

Geschichte

Das legendäre Restaurant wurde am 1.5.1914 von dem Gastwirt Wilhelm Klemke Sen. aus Rixdorf (Neukölln) in dem 1913/14 von Guttmann & Seelig umgebauten Mietshaus eröffnet. An der Kreuzung Kurfürstendamm/Joachimstaler Straße gelegen, erfreute sich der "Spezialausschank für Berliner Lagerbier" rasch großer Beliebtheit beim Publikum. Nach dem Tod des Gründers 1925 übernahm dessen Sohn Wilhelm Klemke jun. als Pächter das Lokal. 1927/28 wurde die Gaststätte nach Plänen von Paul Levi (1883-1932) umgebaut und um einen im Quergebäude gelegenen Festsaal erweitert, dessen Wanddekoration Max Slevogt in Sgraffito-Technik schuf. In diesem Slevogt-Saal, der Ende des Zweiten Weltkriegs ausgebombt wurde, gab es bayerische Blaskapellen, Schießstände und viel Gaudi. Bereits im November 1945 erhielt Wilhelm Klemke die Erlaubnis für die Wiedereröffnung des Lokals. Nach seinem Freitod im November 1947 übernahm seine Witwe Else Klemke die Leitung des Restaurants. Sie führte es, unterstützt von ihrem Sohn Friedrich Wilhelm, zu neuer Blüte. Dazu trug nicht zuletzt die 1951 erfolgte Eröffnung des Lichtspieltheaters "KiKi" ("Kino im Kindl", Filmpalast Berlin) an der Stelle des nicht wieder aufgebauten ehemaligen Slevogt-Saals bei. Anfang der 1960er Jahre hatte das B. mit seinen 400 Plätzen mehr als 150 Angestellte. Allein 44 Ober sorgten sich um die Gäste. Die Speisekarte im Format einer Zeitung hatte so viele Eintragungen wie das Telefonbuch einer Kleinstadt. Das Weinangebot dagegen war eher karg, aber hier wurde eben zum Essen eine Molle getrunken, ein gepflegtes "Kindl"-Bier. Man traf sich, um gut und ausgedehnt zu speisen, als Theaterbesucher, um Premierenabende zu zerpfücken, und als Schauspieler, um zu genießen und umgesehen zu werden. Ein Vorgarten mit 130 Plätzen gab dem B. sogar Boulevard-Charakter. Häufig gesehene Gäste in jenen Jahren waren u. a. Victor de Kowa, Franz Grothe (1908-1982), Günther Neumann, Georg Thomalla (1915-1999) und Inge Meysel (1910-2004) - sowie ihr gemeinsamer Kritiker Friedrich Luft (* n. e. -1990). 1968 musste Else Klemke das B. aufgeben. In der Folgezeit wurde das Restaurant mehrfach umgebaut und wechselte mit den verschiedenen Pächtern auch wiederholt seinen Namen (um 1970: "Alt-Berliner Bier-Salon", um 1993: "Joe am Ku'damm", 1995: "Berliner Biersalon"). Heute wird das Lokal wieder unter seinem Ursprünglichen Namen, "Alt Berliner Biersalon" geführt.

Aperitifs , Sekt & Champagner

Sekt		
Rotkäppchen trocken	0,1 l	3,50
Aperol Spritz	0,2l	5,50
Pernod	2cl	2,50
Martini Bianco	5cl	3,50
Kir	0,1l	3,50
Kir Royal	0,1l	4,50
Campari (1)	4cl	4,00
Campari Soda (1)		6,00
Campari Orange (1)		6,00
Williams & Humbert		
Sherry Fino	5cl	3,50
Sherry Cream 12 year old	5cl	3,50
Sekt		
Rotkäppchen trocken	0,75l	18,00
Geldermann Brut	0,75 l	25,00
Moet Chandon Brut Impérial	0,75 l	65,00
Moet Chandon Brut Rosé	0,75 l	76,00

Frühstück im „Alt Berliner Biersalon“

Von 06:00 bis 12:00 Uhr

„Süßer Morgen“

6,50 €

Konfitüre, Honig, Butter, Brötchen, Croissant, Schokocroissant und Obstgarnitur

Jam, honey, butter, roll, croissants, chocolate croissant, fruits

Confiture, miel, beurre, petit-pains, croissants, croissant de chocolat, fruits

Mermelada, miel, mantequilla, pan, croissants, croissants de chocolate y frutas adornar

Marmellata, miele, burro, panini, cornetta, croissant al cioccolato, frutta

Повидло, мед, масло, булочки, круассан, шоколадный круассан, фрукты

„Das Kräftige“

8,50 €

Eine Auswahl von Salami, Schinken, Schnittkäse, französischem Camembert, versüßt mit Obst, Honig und Konfitüre, ein gekochtes Ei, Brötchen und Butter

Salami, ham, cheese, french camembert, fruits, honey and jam, one hard-boiled egg, butter, rolls

Salami, jambon, fromage, camembert français, fruits, miel et confiture, un œuf dur, petit-pains, beurre

Salami, jamón, queso, Francés Camembert, endulzado con frutas, miel y mermelada y un huevo

Salame, prosciutto, formaggio, camembert francese, frutta, miele e marmellata, un uovo cotto, panini, burro

Ассорти из салями, ветчины, сыра, французского «камамбера», сдобренное фруктами, медом и

павидлом, а также вареное яйцо, булочки и масло

„Das Lachsfrühstück“

9,50 €

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, ein gekochtes Ei, Butter und Brötchen

Smoked salmon with horseradish cream, one hard-boiled egg, butter and rolls

Saumon fumé avec la crème de raifort, un œuf dur, beurre et petit-pains

Salmón ahumado con crema de rábano picante, un huevo, la mantequilla y pan

Salmone affumicato con crema di rafano, un uovo cotto, burro e panini

Копченый лосось с кремом из хрена, одно вареное яйцо, сливочное масло и булочки

Rührei von drei Eiern mit Bacon, Butter und Brötchen 6,50 €

Three scrambled eggs with bacon, butter and roll

œufs brouillés avec bacon, beurre et petit-pains

Tres huevos revueltos con tocino, mantequilla y pan

Tre uova strapazzate con pancetta, burro e panini

Яичница-болтуня из трех яиц с беконом, масло и булочки

Drei Spiegeleier mit Bacon, Butter und Brötchen 6,50 €

Three fried eggs sunny side up and bacon, butter and roll

œufs sur le plat avec bacon, beurre et petit-pains

Tres huevos fritos con tocino, mantequilla y pan

Tre uova fritte con pancetta, burro e panini

Яичница-глазунья из трех яиц с беконом, масло и булочки

Speisenkarte

Rund um die Uhr – 24 h

Deftige Suppen

Brandenburger Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen und Brot

Brandenburger potato soup with viennese sausage and bread

Soupe de pommes de terre avec saucisses viennoises

Sopa de patatas con salchicha

Zuppa di patate con salsicce viennese

Картофельный суп по-бранденбургски с венскими сосисками

5,50 €

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Sauerrahm und Brot

Homemade goulash soup with creme fraîche and bread

Soupe de beouf à la hongroise faite à la maison avec crème fraîche et pain

Estofado casero

Zuppa di goulash con crème fraîche e pane

Домашний суп-гуляш со сметаной

6,50 €

Nachos

Nachos - überbacken mit Käse

Nachos - baked with cheese

Nachos - cuire au four avec du fromage sur

Nachos - al horno con queso

Nachos - al forno con formaggio

Кукурузные чипсы, запеченные с сыром

6,50€

Knackige Blattsalate

mit Oliven und Fetakäse

salad with olives and sheep's cheese

salade avec olives et fromage de brebis

con aceitunas y queso

insalata con olive e pecorino

салат с оливками и овечим сыром

8,50 €

mit Thunfisch und Ei

salad with tunnyfish and egg

salade avec thon et oeuf

con atun y huevo

insalata tonno con uova

салат с тунцом и вареным

яйцом

8,50 €

mit Putenbruststreifen

salad with pieces of turkey breast

salade avec morceaux rôtis de poitrine de

dinde

con tiritas de pechuga de pavo

insalata con pezzettini di tacchino

салат с жареными кусочками

индейки

9,50 €

Snackteller Alt – Berliner - Biersalon

Mit Chicken Wings, Jalapenos, Mini-Bouletten und verschiedenen Dips

klein 9,50€

groß 16,50 €

Speisenkarte

Rund um die Uhr – 24 h

Ofenkartoffel aus der Mark Brandenburg

Ofenkartoffel mit Sauerrahm und grünem Salat 6,50 €

Baked potatoe with sour cream

Pommes de terre grande avec crème fraîche

Potatas al horno con crème fraîche

Patata grande con crème fraîche

Печеный картофель со сметаной

Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Räucherlachs 8,50 €

Baked potatoe with sour cream and smoked salmon

Pommes de terre grande avec crème fraîche et saumon fumé

Patatas al horno con crème fraîche y salmon ahumado

Patata grande con crème fraîche e salmone affumicato

Печеный картофель со сметаной и кусочками копчёного лосося

Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Matjesfilet 9,50 €

Baked potatoe with sour cream and pickled herring

Pommes de terre grande avec crème fraîche et hareng mariné

Patatas al horno con crème fraîche y arenque marinera

Patata grande con crème fraîche e aringa marinata

Сельдь по-домашнему с печеным картофелем и сметаной

Nudel Gerichte

Käsespätzle mit grünem Salat 8,50€

Cheese spaetzle (small flour dumpling) with green salad

Spätzle (petit gnocchi de farine) avec fromage et salade verte

Spaetzle (noquis pequenos de harina) queso con ensalada verde

Spaetzle (gnocchetti di farina) con formaggio e insalata verde

Лапша по-домашнему с зеленым салатом

Penne Bolognese mit frischem Parmesan 8,50 €

Penne with sauce „Bolognese“ and parmesan

Penne à la Bolognese avec parmesan frais

Penne alla Bolognese con parmigiano fresco

Макаронные изделия с соусом «болоньезе» и тертым сыром

Penne mit gebratener Putenbrust, Kirschtomaten und Gorgonzolasauce 12,50€

Penne with pieces of turkey breast, cherry tomatos and sauce of gorgonzola

Penne en sauce à la gorgonzola avec morceaux rôtis de poitrine de dinde et tomates

Penne con tiritas de pechuga frito y salsa de gorgonzola

Penne al gorgonzola con pezzettini di tacchino e pomodori

Макаронные изделия в соусе из сыра «горгонцоло» с жареными кусочками индейки и помидорами «черри»

Penne mit Tomatensauce, Oliven, Kapern, Knoblauch und Chilli 8,50 €

Penne with tomato sauce, olives, capers, garlic and chilli

Penne en sauce à la tomate, olives, câpres, ail et piment

Penne con salsa de tomate, aceitunas, alcaparras, ajo y chile

Penne con salsa di pomodoro, olive, capperi, aglio e peperoncino

Макаронные изделия в томатном соусе, с маслинами, каперсами, чесноком и острым красным перцем

Tortellini mit Kirschtomaten und Gorgonzolasauce 9,50 €

Tortellini with cherry tomatoes and sauce of gorgonzola

Tortellini en sauce à la gorgonzola avec tomates

Tortellini con tomates cherry y salsa de gorgonzola

Tortellini al gorgonzola con pomodorini

Тортеллини в соусе из сыра «горгонцоло» с помидорами «черри»

Aus Topf und Pfanne

Rund um die Uhr – 24 h

Pikante Sülze

mit Remouladensauce und Bratkartoffeln

Aspic of pork with tatar sauce and fried potatoes

Aspic de porc avec remoulade et pommes de terre rôties

Cabeza de cerdo en gelantina con remoulade y patata salteada

Gelatina di carne e patate arrostate

Холодец с пикантным майонезным соусом и жареным картофелем

8,50 €

Berliner Currywurst mit Pommes Frites und grünem Salat

Berliner Curry - sausage with french fries

Saucisse de curry avec de pommes de terre frites

Curry - salchicha con papas fritas francés

Curry - salsiccia con patate fritte

Берлинская колбаска с приправой «карри» и картофелем по-французски

9,50€

„Stolzer Heinrich“

Rostbratwurst mit Sauerkraut, Kartoffelpüree

Fried sausage with pickled sour cabbage and mashed potatoes

Saucisse rôtie avec choucroute et purée de pommes de terre

Salchicha con chucrut y puré de patatas

Salsiccia arrostita con salcrauti e puré di patate

Жареная сосиска с кислой капустой и картофельным пюре

9,50€

Matjesfilet 's

mit Remouladensauce und Bratkartoffeln

Pickled herring with tatar sauce and fried potatoes

Hareng mariné avec rémoulade et pommes de terre rôties

Arenque marinera con remoulade y patata de salteada

Aringa marinata e patate arrostate

Сельдь по-домашнему с пикантным майонезным соусом и жареным картофелем

10,50 €

Bauernfrühstück

Omelette mit Bratkartoffeln, Schinken, Tomaten und Gewürzgurken

Omelet with fried potatoes, ham, tomatoes and cucumbers

Omelette avec des pommes de terre, jambon, tomates et concombres

Tortilla con patatas fritas, jamón, tomates y pepinos

Frittata con patate arrostate, prosciutto, pomodori e cetrioli

Омлет с жареным картофелем, ветчина, помидоры и соленые огурчики

10,50€

Schweineschnitzel mit Pommes Frites und grünem Salat

Schnitzel of pork with french fried potatoes

Escalope de porc avec des pommes de terre frites

Filete de cerdo empanado con patatas fritas

Cotoletta di maiale con patate fritte

Шницель свиной с жареным картофелем «по – французски»

11,50 €

Zu jedem Gericht reichen wir auf Wunsch:

Kleiner Beilagensalat

3,50 €

Aus Topf und Pfanne

Rund um die Uhr – 24 h

Geschmorte Rippchen vom Schwein mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln

Braised pork chops with sauerkraut and boiled potatoes

Côtelettes de porc braisé avec choucroute et pommes de terre bouillies

Estofado de chuletas de cerdo con chucrut y patatas cocidas

Bracirole di maiale brasato con crauti e patate bollite

Тушеные свиные отбивные с кислой капустой и отварным картофелем

12,50 €

Goulasch vom Schwein mit Rotkohl und Semmelknödel

Goulash with pickled red cabbage and dumpling

Goulasch avec chou rouge et boulette de pain

Gulasch con col lombarda y pan rellenos

Gulasch con cacolo rosso e pallino di pane

Гуляш с квашеной Красная капуста и хлебным «кнедликом»

12,50 €

Schweineschnitzel mit Karotten und Petersilienkartoffeln

Schnitzel of pork with carrots and boiled potatoes

Escalope de porc avec des carottes et pommes de terre bouillies

Filete de cerdo empanado con zanahorias y patatas cocidas

Cotoletta di maiale con carote e patate bollite

Шницель свиной с морковью и вареным картофелем

12,50 €

Kasseler mit Sauerkraut und Semmelknödel

Smoked pork with pickled sour cabbage and dumpling

Tranche de jambon de porc fumée avec choucroute et boulette de pain

Chuleta de cerdo ahumado con chucrut y pan rellenos

Arrosto di maiale affumicato con salcrauti e pallino di pane

Копчёная присоленная свинина с кислой капустой и хлебным «кнедликом»

12,50 €

Grosse Berliner Boulette mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln

Meatball with red cabbage and boiled potatoes

Croquette berlinoise avec chou rouge et pommes de terre bouillies

Albondiga berlinesa con col lombarda y patatas cocidas

Polpetta di carne con cavolo rosso e patate bollite

Большая рубленая котлета по – берлински с Красная капуста и хлебным «кнедликом»

12,50 €

Zu jedem Gericht reichen wir auf Wunsch:

Kleiner Beilagensalat

3,50 €

Aus Topf und Pfanne

Rund um die Uhr – 24 h

Putensteak mit Karotten, Petersilienkartoffeln und Kräuterbutter

Turkey steak with carrots, boiled potatoes and herb butter

Steak la Turquie avec des carottes, pommes de terre bouillies aux herbes

Turquía carne con zanahorias, patatas y mantequilla de hierbas

Bistecca di tacchino con carote, patate bollite alle erbe

Турция стейк с морковью, картофелем и зеленым маслом

14,50 €

Grosses Berliner Eisbein mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln

Boiled knuckle of porc with pickled sour cabbage and boiled potatoes

Jambonneau de porc avec choucroute et pommes de terre bouillies

Codillo un trozo con chucrut y patatas

Zampetto di maiale con salcrauti e patate bollite

Свиная рулька по - берлински с кислой капустой и картофелем

14,50 €

Kalbsleber „Berliner Art“ mit Äpfeln, Zwiebeln und Kartoffelpüree

Liver of veal with apples, onions and mashed potatoes

Foie de veau rôti avec des pommes, des oignons et purée de pommes de terre

Higado de ternera a la berlinesa con cebolla y manzana sobre puré de patata

Fegato di vitello con mele, cipolle e puré di patate

Телячья печёнка по - берлински с яблоками, луком и картофельным пюре

14,50 €

Riesen Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat

Large schnitzel (breaded fillet of veal) with potato salad

Escalope de veau grande avec salade de pommes de terre

Filete de ternera gigante empanado (vienesa) con patatas en ensalada

Cotoletta di vitello grande con insalata di patate

Шницель „по - венски“ с тёплым картофельным салатом

17,50 €

Rumpsteak mit Kräuterbutter, großer Ofenkartoffel und Salat

Beefsteak with one backed potatoe and salad

Beefsteak avec une grande pommes de terre cuite au four et salade

Filete de cadera con patatas al horno y ensalada

Bistecca con una patata grande al forno e insalata

Бифштекс с печеной картошкой и салатом

17,50 €

Original Berliner Schlachteplatte

mit Schweinerippchen, Kasseler , Bratwurst, Sauerkraut und Salzkartoffeln

Plate with pork chops, smoked pork and fried sausage, pickled sour cabbage and boiled potatoes

Assiette avec côtelettes de porc, tranche de jambon de porc fumée, saucisse rôtie avec choucroute et pommes de terre bouillies

Plato combinado con costillas de cerdo, chuleta de cerdo ahumada, salchicha frita y chucrut y patatas

Variatione di costolette di maiale, arrosto di maiale affumicato e salsiccia arrostita, salcrauti e patate bollite

Мясное ассорти „по – берлински“:

свиные ребра, копчёная присоленная свинина, жареная kobаска с кислой капустой и вареным картофелем

15,50 €

Zu jedem Gericht reichen wir auf Wunsch:

Kleiner Beilagensalat

3,50 €

Desserts

Rund um die Uhr – 24 h

Crème Brulée - gebrannte Vanillecreme

5,50 €

Topfenpalatschinken mit Dessertkirschen und Mandelsahne

Pancake with cherries and cream-almonds

Crêpes avec des cerises en amandes - crème

Pancake con cerezas y almendras - crema

Frittella con ciliegie alla mandorle - crema

Блинчик с вишней в сливках с миндалем

6,50 €

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

Home-made apple strudel with vanilla sauce

Strudel à la pommes avec sauce de vanille

Tarta de manzana de la casa con salsa de vanilla

Strudel di mela con salsa di vaniglia

Яблочный рулет по-домашнему с ванильным соусом

6,50 €

Tiramisu mit Dessertkirschen

Tiramisu with cherry compote

Tiramisu à la compote de cerises

Tiramisu con compota de cereza

Tiramisù con composta di ciliegie

Тирамису с вишневым компотом

6,50 €

Alkoholfreie Getränke



Coca Cola (1,9,11)		0,3 l	3,00
Coca Cola light (1,4,11,12)			3,00
Coca Cola zero	0,33l		3,00
Fanta (1,3,4)			3,00
Sprite			3,00
Spezi (1,3,4,9)			3,00
Fassbrause (1,4)			3,00
Apfelschorle			3,50
Iced Tea Lemon Lime (2.9)	0,33l		3,00
Iced Tea Mango Maracuja,delight (2,9,11,12) zuckerreduziert	0,33l		3,00
Bionade Holunder	0,33l		3,50
Bionade Kräuter	0,33l		3,50
Schweppes Bitter Lemon (3,10)		0,2l	2,50
Schweppes Tonic (10)			2,50
Schweppes Ginger Ale (1)			2,50
Red Bull (1,4,9,14) Dose 0,25 l			3,50

Mineralwasser

Tafelwasser	0,3 l		2,00
Selters „ Blue Bottle“	0,25 l		2,50
Selters „ Blue Bottle“	0,75 l		5,50
Selters naturell	0,25 l		2,50
Selters naturell	0,75 l		5,50
Evian (still)	0,25l		2,50
Evian (still)	1,00l		6,50

Säfte

Apfelsaft		0,3 l	3,50
Orangensaft			3,50
Kirsch-Fruchtsaftgetränk			3,50
Bananen-Fruchtsaftgetränk			3,50
KiBa			3,50
Tomatensaft (aus Konzentrat)			3,50

Weinhaltige Getränke

Weinschorle	0,2 l		4,00
Stewford Press Cider (9) vom Fass	0,4 l		3,50

Biere frisch gezapft

Berliner Kindl Jubiläums-Pilsner	1,0 l		8,00
Berliner Kindl Jubiläums-Pilsner	0,4 l		4,00
Hövels Original	0,4l		4,00
Märkischer Landmann, Schwarzbier	0,4 l		4,00
Schöffelhofer Hefeweizen	1,0l		8,00
Schöffelhofer Hefeweizen	0,5 l		4,50
Kilkenny Irish Ale	0,4 l		4,00
Guinness Stout	0,4 l		4,00
Alster mit Zitronenlimonade	0,4 l		4,00
Snake – Bite (Bier & Cider)	0,4 l		4,00

Biere aus der Flasche

Berliner Kindl-Weiße mit Schuß Waldmeister oder Himbeer	0,33l		3,50
Schöffelhofer Kristallweizen	0,5 l		4,00
Schöffelhofer Hefeweizen Grapefruit	0,33l		3,50
Corona extra (3,4)	0,33l		3,50
Desperados (3,4)	0,33l		3,50
Schöffelhofer Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l		4,00
Clausthaler alkoholfrei	0,33l		3,00
Braumeisters Kraftmalz	0,33l		3,00

Liköre & Bitter

	2cl	4cl
Fernet branca	2,00	4,00
Ramazotti	2,00	4,00
Jägermeister	2,00	4,00
Sambuca	2,00	4,00
Southern Comfort (1)	2,50	5,00
Underberg (1)	2,50	
Amaretto (1)	2,00	4,00
Baileys (1,4,9)	2,00	4,00
Irish Mist	2,00	4,00
Kümmerling	2,00	4,00
Absacker	2,00	4,00

Longdrinks (mit 4 cl Sprit)

Asbach Cola	6,00
Bacardi Cola	6,00
Havanna Cola	6,50
Ballantines Cola	5,00
J.Beam Cola	5,50
Gin Lemon	6,00
Gin Tonic	6,00
Southern Ginger	6,00
Wodka Cola	6,00
Wodka Lemon	6,00
Wodka Orange	6,00
Wodka Red Bull	7,00

Oder:

Spirituose (4 cl) Wunsch plus Schuss:

Alle Softdrinks	1,- €
Red Bull	2,-€

Spirituosen

(zu allen bestellten Flaschen reichen wir gratis
1,5l eines Softdrinks Ihrer Wahl !!!)

	2cl	4cl
Grappa Nardini Riserva	2,50	5,00
Echter Nordhäuser Doppelkorn	2,50	5,00
Framboise; Nusbaumer (Himbeere)	2,50	5,00
Williams,Nusbaumer (Birne)	2,50	5,00
Vielle Prune, Pascal (Alte Pflaume)	2,50	5,00
Calvados Père Magloire	2,50	5,00
Malteser	2,50	5,00
Jubiläumsaquavit	2,50	5,00
Wodka Absolut	2,50	5,00
Wodka Smirnoff	2,50	5,00
Wodka Gorbatschhoff Platinum	2,50	5,00

Weinbrand,Brandy`s,Rum & Cognac

	2cl	4cl
Asbach Uralt	2,50	5,00
Osborne	3,00	5,50
Hennessy Fine de Cognac. 40 %	4,50	9,00
Remy Martin Coeur de Cognac 40%	4,50	9,00
Havanna Club 7 Jahre	3,00	5,50

Whisky / Whiskey

(zu allen bestellten Flaschen reichen wir gratis
1,5l eines Softdrinks Ihrer Wahl !!!)

	4cl
Ballantines Scotch Whisky	4,00
Higland Park 12 years Single Malt	5,50
Chivas Regal 12 years Scotch	5,50
Kilbeggan Irish Whiskey	3,50
Tullamor Dew Irish Whiskey	4,50
Bushmills "Black Bush"	4,50
Jim Beam Kentucky Bourbon	4,50
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	5,00

Zusatzstoffe

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoff
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 9 Koffein
- 10 Chinin
- 11 Süßungsmittel
- 12 Phenylalamin
- 14 Taurin
- 16 Milcheiweiß

Gordons Dry Gin	2,50	5,00
Tequila Sierra Silver	2,50	5,00
Tequila Jose Cuero Especial (1)	2,50	5,00

Kaffee & Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee	2,00
Tasse Kaffee entcoffiniert	2,00
Pott Kaffee	3,50
Milchkaffee	3,00
Espresso	2,00
Doppelter Espresso	3,00
Cappuccino	2,50
Cappuccino groß	4,00
Latte Macchiato (9,16)	3,00
Latte Macchiato mit Haselnuss(1,9,16)	3,50
Latte Macchiato mit Karamel(1,9,16)	3,50

Wiener Einspänner	3,50
Halb Kaffee-halb Schlagsahne	
Pharisäer	5,50
2cl Rum + Schlagsahne	
Rüdesheimer	5,50
2cl Asbach Uralt +Zucker+Sahne	
Irish Coffee	5,50
2cl Whiskey+ Rohrzucker +Schlagsahne	
Coffee Bailey's	5,50
2cl Bailey's+Schlagsahne	

Heiß - Getränke

Glas Tee	2,00
Pott hausgemachte Schokolade	3,50
Grog mit 4 cl Rum	4,50
Hot Whiskey	5,50
Glühwein*	4,50

* jahreszeitlich beschränkt

Weißweine

Deutschland

Rheinessen 2007	Weißer Burgunder , trocken Weingut Gunderloch <i>Blumig-fruchtiger Duft mit leichtem Anklang von Vanille mit feiner Würze, trotz seiner 13,5 %Vol nicht zu schwer.</i>	0,75l	17,50 €
--------------------	---	-------	---------

Rheingau 2007	Riesling Kabinett Schloss Vollrads <i>Feinfruchtig, elegant, filigran.</i>	0,75l 0,375l	24,00 € 14,50 €
------------------	---	-----------------	--------------------

Italien

Venetien 2008	Pinot Grigio (Grauburgunder) <i>Zart und fruchtig, feine Aromen von Äpfeln und etwas Zitrus, vermittelt am Gaumen einen frischen Eindruck, gute Balance</i>	0,75l	18,00 €
------------------	---	-------	---------

Frankreich

Elsass 2006	Pinot Blanc , Hugel & Fils <i>Blumig und fruchtig, reintonig und frisch, kräftig und gut strukturiert, dabei aber delikat, fein und herrlich erfrischend.</i>	0,75l	22,00 €
----------------	---	-------	---------

Neue Welt

Südafrika 2006	Chenin Blanc MAN Vintners, Stellenbosch <i>Aromen von tropischen Früchten und Melone; frischer kräftiger Zitrusduft kombiniert mit einer frischen Säure und einem mineralische Charakter.</i>	0,75l	20,50 €
-------------------	--	-------	---------

Roséwein

Loire 2006	Sancerre Rosé Domaine Michel Thomas <i>Rosé darf im Sancerre ausschließlich aus Pinot Noir gewonnen werden. Der Wein zeigt ein leuchtendes Lachsrosa und einen feinen Duft nach Himbeeren. Die Fruchtausprägung ist klar und zartwürzig. Saftiger Nachhall.</i>	0,75l	28,50 €
---------------	--	-------	---------

Rotwein

Deutschland

Pfalz 2004	Dornfelder trocken Weingut Münzberg <i>Kirschen, aber auch Brombeer- und Holundernoten riecht man bei diesem tiefdunklen, milden, harmonischen Rotwein. Nuancenreich am Gaumen, kompakt, so bleibt sein Geschmack lange in Erinnerung.</i>	0,75l	19,50 €
Ahr 2007	Spätburgunder , trocken Weingut Mayschoss <i>Aromen von schwarzen Beeren und Kirschen mit zartgelber Würze, saftige Frucht, reinrassig, herzhaft Struktur</i>	0,75l	18,50 €

Frankreich

Saint Emilion 2005	Château La Couronne Grand Cru (Bordeaux) <i>Eine strahlende, purpurrote Farbe und sehr elegante, fruchtige Aromen. Im Geschmack ist er voll und rund, lebhaft und ausgewogen mit weichen Tanninen. Schöner Abgang.</i>	0,75l	38,00 €
-----------------------	---	-------	---------

Italien

Piemont 2007	Barbera "Ottone I" San Silvestro <i>Sehr delikate und fruchtig. Ein voller Körper mit einer schönen Balance von Frucht und Säure. Harmonischer Geschmack.</i>	0,75l	18,50 €
Toskana 2005	Chianti Classico Castello di Meleto <i>Intensives Rubinrot, moderner Wein mit feinem, elegantem Geschmack nach kleinen roten Beeren und Vanille; guter Körper, lang anhaltender Abgang.</i>	0,75l	23,50 €

Spanien

Penedès 2005	"Mas Petit" Cabernet Sauvignon, Garnacha Parés Baltà (Biologisch erzeugt!) <i>Aroma von roten Früchten mit Anklängen von Vanille und Röstaromen; weich und elegant mit gut abgerundeten Tanninen; harmonischer und delikater Abgang.</i>	0,75l	22,00 €
Riöja 2004	Ondarre Reserva Bodegas Ondarre <i>schwarze Beeren, Rauch, vanillersüßer Geschmack, weihnachtliche Gewürze, präsent aber nicht kräftiges Tannin</i>	0,75l	26,50 €

Offene Weine

Weissweine	0,2l	0,5l
Riesling ,feinherb Rheingau, Deutschland	4,50	10,50
Weissburgunder, trocken Rheinhessen, Deutschland	4,50	10,50
Grüner Veltiner, trocken Mailberg, Österreich	4,50	10,50
Chardonnay, trocken Venetien, Italien	4,50	10,50

Rotweine	0,2l	0,5l
Spätburgunder, trocken Baden, Deutschland	4,50	10,50
Merlot Venetien, Italien	4,50	10,50
Blauer Zweigelt Mailberg, Österreich	4,50	10,50

Rosè Weine	0,2l	0,5l
Herrison Rosé ,trocken Côtes de Provence, Frankreich	4,50	10,50