

WASSER

Bad Camberger (0,25 l) | 3,9 · (0,75 l) | 9
Still/medium
Tafelwasser BLEND (0,25 l) 3,5 · (0,75 l) | 6
Still/medium

SOFTDRINK & SAFT

Coca-Cola, light, Zero Sugar (0,2 l) | 4
Fanta, Sprite (0,2 l) | 4
ViO Bio-Limo Orange (0,25 l) | 4,5
ViO Schorle (0,25 l) | 4,5
Rhabarber, Johannisbeere, Apfel
Red Bull (0,25 l) | 6
Orangensaft (0,2 l) | 6,5 · (0,3 l) | 8
Frisch gepresst
Saft & Nektar (0,2 l) | 4
Apfel naturtrüb, Ananas, Cranberry,
Maracuja, Tomate

APÉRITIF & SPRITZ

Aperol Spritz | 13
Hugo | 13
Lillet Berry | 13
Limoncello Spritz | 13
Pink Spritz | 13
Sanbittèr alkoholfrei (0,1 l) | 3,5

BIER

Vom Fass
Berliner Pilsner (0,3 l) 6,00 · (0,5 l) 7,50
BRLO Helles (0,3 l) | 6,5 · (0,5 l) | 8,5
BRLO Pale Ale (0,3 l) | 7,5 · (0,5 l) | 9,5

Flaschen

Hacker-Pschorr
Hefe Weiße (0,3 l) | 6 · (0,5 l) | 7,5
Peroni Nastro Azzurro (0,33 l) | 6
Peroni 0,0% alkoholfrei (0,33 l) | 6
Hacker-Pschorr Hell (0,5 l) | 7,5
Naturtrüb, alkoholfrei

WEIN

Weiß
Grauburgunder (0,2 l) | 12 · (0,75 l) 42
Weingut Groh, Rheinhessen
Riesling QbA (0,2 l) | 12 · (0,75 l) 42
Spiess, Rheinhessen
Sauvignon Blanc (0,2 l) | 12 · (0,75 l) 42
Weingut Franz, Rheinhessen
Rosé
Spätburgunder Rosé (0,2 l) | 12 · (0,75 l) 42
Weingut Groh, Rheinhessen
Rot
Primitivo di Manduria (0,2 l) | 12 · (0,75 l) 42
IGT „Koine“, Botter, Apulien
Merlot IGP (0,2 l) | 12 · (0,75 l) 42
Baron Philippe de Rothschild, Bordeaux
Spätburgunder (0,2 l) | 12 · (0,75 l) 42
Weingut Franz, Rheinhessen

CHAMPAGNER

Pommery Blanc de Blancs (0,1 l) | 14

COCKTAIL

Berlin Maid | 14
Gin Sul, Limette, Zucker, Gurke, Minze
Flamingao | 15
Mampe Vodka, Limette, Ananas, Grenadine
The Rock’s Favorite | 16
Teremana Blanco, Kirschküree, Limette,
Agave, Ginger Beer, Minze
Peach Potion | 15
Havana Club 7, Pfirsichlikör, Limette,
White Peach
Banana Bread Old Fashioned | 15
Banana Peel Rum, Monkey Shoulder,
Bananensirup, Bitters

MOCKTAIL

Home-made Iced Tea | 10
Grüner Tee, Früchtetee, Zitrone, Zucker
Berry Spritz Zero | 12
HNT Waldbeere, Earl Grey, Zitrus, Tonic
Holla Spritz Zero | 12
HNT Amalfi Zitrone, Sencha, Soda,
Holunderblüte, Ingwer
No Gin Fizz | 12
Tanqueray 0.0%, Zitrone, Zucker, Soda

DIGESTIF

Limoncello (4 cl) | 8
Disaronno Amaretto (4 cl) | 8
Ramazzotti Amaro (4 cl) | 7
Jägermeister (4 cl) | 8
Meissener Williamsbirnenbrand (4 cl) | 10
Meissener Himbeerbrand (4 cl) | 10
Père Magloire Fine
VSOP Calvados (4 cl) | 10
The Macallan 12 Years (4 cl) | 12

KAFFEE & TEE

Espresso | 4
Doppelter Espresso | 6
Americano | 6
Cappuccino | 6
Latte macchiato | 6
Heiße Schokolade | 5
Tee im Glas | 6
Kännchen loser Tee | 9,5

Wünschst du Informationen zu Allergenen und
Inhaltsstoffen, sprich uns einfach an!

VORSPEISEN

Sauerteigbrot mit Olivenöl | 4
Vegan · C,N
Gegrillte Wassermelone | 13
Gelbe Gazpacho, Feta,
Pumpernickel, Kräuter
B,C,G,H,I
Wildkräutersalat | 12
Radieschen, Blaubeer-Balsamico,
Granola, Pelzwiebeln
Vegan · C,E,I,N
• mit Hähnchenbruststreifen (B) | 18,5

Tomatensalat | 12
Burrata, Pinienkerne, Basilikum,
Knoblauchbaguette
B,C,H,I

Flammkuchen Elsässer Art | 13
A,B,C

Gurken-Avocado-Kaltschale | 10
Mole, Cashewkerne, Koriander
Vegetarisch · B,D,E,F,H

HAUPTSPEISEN

Tagliarini | 16
Sardellen, Taggiasca-Oliven, Tomate,
Basilikum
A,B,C

Pulpo | 25
Kartoffel-Zitronenstampf,
Chorizo-Crunch, Petersilienöl
B,G,H,L,N

Geschmorte Karotten | 21
Sojajoghurt, rote Quinoa,
Karottengrün-Pesto
Vegan · C,E,G

Königsberger Klops vom Kalb | 27
Kartoffel, Kapern, Rote-Bete-Salat
A,B,C,I,N

Kikok-Maispoularde | 28
Pfifferlinge, Mais, Thymianjus,
Polenta
B,G,H,N

KLASSIKER

Tatar vom Angus-Rind | 22
Eingelegte rote Zwiebeln,
Chipotle-Mayonnaise, Sauerteigbrot
C,G,I

Rinderfilet | 45
Misojus, Röstzwiebel,
Tomaten, Pommes frites
F,G,H,I,N

Wiener Schnitzel vom Kalb | 34
Kartoffelsalat, Zitrone, Preiselbeeren
A,B,C

Pasta olio e aglio | 14
Tomaten, Frühlingslauch
A,C,H,N

Berliner Currywurst | 15,5
Pommes frites
G,H,I

Caesar Salad | 14
Vegetarisch · A,B,C,H,I
• mit Hähnchen (H) | 21
• mit Garnelen (K) | 23

Blend Cheeseburger | 19,5
Angus-Rind-Patty (200 g),
Brioche, Cheddar, Tomate,
Gurke, Pommes frites
A,B,C,H,I

Club-Sandwich | 15,5
Pommes frites
A,C,H,I

Steak and Fries | 34
Roastbeef, Pommes frites,
Kräuterbutter, Salat
B,I,N

DESSERTS

Espresso | 12
Kirsche, Mandel
C,G

Aprikosentarte | 12
Zitronensorbet,
Muscovado-Crumble
Vegan · A,B,C

NIMM 3

Kreiere dein eigenes
Menü und wähle
eine Vorspeise, eine
Hauptspeise oder einen
Klassiker und ein Dessert.



3-Gang-Menü | 65



A Eier*	F Sesam*	K Krebstiere*
B Laktose*	G Sojabohnen*	L Weichtiere*
C Glutenhaltige Getreide*	H Sellerie*	M Lupine*
D Erdnüsse*	I Senf*	N Schwefeldioxid, Sulfite*
E Schalenfrüchte, Nüsse*	J Fisch*	* und daraus gewonnene Erzeugnisse

Aufgrund der handwerklichen Herstellung der Produkte, kann trotz systematischer Vermeidung eine Kreuzkontamination mit den o.g. Allergenen unbeabsichtigt möglich sein.

Öffnungszeiten

18:00 bis 23:00 Uhr
Küche bis 22:00 Uhr
Menüs bis 21:30 Uhr

Preise in Euro, inklusive MwSt.

WATER

Bad Camberger (0,25 l) | 3,9 · (0,75 l) | 9
Still/medium
Tble water BLEND (0,25 l) 3,5 · (0,75 l) | 6
Still/medium

SOFT DRINK & JUICE

Coca-Cola, light, Zero Sugar (0,2 l) | 4
Fanta, Sprite (0,2 l) | 4
ViO Bio-Limo Orange (0,25 l) | 4,5
ViO Organic orange lemonade
ViO Schorle (0,25 l) | 4,5
Spritzer: rhubarb, currant, apple
Red Bull (0,25 l) | 6
Orange juice (0,2 l) | 6,5 · (0,3 l) | 8
Freshly squeezed
Juices (0,2 l) | 4
Apple (naturally cloudy), pineapple, cranberry, passion fruit, tomato

APÉRITIF & SPRITZ

Aperol Spritz | 13
Hugo | 13
Lillet Berry | 13
Limoncello Spritz | 13
Pink Spritz | 13
Sanbittèr non-alcoholic (0,1 l) | 3,5

BEER

Draught beer
Berliner Pilsner (0,3 l) 6,00 · (0,5 l) 7,50
BRLO Helles (0,3 l) | 6,5 · (0,5 l) | 8,5
BRLO Pale Ale (0,3 l) | 7,5 · (0,5 l) | 9,5
Bottled
Hacker-Pschorr
Hefe Weiße (0,3 l) | 6 · (0,5 l) | 7,5
Peroni Nastro Azzurro (0,33 l) | 6
Peroni 0,0% non-alcoholic (0,33 l) | 6
Hacker-Pschorr Hell (0,5 l) | 7,5
Non-alcoholic wheat beer

WINE

White
Pinot Gris (0,2 l) | 12 · (0,75 l) 42
Vineyard Groh, Rhine Hesse
Riesling QbA (0,2 l) | 12 · (0,75 l) 42
Spiess, Rhine Hesse
Sauvignon Blanc (0,2 l) | 12 · (0,75 l) 42
Vineyard Franz, Rhine Hesse
Rosé
Pinot Noir Rosé (0,2 l) | 12 · (0,75 l) 42
Vineyard Groh, Rhine Hesse
Red
Primitivo di Manduria (0,2 l) | 12 · (0,75 l) 42
IGT „Koine“, Botter, Apulia
Merlot IGP (0,2 l) | 12 · (0,75 l) 42
Baron Philippe de Rothschild, Bordeaux
Pinot Noir (0,2 l) | 12 · (0,75 l) 42
Vineyard Franz, Rhine Hesse

CHAMPAGNE

Pommery Blanc de Blancs (0,1 l) | 14

COCKTAIL

Berlin Maid | 14
Gin Sul, lime, sugar, cucumber, mint
Flamingao | 15
Mampe Vodka, lime, pineapple, Grenadine
The Rock’s Favorite | 16
Teremana blanco, cherry purée, lime, agave, ginger beer, mint
Peach Potion | 15
Havana Club 7 Años, peach liqueur, lime, White Peach
Banana Bread Old Fashioned | 15
Banana Peel Rum, Monkey Shoulder, banana syrup, bitters

MOCKTAIL

Home-made Iced Tea | 10
Green tea, fruit tea, lemon, sugar
Berry Spritz Zero | 12
HNT wild berry, Earl Grey, citrus, tonic
Holla Spritz Zero | 12
HNT Amalfi lemon, Sencha, soda, elderflower, ginger
No Gin Fizz | 12
Tanqueray 0.0%, lemon, sugar, soda

DIGESTIF

Limoncello (4 cl) | 8
Disaronno Amaretto (4 cl) | 8
Ramazzotti Amaro (4 cl) | 7
Jägermeister (4 cl) | 8
Meissener Williamsbirnenbrand (4 cl) | 10
Williams pear brandy
Meissener Himbeerbrand (4 cl) | 10
Raspberry brandy
Père Magloire Fine
VSOP Calvados (4 cl) | 10
The Macallan 12 Years (4 cl) | 12

COFFEE & TEA

Espresso | 4
Double espresso | 6
Americano | 6
Cappuccino | 6
Latte macchiato | 6
Hot chocolate | 5
Glass of tea | 6
Loose tea leaves served in a pot | 9,5

If you would like information on allergens and ingredients, just ask us!

STARTERS

Sourdough bread with olive oil | 4
Vegan · C,N
Grilled watermelon | 13
Yellow gazpacho, feta, pumpernickel, herbs
B,C,G,H,I
Wild herbs salad | 12
Radish, blueberry balsamic, granola, pearl onions
Vegan · C,E,I,N
• with chicken breast strips (B) | 18,5

Tomato salad | 12
Burrata, pine nuts, basil, garlic baguette
B,C,H,I

Tarte flambee Alsatian style | 13
A,B,C

Cold cucumber avocado soup | 10
Mole, cashew kernels, coriander
Vegetarian · B,D,E,F,H

MAIN DISHES

Tagliarini | 16
Anchovies, Taggiasca olives, tomato, basil
A,B,C

Pulpo | 25
Potato lime mash, chorizo crunch, parsley oil
B,G,H,L,N

Braised carrots | 21
Soya yoghurt, red quinoa, carrot green pesto
Vegan · C,E,G

Königsberg veal meatball | 27
Potato, capers, beetroot salad
A,B,C,I,N

Kikok corn-fed poularde | 28
Chanterelles, corn, thyme jus, polenta
B,G,H,N

CLASSIC DISHES

Tartar of Angus beef | 22
Pickled red onions, chipotle mayonnaise, sourdough bread
C,G,I

Beef filet | 45
Miso jus, roasted onions, tomatoes, French fries
F,G,H,I,N

Viennese veal schnitzel | 34
Potato salad, lemon, cowberries
A,B,C

Pasta olio e aglio | 14
Tomatoes, spring onions
A,C,H,N

Berlin curry sausage | 15,5
French fries
G,H,I

Caesar salad | 14
Vegetarian · A,B,C,H,I
• with chicken (H) | 21
• with shrimps (K) | 23

Blend cheeseburger | 19,5
Angus beef patty (200 g), brioche, Cheddar cheese, tomato, gherkin, French fries
A,B,C,H,I

Club sandwich | 15,5
French fries
A,C,H,I

Steak and fries | 34
Roast beef, French fries, herb butter, salad
B,I,N

DESSERTS

Espresso | 12
Cherry, almond
C,G

Apricot tart | 12
Lemon sorbet, muscovado crumble
Vegan · A,B,C

TAKE 3

Create your own menu by choosing a starter, a main course or a classic dish and a dessert.



3 course menu | 65



Opening times

18:00 – 23:00 h
À la carte until 22:00 h
Menues until 21:30 h

All prices in Euro, incl. VAT.

A Eggs*	F Sesame*	K Crustaceans*
B Lactose*	G Soya beans*	L Molluscs*
C Grains containing gluten*	H Celery*	M Lupin*
D Peanuts*	I Mustard*	N Sulphur dioxide, sulphite*
E Nuts*	J Fish*	*and products derived from them

Due to the artisanal production of the products, despite systematic avoidance, cross-contamination with these allergens may be unintentionally possible.