
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

Soft & 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, Kirschpüree, Limette,
Agave, Ginger Beer, Minze

Peach Potion | 15
Quorhum Antili, Pfirsichlikör, Limette,
White Peach

Banana Bread Old Fashioned | 15
Banana Peel Rum, Monkey Shoulder,
Bananensirup, Bitters

Espresso Martini | 14
Mampe Vodka, Kahlúa, Zuckersirup,
Espresso-Shot

MOCKTAIL

Home-made Iced Tea | 10
Grüner Tee, Früchtetee, Zitrone, Zucker

Pink Spritz Zero | 12
HNT Aperitif Zero, pink grapefruit,
Blutorange, sizilianische Zitrusfrüchte, Soda

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

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

Borschtsch | 13

Flüssig, cremig, knusprig

Vegetarisch · B,G,H,I

Herbstlicher Salat | 12

Feldsalat, Radicchio, Grapefruit, Granola, veganer Feta, Sternanis-Vinaigrette

Vegan · C,E,I

Reh-BBQ | 14

Sellerie, Quitte, Malz, Kakao

C,H,I

Flammkuchen Elsässer Art | 13

A,B,C

Kürbissuppe | 11

Curry, Ingwer, Sesam

Vegan · C,F,G,H

HAUPTSPEISEN

Gnocchi | 18

Walnuss, Birne, Salbei, Roquefort

Vegetarisch · A,B,C,E

Ochsenbacke | 32

Rinderravioli, Pastinake, Rosenkohl, schwarzer Knoblauch

A,B,C,H,N

Oktopus | 25

Kartoffel, Lauch, Apfel, Tomate

B,G,H,L,N

Kürbis / Kale | 21

Konfiert, geräucherter, eingelegt

Vegan · C,G,H

Königsberger Klops vom Kalb | 27

Kartoffel, Kapern, Rote-Bete-Salat

A,B,C,I,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,I

Pasta olio e aglio | 14

Tomaten, Frühlingslauch

Vegetarisch · A,C,H,N

- mit Garnelen (K) | 22

Berliner Currywurst | 15,5

Hausgemachte Pommes frites

G,H,I

Club-Sandwich | 19,5

Hausgemachte Pommes frites

A,C,H,I

Caesar Salad | 14

Vegetarisch · A,B,C,H,I

- mit Hähnchen (B) | 21
- mit Garnelen (K) | 23

Blend Cheeseburger | 19,5

Rind, Brioche, Cheddar, Tomate, Gurke, Pommes frites

A,B,C,H,I

DESSERTS

Espresso | 12

Pflaumen, Mandel

Vegetarisch · B,G,H,N

Tarte Tatin | 12

Rosmarin, Blutorange

Vegan · A,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*
B Laktose*
C Glutenhaltige Getreide*
D Erdnüsse*
E Schalenfrüchte, Nüsse*

F Sesam*
G Sojabohnen*
H Sellerie*
I Senf*
J Fisch*

K Krebstiere*
L Weichtiere*
M Lupine*
N Schwefeldioxid, Sulfite*
* und daraus gewonnene Erzeugnisse

Öffnungszeiten

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

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

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

Sanbitter 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

Quorhum Antili, peach liqueur, lime,

White Peach

Banana Bread Old Fashioned | 15

Banana Peel Rum, Monkey Shoulder,

banana syrup, bitters

Espresso Martini | 14

Mampe Vodka, Kahlúa, sugar syrup,

espresso shot

MOCKTAIL

Home-made Iced Tea | 10

Green tea, fruit tea, lemon, sugar

Pink Spritz Zero | 12

HNT Aperitif Zero, pink grapefruit,
blood orange, Sicilian citrus fruits, soda

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

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

Borscht | 13

Liquid, creamy, crunchy

Vegetarian · B,G,H,I

Seasonal salad | 12

Lamb's lettuce, radicchio,
grapefruit, granola, vegan feta,
star anise vinaigrette

Vegan · C,E,I

Venison BBQ | 14

Celery, quince, malt, cocoa
C,H,I

Tarte flambee Alsatian style | 13

A,B,C

Pumpkin soup | 11

Curry, ginger, sesame

Vegan · C,F,G,H

MAIN DISHES

Gnocchi | 18

Walnut, pear, sage,
Roquefort cheese

Vegetarian · A,B,C,E

Ox cheek | 32

Beef ravioli, parsnip,
brussels sprouts, black garlic

A,B,C,H,N

Octopus | 25

Potato, leek, apple, tomato

B,G,H,L,N

Pumpkin / Kale | 21

Confit, smoked, pickled

Vegan · C,G,H

Königsberg veal meatball | 27

Potato, capers, beetroot salad

A,B,C,I,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,I

Pasta olio e aglio | 14

Tomatoes, spring onions

Vegetarian · A,C,H,N

• with shrimps (K) | 22

Berlin curry sausage | 15,5

Home-made French fries

G,H,I

Club sandwich | 19,5

Home-made French fries

A,C,H,I

Caesar salad | 14

Vegetarian · A,B,C,H,I

• with chicken (B) | 21

• with shrimps (K) | 23

Blend cheeseburger | 19,5

Beef, brioche, Cheddar cheese,
tomato, cucumber, French fries

A,B,C,H,I

DESSERTS

Espresso | 12

Plums, almond

Vegetarian · B,G,H,N

Tarte tatin | 12

Rosemary, blood orange

Vegan · A,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



A Eggs*
B Lactose*
C Grains containing gluten*
D Peanuts*
E Nuts*

F Sesame*
G Soya beans*
H Celery*
I Mustard*
J Fish*

K Crustaceans*
L Molluscs*
M Lupin*
N Sulphur dioxide, sulphite*
*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.

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.