

Inhaltsverzeichnis

Content

Herbstspezialitäten / Autumn specialities	2 - 4
Cocktail Specials	5
Fizzy Cocktails	6
Longdrinks	7
Powerbooster & Smoothies	8
Alkoholfreie Getränke / non alcoholic drinks	9
Bier / beer	10
Champagner / Champagne	11
Wein / wine	12
Heißgetränke / hot drinks	13

Kennzeichnung / Labelling:

1: mit Farbstoff / with dye | 2: mit Konservierungsstoffen / with preservatives | 3: mit Antioxidationsmittel / with antioxidant | 4: mit Geschmacksverstärker / with flavor enhancer | 5: mit Phosphat / with phosphate | 6: mit Stärke / with starch | 7: mit Milcheiweiß / with milk protein | 8: geschwärzt / blackened | 9: geschwefelt / sulfurized | 10: mit Süßungsmittel / with sweetener | 11: koffeinhaltig / caffeinated | 12: chininhaltig / with quinine | 13: gewachst / waxed | 14: konserviert mit Thiabendazol / preserved with thiabendazole | 15: nach Ernte behandelt / treated after harvesting | 16: tiefgefroren / frozen

A: glutenhaltiges Getreide / cereals containing gluten | B: Krebstiere / crustaceans | C: Eier / eggs | D: Fisch / fish | E: Erdnüsse / peanuts | F: Soja / soy | G: Milch / milk | H: Schalenfrüchte / nuts | I: Sellerie / celery | J: Senf / mustard | K: Sesam / sesame | L: Schwefeldioxid u. Sulfite / sulphur dioxide and sulphites | M: Lupinen / lupins | N: Weichtiere / shellfish

Herbstspezialitäten

Autumn specialities

Salate & Vorspeisen / Salads & starters

Regent Caesar Salat 13,00

gehobelter Parmesan, knusprige Melba-Croûtons

Regent Caesar salad

Shaved Parmesan, crunchy Melba croûtons

A,C,G,7

Wählen Sie dazu: / optionally on top:

Gebratene Maishähnchenbrust 6,00

Gebratene Black-Tiger-Garnelen 12,00

Fried corn fed chicken breast

Fried black-tiger prawns

Gegrillter wilder Broccoli 14,00

Walnuss, Senfdressing, Crottin de Chavignol

Grilled wild broccoli, walnuts, mustard dressing, goat cheese

C,G,I,7

Brandenburger Büffelmozzarella vom Büffelhof Bobalis 14,00

Bunte Tomaten, Rote Beete, Bubbibasilikum, Crôtons, alter Balsamico

Brandenburg buffalo mozzarella from the Bobalis buffalo ranch

Beetroot, bush basil, crôtons, aged balsamico

A,G,H

Leichte Zupfsalate 5,00

Kressen, Radieschen und eine leichte Vinaigrette

Light lettuce salad

Cress, radish and light vinaigrette

J,K,I

Herbstsuppen / Autumn soups

Kürbiscremesuppe mit gebratenen Garnelen 12,00

Steirisches Kernöl, Zitronengras

Pumpkin cream soup with grilled prawns

Styrian pumpkinseed oil, lemongrass

G,7

Herbstliche Minestrone 12,00

Autumn Minestrone

A,6

Hauptgerichte / Mains

Geschmorte Kalbsbacke	20,00
Maronen, Kürbis, Rosenkohlblätter, Nussdressing, Jus	
Braised veal cheek	
Chestnuts, pumpkin, Brussels sprout leaves, nut dressing, jus	
A,C,G,6,7	
Linumer Kalbskotelett 350g	36,00
Wurzelgemüse, Pommes Aligot, Kalbsjus	
Regional veal chop 350g	
Root vegetables, Pommes Aligot, veal jus	
J,I	
Gebratener Seeteufel unter der Kräuterkruste	24,00
Karotten-Fenchelgemüse, Butterkartoffeln, Trüffel-Beurre Blanc	
Grilled monkfish with a herb crust	
Carrot and fennel, butter potatoes, truffle-beurre-blanc	
D,I	
Schwarzes Risotto vom Oktopus	18,00
Gelbe Tomate, Kräuteröl und Parmesan	
Black Risotto with octopus	
Yellow tomato, herb oil, Parmesan	
c,N,2	
Gegrilltes, mariniertes Herbstgemüse	16,00
Walnusspesto, gezupfter Brandenburger Büffelmozzarella von Bobalis	
Grilled autumn vegetables	
Walnut pesto, locally farmed buffalo mozzarella	
G,I,7	
Tagliatelle mit Steinpilzrahm	14,00
Schnittlauchöl und Parmesan	
Tagliatelle with creamy Porcini mushroom sauce	
Chive oil and Parmesan	
A,C,G,H,I	
Wählen Sie dazu: / choose additionally:	
gebratene Maishähnchenbrust	6,00
gehobelter Trüffel	2,00/Gramm
Fried corn fed chicken breast	
Shaved black truffle	

Snacks, Burger & Sandwiches

Arancine	9,00
Frittierte Risottobällchen mit Scamorza und Safran	
Deep-fried Risotto balls filled with Scamorza and saffron	
A,G,I,7	
Berliner Currywurst	14,00
Feurige Tomaten-Currysauce, Röstzwiebeln und Pommes frites	
Berlin curry sausage, spicy tomato-curry sauce, crispy onion and French fries	
A,C,G,I	
Trüffel-Pommes	16,00
mit Parmesan und würziger Pfeffer-Mayonnaise	
Truffle fries, with parmesan and spicy pepper mayonnaise	
C,G	
Knusprig ausgebackene Black Tiger Garnelen	18,00
schwarze Aioli	
Crunchy deep fried black tiger prawns, black aioli	
A,C,N	
Prime Beef Burger aus 100% US-Beef	24,00
Pickles, Smokey BBQ Soße, gereifter Cheddar, Pommes Frites	
Prime Beef Burger made with 100% US-beef	
pickles, smoky BBQ sauce, aged Cheddar, French fries	
A,C,I,J,K	
Club Sandwich	18,00
Hähnchen, Salate, Putenspeck, Ei und Pommes Frites	
Club Sandwich, chicken, lettuce, turkey bacon, egg and French fries	
A,C,G,7	
Nachspeisen / Desserts	
<hr/>	
Crème Brûlée	10,00
G,7	
Kirschcrumble	10,00
Crème anglaise, Edelkakao, Schokolade	
Cherry crumble	
vanilla custard, cacao, chocolate	
A,G,7	

Specials

Berliner Margarita 17,00

Berliner Brandstifter Gin, Limette, Cointreau

Berliner Brandstifter Gin, lime, Cointreau

Berlin Grey 15,00

Berliner Brandstifter Wodka, Himbeere, Zitrone, hausgemachter Earl Grey Sirup

Berliner Brandstifter Wodka, raspberry, lemon, homemade Earl Grey syrup

Berliner Negroni 15,00

Berliner Brandstifter Gin, Belsazar Red, Campari

Berliner Brandstifter Gin, Belsazar Red, Campari

Rosemary Sour 15,00

Brockman's Gin, Zitrone, Zucker, Rosmarin

Brockman's Gin, lemon, sugar, rosemary

Sour macht Berlin lustig 15,00

Berliner Brandstifter Gin, Zitrone, Zucker

Berliner Brandstifter Gin, lemon, sugar

Alle Mengen in 0,2 Litern / volume in 0,2 litres
Alle Preise in EUR inkl. Mehrwertsteuer / All prices in EUR incl. VAT

Fizzy Cocktails

Regent Spritz 15,00

Belsazar Rosé, Prosecco, Elderflower Tonic

Belsazar Rosé, Prosecco, Elderflower Tonic

Aperol Spritz 15,00

Aperol, Prosecco, Soda

Aperol, Prosecco, Soda Water

Hugo 15,00

St. Germain, Prosecco, Soda, Minze

St. Germain, Prosecco, Soda Water, mint

Kir Royal 23,00

Cassissée, Veuve Clicquot

Cassissée, Veuve Clicquot

Bellini 23,00

Pfirsichpüree, Pfirsich Likör, Veuve Clicquot

Peach puree, peach liqueur, Veuve Clicquot

Longdrinks

Pimm's No. 1 Cup 15,00

Pimm's No. 1, frische Früchte, Gurke, Ginger Ale

Pimm's No. 1, fresh fruits, cucumber, ginger ale

Moscow Mule 15,00

Russian Standard, Limette, Spicy Ginger

Russian Standard, lime, spicy ginger

Dark & Stormy 15,00

Gosling's Black Seal Rum, Limette, Spicy Ginger

Gosling's Black Seal Rum, lime, spicy ginger

London Buck 15,00

Bombay Sapphire, Zitrone, Angostura Bitters, Spicy Ginger

Bombay Sapphire, lemon, angostura bitters, spicy ginger

Bloody Mary 15,00

Russian Standard, Tomatensaft, Gewürze

Russian Standard, tomato juice, spices

Alle Mengen in 0,2 Litern / volume in 0,2 litres
Alle Preise in EUR inkl. Mehrwertsteuer / All prices in EUR incl. VAT

Powerbooster & Smoothies

Green Power 12,00

Sellerie, Apfel, Gurke und Mango

Entschlackt, reguliert den PH-Wert und pflegt die Haut

Celery, green apple, cucumber and mango

Detoxing, PH balancing and skin nourishing

Awesome Antioxidants 12,00

Karotte, Orange, Rote Bete und frischer Ingwer

Reich an Spurenelementen, dieser Drink lässt Sie jugendlich strahlen

Carrot, orange, beetroot and fresh ginger

Rich in nutrients which promote a youthful radiance

Jet Lag Juice 12,00

Grapefruit, Ananas, Minze und frischer Ingwer

Belebend und erfrischend

Grapefruit, pineapple, mint leaves and fresh ginger

Exhilarating and refreshing

Beeren Bananen Smoothie 12,00

Erdbeere, Blaubeere, Banane und Naturjoghurt

Stärkt das Herz, bindet freie Radikale, entzündungshemmend

Strawberry, blueberry, banana, blended with yogurt

Heart strengthening, binds free radicals and boosts immunity

Alle Mengen in 0,2 Litern / volume in 0,2 litres
Alle Preise in EUR inkl. Mehrwertsteuer / All prices in EUR incl. VAT

Alkoholfreie Getränke

Non Alcoholic Drinks

Wasser / Water	0,25	0,75
-----------------------	-------------	-------------

Bad Liebenwerder classic/still	6,00	10,00
--------------------------------	------	-------

Limonaden / Soda	0,2	0,25	0,3
-------------------------	------------	-------------	------------

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	6,00		
--	------	--	--

Thomas Henry: Tonic Water, Bitter Lemon	6,00		
---	------	--	--

Thomas Henry: Ginger Ale, Spicy Ginger	6,00		
--	------	--	--

Red Bull		8,00	
----------	--	------	--

Hausgemachte Limonade			8,50
-----------------------	--	--	------

Homemade lemonade

Saft & Nektar / Juice and nectar			0,2
---	--	--	------------

Vaihinger Apfel, Cranberry, Maracuja, Ananas, Tomate			6,00
--	--	--	------

Vaihinger apple, cranberry, passion fruit, pineapple, tomato

Fruchtsaftschorle			6,00
-------------------	--	--	------

Fruit juice fizz

Frischer Orangensaft			9,00
----------------------	--	--	------

Fresh orange juice

Frischer Grapefruitsaft			9,00
-------------------------	--	--	------

Fresh grapefruit juice

Alle Mengen in Litern / volume in litres
Alle Preise in EUR inkl. Mehrwertsteuer / All prices in EUR incl. VAT

Bier

Beer

Flaschenbier / Bottled Beer	0,33	0,5
BRLO Happy Pils	7,00	
Local Pilsner		
Schöfferhofer Weizenbier naturtrüb		8,50
Cloudy wheat beer		
Schöfferhofer Weizenbier dunkel		8,50
Dark wheat beer		
Alkoholfrei / Non-Alcoholic	0,33	0,5
BRLO Naked	7,00	
Local beer alcohol free		
Schöfferhofer Weizen naturtrüb alkoholfrei		8,50
Cloudy wheat beer alcohol free		

Alle Mengen in Litern / volume in litres
Alle Preise in EUR inkl. Mehrwertsteuer / All prices in EUR incl. VAT

Sekt & Champagner

Sparkling Wine & Champagne

Schaumwein / sparkling wine **0,1 0,75**

Raumland Apfelsecco alkoholfrei, Rheinhessen (D)	7,00	35,00
Sparkling apple alcohol free		
Valdo Extra Dry Prosecco, Veneto (I)	9,00	45,00
Klumpp Riesling Sekt Brut, Baden (D)	10,00	55,00

Champagner / Champagne **0,1 0,75**

Veuve Clicquot Brut	19,00	105,00
Veuve Clicquot Brut Vintage Rosé	24,00	145,00

Champagner / Champagne **0,75**

Taittinger Brut Réserve	115,00
Bollinger Special Cuvée	125,00
Ruinart Blanc de Blancs	150,00
Dom Pérignon	345,00
Krug Grand Cuvée	400,00

Rosé Champagner / Rosé Champagne **0,75**

Taittinger Prestige Rosé	145,00
Ruinart Rosé	165,00
Dom Pérignon Rosé	850,00

Alle Mengen in Litern / volume in litres
 Alle Preise in EUR inkl. Mehrwertsteuer / All prices in EUR incl. VAT

Wein

Wine

Weissweine / White Wines	0,1	0,75
Riesling Gutswein, Wagner-Stempel, Rheinhessen (D)	7,00	36,00
Sauvignon Blanc II, Von Winning, Pfalz (D)	9,00	55,00
Chablis, Louis Moreau, Burgund, (F)	12,00	65,00
Chardonnay Reserva, Terrazas de los Andes, Mendoza (AR)	13,00	75,00
Roséwein / Rosé Wine	0,1	0,75
Cuvée Clarette, Knipser, Pfalz (D)	9,00	55,00
Rotweine / Red Wines	0,1	0,75
Cuvée Steinkönig, Wagner-Stempel, Rheinhessen (D)	8,00	46,00
Malbec Reserva, Terrazas de los Andes, Mendoza (AR)	13,00	75,00
Château Dutruch Grand Poujeaux, Bordeaux (F)	16,00	95,00

Alle Mengen in Litern / volume in litres
Alle Preise in EUR inkl. Mehrwertsteuer / All prices in EUR incl. VAT

Heiße Getränke

Hot drinks

Tee / Tea	Kanne / Pot
------------------	--------------------

Ronnefeldt	12,00
-------------------	--------------

Darjeeling Springtime, Superior Oolong, Darjeeling Summer, Assam Bari

Classic English Breakfast, Splendid Earl Grey, Smoked China

Green Yin Long, Jasmin Pearls, Greenleaf, Morgentau

Kaffee / Coffee	Tasse / Cup
------------------------	--------------------

Kaffee/ Coffee	5,50
----------------	------

Espresso	5,00
----------	------

Doppelter Espresso / Double espresso	8,00
--------------------------------------	------

Milchkaffee / Café au lait	7,50
----------------------------	------

Latte Macchiato	8,50
-----------------	------

Cappuccino	6,50
------------	------

Heiße Schokolade / Hot chocolate	7,00
----------------------------------	------

Gerne bereiten wir alle Kaffeespezialitäten koffeinfrei und laktosefrei zu.

We will gladly prepare your coffee speciality decaffeinated or lactose-free