coca-Cola classic	+ 3,00
Coca-Cola light	+ 3,00
Coca-Cola zero	+ 3,00
Fanta	+ 3,00
Sprite	+ 3,00
Schweppes Ginger Ale	+ 3,00
Schweppes Bitter Lemon	+ 3,00
Schweppes Tonic Water	+ 3,00
Schweppes Premium Hibiskus Tonic	+ 3,50
Schweppes Ginger B.	+ 3,00
Red Bull Energy	+ 3,50

SÄFTE | JUICES

Ananas • <i>pineapple</i>	+ 3,00
Apfel • <i>apple</i>	+ 3,00
Apfel naturtrüb • <i>cloudy apple</i>	+ 3,00
Banane • <i>banana</i>	+ 3,00
Cranberry • <i>cranberry</i>	+ 3,00
Johannisbeere • <i>currant</i>	+ 3,00
Kirsche • <i>cherry</i>	+ 3,00
Mango • <i>mango</i>	+ 3,00
Maracuja • <i>passion fruit</i>	+ 3,00
Orange • <i>orange</i>	+ 3,00
Rhabarber • <i>rhubarb</i>	+ 3,00
Tomate • <i>tomato</i>	+ 3,00



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-, family- and 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.



HACKESCHER MARKT BERLIN

Am Zwirngraben 8-10
10178 Berlin, Germany
+49 (0)30 247 274 01

post@berlin-1840.de

 1840Berlin

 restauration1840

 <https://www.berlin-1840.de>

