

ALLES BIO.

VIELES REGIONAL.

NIX VERSCHWENDET.

Berlin im Herzen, New York im Design, Bio auf dem Teller – im „Berlin Eatery“ und „THE Bar“ erleben Sie eine einzigartige Esskultur. Vor allem aber: Genuss mit gutem Gewissen. Denn wir kochen saisonal und mit qualitativ hochwertigen Bioprodukten. Unsere neue Frühlingkarte erstrahlt mit einer Fülle von deutschen Gerichten und internationalen Klassikern, die mit Liebe und Leidenschaft aus den besten regionalen Produkten zubereitet werden. So finden Sie neben Currywurst auch Club Sandwich und Caesar Salad auf unserer Karte.

ZURÜCK ZUM PUREN GESCHMACK

Wir lassen jede Speise für sich sprechen. Unsere Gerichte stehen daher ohne Beilagen auf der Karte. Diese können Sie extra bestellen, in der Menge variieren oder auch ganz einsparen. Und falls Sie es schon vermisst haben sollten: Unser Brot kommt nicht ungefragt auf den Tisch. Als einzelner Gang auf der Karte wird unser Neuköllner Sauerteigbrot mit Bio-Mehl aus der Region mit Salzbuttermilch und saisonalem Dip serviert. Denn wir lieben unser Brot und möchten, dass Sie sich bewusst entscheiden: für Brot als Genuss.

KLEIN, FEIN, DINE – IM SHARING STYLE!

Teilen macht Freude: Genießen Sie Kochkunst mit gutem Gewissen auch im Sharing-Style. Vorspeisen, Hauptgericht, Beilagen – alles kommt bei uns in flexiblen Portionen auf den Tisch, übrigens perfekt inszeniert für die Kameralinse und nachhaltig köstlich für den Gaumen

LAST BUT NOT LEAST

Bei uns ist schlicht alles Bio. Wir setzen auf Nachhaltigkeit und wollen jeden Bestandteil unserer Zutaten vollständig verwenden - vom Blatt bis zur Wurzel. Bei der Zubereitung unseres hausgemachten Kartoffelsalats, zum Beispiel, nutzen wir nicht nur das zarte Innere der Knolle, sondern auch die delikate Schale. Letztere wird sorgfältig zu knusprigen Chips verarbeitet und krönt unsere Berliner Currywurst mit einem unwiderstehlichen Topping.

WIR WÜNSCHEN GUTEN GENUSS!

VORSPEISEN

Neuköllner Sauerteigbrot

Salzbutter | Olivenöl | Artischockendip

9,00 €

Hokkaido Kürbissuppe

Sternanis | Kürbiskernöl | Petersilie

8,00 €

Lachstatar

Landgurke | Sauerrahm | Dillblüten

12,00 €

HAUPTSPEISEN

Kartoffeleintopf

Karlens Kartoffeln | Majoran | Liebstöckel

10,00 €

Dazu Knacker vom Schwein

4,00 €

Hausgemachte Pasta

Linguine | Kirschtomaten | Salbei | Trüffelbutter

24,00€

Dazu Rinderfiletspitzen

12,00 €

Müritz Zander

Gebrautes Zanderfilet | glasierte Karotten | lila Karottenpüree | Buttermilchschaum

28,00 €

Freiländer Land Hähnchen

Gegrillte Hähnchenbrust | Geschmorte Spitzkohl | Paprikacreme | Steinpilzsoße

27,00 €

Mecklenburger Weiderind

Rinderfilet 160g

Wilder Brokkoli | Haselnuss Pesto | Tomatenjus

38,00 €

KLASSIKER

Berliner Currywurst

Wurst vom Havelländer Apfelschwein

hausgemachte Soße | Kartoffelschale | Purple Curry

***Auch vegan mit Tofuwurst**

14,00 €

Club Sandwich

Knuspriger Toast | Salat | Hähnchenbrust | Spiegelei Bacon | Kartoffelchips

25,00 €

Wiener Schnitzel

Paniertes Kalbsschnitzel | Wildpreiselbeeren

30,00 €

Caesar Salad

Romanasalat | Croutons | Parmesan | Caesar Dressing

18,00 €

Dazu gegrillte Hähnchenbrust

4,00 €

The L.A.P. Burger

Weiderindpatty 180g | Brioche Bun | Cheddar | Bacon

***Auch vegan mit Beyond Meat Burger**

26,00 €

BEILAGEN

Farm Fries

Truffle mayonnaise | Tomatenketchup

7,00 €

Bunter Salat

Junge Salatblätter | Oxsenherztomate | Landgurke | Apfeldressing

6,00 €

Kartoffelstampf

Braune Butter | Schnittlauch

7,00 €

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut Impèrial	0,1l	29,50 €
	0,75l	220,00 €
Moët & Rosè Impèrial	0,75l	270,00 €
Moët & Chandon Ice Impèrial	0,1l	39,50 €
	0,75l	265,00 €
Moët & Chandon Ice Impèrial Rosè	0,75l	270,00 €
R de Ruinart Brut	0,75l	300,00 €
Ruinart Brut Rosè	0,75l	390,00 €

SPARKLINGWINE

Prosecco Spumante Brut	0,1l	8,50 €
	0,75l	62,50 €
Geldermann Grand Carte Blanche	0,1l	10,50 €
	0,75l	78,50 €

ROSÈWINE

Cuvèe Rosè „Der kleine Bär“	0,1l	8,50 €
Deutschland-Pfalz Oliver Zeter	0,2l	17,00 €
Trocken	0,75l	62,50 €

WHITEWINE

Cuvée Weiß „Der kleine Bär“	0,1l	8,50 €
Deutschland-Pfalz Oliver Zeter	0,2l	17,00 €
Trocken	0,75l	62,50 €
Sauvignon Blanc Oliver Zeter	0,1l	10,50 €
Deutschland - Pfalz Qualitätswein	0,2l	21,00 €
Trocken	0,75l	78,50 €
JUNG Riesling	0,1l	7,50 €
Deutschland-Rheinhessen Weingut Jung VDP	0,2l	15,00 €
Trocken	0,75l	55,50 €
Diel de Diel WEISSE CUVÉE	0,1l	11,50 €
Deutschland-Nahe Schlossgut Diel	0,2l	23,00 €
Trocken	0,75l	90,00 €
Lugana DOC „Le Quaiare“	0,1l	10,50 €
Italien-Venezien DOC	0,2l	21,00 €
Trocken	0,75l	78,50 €
Cantina Puiatti Pinot Grigio	0,1l	9,50 €
Italien-Venezien DOC	0,2l	19,50 €
Trocken	0,75l	72,50 €
Les Cottes Chardonnay	0,1l	10,50 €
Frankreich - Burgund Vin de France	0,2l	21,00 €
Famille Roux Trocken	0,75l	78,50 €

REDWINE

Cuvée Rot „Der kleine Bär“	0,1l	8,50 €
Deutschland-Pfalz Oliver Zeter	0,2l	17,00 €
Trocken	0,75l	62,50 €
Spätburgunder von Kalkstein	0,1l	7,50 €
Deutschland-Pfalz Weingut Neiss Qba	0,2l	15,00 €
Trocken	0,75l	55,50 €
Chateau Lafitte COTES DE BORDEAUX	0,1l	14,50 €
Frankreich Bordeaux AOC	0,2l	29,00 €
Trocken	0,75l	97,50 €
Les Cotilles Pinot Noir	0,1l	11,00 €
Frankreich-Bourgogne Familie Roux	0,2l	22,00 €
Trocken	0,75l	75,00 €
Ruffino II. LEO Chianti Superiore	0,1l	11,00 €
Italien-Toskana DOCG	0,2l	22,00 €
Halbtrocken	0,75l	75,00 €
Raiza Crianza	0,1l	8,50 €
Spanien-Rijoa DO	0,2l	17,00 €
Trocken	0,75l	62,50 €
Merlot Bender Wine	0,1l	7,50 €
Deutschland-Pfalz Qualitätswein	0,2l	15,00 €
Trocken	0,75l	55,50 €

PRE-DINNER

Aperol Spritz

Aperol | Frizzante Secco | Soda 12,50 €

Hugo

Elderflower | Lime | Frizzante Secco | Soda | Mint 12,50 €

Limoncello Spritz

Limoncello | Frizzante Secco | Lemon | Mint | Soda 14,50 €

Bianco Verde

Rum | Coconut puree lime | sugar syrup
cucumber juice | apple-mint 18,50 €

Proem

Pepper-Gin | Yuzu | Vermouth | Lavender
Frizzante Secco 18,50 €

ALCOHOL FREE

Strawberry Breeze

Strawberry | Lime | Tonic | Mint 14,50 €

Coco de Canelle

Cocos | Cinnamon | Orange | Grapefruit 14,50 €

Lavmonade Spritz

Lavender | Lime | Suagr | Orangelimonade 14,50 €

Fire & Frost

Dragon Fruit | Peach | Lemon | Mango 14,50 €

BEER

Radeberger	0,3l	7,50	€
	0,5l	9,50	€
Radler/Alster	0,3l	7,50	€
	0,5l	9,50	€
Allgäuer Büble Edelweissbier	0,3l	7,50	€
	0,5l	9,50	€

ALCOHOLFREE BEER

Jever Fun	0,33l	7,50	€
Allgäuer Büble Edelweissbier	0,5l	9,50	€

BOTTLED BEER

Berliner Kindl Weisse Mix Himbeere	0,33l	7,50	€
Berliner Kindl Weisse Mix Waldmeister	0,33l	7,50	€
Lemke 030 Pale Ale	0,33l	8,50	€
Lemke Bohemian Pils	0,33l	8,50	€
Radeberger	0,33l	7,50	€
Heineken	0,33l	7,50	€
Preußen Pils	0,33l	7,50	€
Noam Bavaria Berlin	0,33l	8,50	€

WATER

Rheinsberger Preussenquelle Classic	0,275l	6,50	€
Rheinsberger Preussenquelle Still	0,75l	9,50	€

ALCOHOLFREE BEVERAGE

Proviant Cola	0,33l	6,50	€
Proviant Cola (zuckerfrei)	0,33l	6,50	€
Proviant Orangenlimonade Bio	0,33l	6,50	€
Proviant Zitronenlimonade Bio	0,33l	6,50	€
Aqua Monaco Ginger Beer	0,23l	6,50	€
Aqua Monaco Bitter Lemon	0,23l	6,50	€
Aqua Monaco Ginger Ale	0,23l	6,50	€
Aqua Monaco Garpefruit	0,23l	6,50	€
Aqua Monaco Tonic Water	0,23l	6,50	€

JUICE/JUICESPRITZER

Dietz Ananas	0,2l	5,50	€
Dietz Apfelsaft trüb	0,2l	5,50	€
Dietz Cranberry	0,2l	6,50	€
Dietz Orange	0,2l	5,50	€
Dietz Maracuja	0,2l	5,50	€
Dietz Mango	0,2l	5,50	€
Dietz Ananassaftschorle	0,3l	6,50	€
Dietz Apfelsaftschorle trüb	0,3l	6,50	€
Dietz Cranberryschorle	0,3l	6,50	€
Dietz Orangensaftschorle	0,3l	6,50	€
Dietz Maracujasaftschorle	0,3l	6,50	€
Dietz Mangosaftschorle	0,3l	6,50	€

COFFEE

Cafè Crema	5,50	€
Espresso	4,50	€
Doppelter Espresso	5,50	€
Espresso Macchiato	5,00	€
Doppelter Espresso Macchiato	6,00	€
Cappuccino	5,50	€
Latte Macchiato	5,50	€
Milchkaffee	5,50	€
Heiße Schokolade	6,50	€

TEA

Bio Arman Darjeeling	6,50	€
Bio James Earl Grey	6,50	€
Bio Namira Pfefferminz	6,50	€
Bio Annemarie Rote Beeren	6,50	€
Bio Bongani Hayato Sencha	6,50	€
Bio Traudel Kräutertee	6,50	€
Bio Lizzy English Breakfast	6,50	€