

Inhaltsverzeichnis

Contents

Sommerspezialitäten (Speisen / food)	2 - 4
Eistee / iced tea	5
Summer Lounge Specials	6
Fizzy Cocktails	7
Longdrinks	8
Powerbooster & Smoothies	9
Alkoholfreie Getränke / non alcoholic drinks	10
Bier / beer	11
Champagner / Champagne	12
Wein / wine	13
Heißgetränke / hot drinks	14

Thirsty Thursday

Jeden Donnerstag 3 Gänge-Menü inklusive einem Getränk 39€

3 course menu including a drink every Thursday 39€

Sommerspezialitäten

Summer specialties

Salate & Vorspeisen / Salads & starters

Regent Caesar Salat

gehobelter Parmesan, knusprige Melba-Croûtons 16,00

Regent Caesar salad

shaved Parmesan, crunchy Melba croûtons

A,C,G,7

Wählen Sie dazu / choose additionally

gebratene Maishähnchenbrust 9,00

gebratene Black-Tiger-Garnelen 12,00

Fried corn feed chicken breast

Fried black-tiger prawns

Gegrillter wilder Broccoli

16,00

Walnuss, Senfdressing, Crottin

Grilled wild broccoli

walnuts, mustard dressing, goats' cheese

C,G,I,7

Gegrillter Brandenburger Stangenspargel aus dem Weckglass

12,00

marinierter Wildkräutersalat und frisches Sauerteigbrot

Grilled and preserved local white asparagus

marinated herbal salad and fresh sourdough bread

A,I,K

Sommerliche Zupfsalate

8,00

Wildkräuter, Strauchtomaten und eine leichte Vinaigrette

Freshly picked summer lettuce

Herbal salad, bush tomatoes and light vinaigrette

J,K,I

Sommersuppen / Summer soups

Geeiste Gurkengazpacho

12,00

Feta-Espuma, Pinienkernpesto

Chilled cucumber gazpacho

Feta espuma, pinenut pesto

G,7

Suppe von Grillgemüsen „au Pistou“, Röstbrot

12,00

Grilled vegetable soup "au Pistou", croûtons

A,6

Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer / All prices in € and incl. VAT

Hauptgerichte / Mains

Flank Steak, Dattelhonig-BBQ-Glasur 24,00
Kampot Pfeffer, gegrillte Auberginencreme, Mini Caesar
Mac N Cheese
Flank Steak, date BBQ glaze
Kampot pepper, grilled eggplant puree, mini Caesar, mac n cheese
A,C,G,6,7

Linumer Kalbskotelett 350g 36,00
Senf und Salz-Bergamotte, Gourmand Fries, Pickles
Regional veal chop 350g
mustard, salted bergamot, gourmand fries, homemade pickles
J,I

Im Weinblatt gegrilltes Filet vom Loup de mer 28,00
Brandenburger 'Grünes Curry', Kräuter-Kartoffelsalat, gegrillter Fenchel
Seabass fillet grilled in vine leaves
local spice paste, herbed potato salad, grilled fennel
D,I

Gegrillter Oktopus 28,00
Röstkartoffeln mit Oliven und Tintenfisch-Aioli
Grilled octopus
roast potatoes with olives und squid aioli
C,N,2

Gegrilltes, mariniertes Sommergemüse 18,00
Gremolata, gezupfter Brandenburger Büffelmozzarella von Bobalis
Grilled summer vegetables
Gremolata, locally farmed buffalo mozzarella
G,I,7

Rigatoni a la crème mit gerösteten Pinienkernen, grüner Spargel 22,00
gebratenen Waldpilzen und Parmesan
Rigatoni a la crème with roasted pine nuts, green asparagus
fried forest mushrooms and parmesan
A,C,G,H,I

Wählen Sie dazu / choose additionally

gebratene Maishähnchenbrust 9,00
gebratene Black-Tiger-Garnelen 12,00
Fried corn feed chicken breast
Fried black-tiger prawns

Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer / All prices in € and incl. VAT

Snacks, Burger & Sandwiches

Arancine 9,00

frittierte Risottobällchen mit Scamorza und Safran A,G,I,7

Arancine

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 Currysausage

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

Crème Caramel, eingemachtes Steinobst 10,00

Crème caramel, preserved drupe

G,7

Gegrillte Ananas 10,00

Limettencrumble und Kokos-Chiboust

Grilled pineapple

lime crumble, coconut cream

A,G,7

Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer / All prices in € and incl. VAT

Eistee

Iced tea

Classic	12,00
English Breakfast Tee, Zucker, Zitrone English Breakfast Tea, sugar, lemon.	
Cold Jasmin	12,00
Jasmin Pearls Tee, Brombeer, Zitrone Jasmin Pearls Tea, black berry, lemon.	
Peach Earl	12,00
Earl Grey Tee, Pfirsich, Zucker, Zitrone Earl Grey Tea, peach, sugar, lemon	
Vanilla Roibush	12,00
Vanilla Roibush Tee, Zucker, Zitrone Vanilla Roibush Tea, lemon, sugar	
Red Berries	12,00
Red Berries Früchtetee, Zitrone, Zucker Red Berries Tea, lemon, sugar	

Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer / All prices in € and incl. VAT

Summer Lounge Specials

Berliner Margarita 15,00

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 Vodka, 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 € sowie inkl. Mehrwertsteuer / All prices in € and 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 15,00

Cassissée, Veuve Clicquot

Cassissée, Veuve Clicquot

Bellini 15,00

Pfirsichpüree, Pfirsich Likör, Veuve Clicquot

Peach puree, peach liqueur, Veuve Clicquot

Alle Mengen in 0,15 Litern / volume in 0,15 litres
Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer / All prices in € and incl. VAT

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 € sowie inkl. Mehrwertsteuer / All prices in € and 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 € sowie inkl. Mehrwertsteuer / All prices in € and incl. VAT

Alkoholfreie Getränke

Non Alcoholic Drinks

Wasser / Water	0,33	0,5	0,75	1,0
Evian				14,00
Valser still	6,00			
Valser classic	6,00		10,00	
Valser classic oder still 0,33 ltr				
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 € sowie inkl. Mehrwertsteuer / All prices in € and incl. VAT

Bier

Beer

Flaschenbier / Bottled Beer	0,33	0,5
Beck's Pils Pilsner	7,00	
BRLO Berliner Weisse Sour local beer	7,00	
Schöfferhofer Weizenbier naturtrüb Cloudy wheat beer		8,50
Schöfferhofer Weizenbier dunkel Dark wheat beer		8,50
Alkoholfrei / Non-Alcoholic	0,33	0,5
Krombacher Pils alkoholfrei Pilsner alcohol free	7,00	
Schöfferhofer Weizen naturtrüb alkoholfrei Cloudy wheat beer alcohol free		8,50

Alle Mengen in Litern / volume in litres
Alle Preise in € sowie inkl. Mehrwertsteuer / All prices in € and 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 € sowie inkl. Mehrwertsteuer / All prices in € and 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
Chablism, 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
Gekühlter Rotwein / Chilled red wine	0,1	0,75
Cerasuolo di Vittoria, Planeta, Sizilien (I)	8,00	48,00
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 € sowie inkl. Mehrwertsteuer / All prices in € and 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