

Vom Hahn

Gaffel

	0.2 l	2.6
	0.5 l	6.5
Kölsch 8er Kranz	8 x 0.2 l	19
Kölsch 11er Kranz	11 x 0.2 l	26
Gaffel Wiess	0.3 l	3.9
	0.5 l	6.5
Gaffel Wiess naturtrübes	0.3 l	3.9
Radler	0.5 l	6.5
Pittermännchen mit Zapfhahn am Tisch	10.0 l	115
Erdinger Weißbier	0.5 l	6.5
BRLO Pale Ale 5.0 % vol. (Rheinterrasse nur Flasche 0.33 l)	0.3 l	5.2



Aus der Flasche | From the bottle

Berliner Weisse (rot oder grün)	0.33 l	4.4
Erdinger Dunkel	0.5 l	6.5
Erdinger Kristall	0.5 l	6.5
Erdinger Alkoholfrei	0.5 l	6.5
Kölsch Alkoholfrei	0.33 l	4

Pittermännchen

10 Liter Fass mit Zapfhahn am Tisch	115
Außer Haus take away	69
plus Pfand	30



Weißwein



Grauburgunder Landhaus Rheinessen	0.15 l 0.5 l 1 l	6 18.5 32
Riesling Gutswein Kaufmann, Demeter Rheingau	0.15 l 0.5 l 0.75 l	7.5 24 34
Chardonnay 2021 Matthias Gaul Pfalz	0.15 l 0.5 l 0.75 l	9.5 31 39
Sauvignon Blanc „Le Grand Fumé“ 2022 Matthias Gaul Pfalz	0.15 l 0.5 l 0.75 l	9.5 31 39
Vermentino 2023 Costa Toscana IGT Dogga delle Clavule Toscana	0.75 l	36
Pinot Grigio 2024 Peter Zemmer Alto Adige	0.75 l	39
Golos Blanc 2023 D.O. Piá i Llevant Vins Miquel Gelabert Mallorca	0.75 l	42
Weißburgunder & Chardonnay 2023 Bischel Sonnenhof Rheinessen	0.75 l	42
Lämmeler Grauburgunder Großes Gewächs 2021 Rainer Schnaitmann (v) Württemberg	0.75 l	85
Chablis 1er Cru Les Vaillons 2022 Domaine Long-Depaquit	0.75 l	79

Rotwein

Pleno Tempranillo tinto Navarra	0.15 l 0.5 l 0.75 l	7.5 24 32
Sangiovese di Toscana IGT 2022	0.15 l 0.5 l 0.75 l	7.5 24 32
Libertà Toscana IGT 2022 Cave de Ribeauvillé Toscana	0.15 l 0.5 l 0.75 l	11 35 49
Phyllit Pinot Noir 2021 Solveigs (v) Rheingau	0.75 l	55
Le Différent de Château Ferrand 2017 Grand Cru Saint Emilion Bordeaux	0.75 l	65
Domaine Duclaux Rouge 2020 Châteauneuf du Pape Rhône Rhône	0.75 l	69
Pinotage „Redhill“ 2019 W.O. Stellenbosch Simonsig Südafrika	0.75 l	69
Golós Negre 2017 D.O. Piá i Llevant Vins Miquel Gelabert Mallorca	0.75 l	79



Rosé

Rosé Pastel „Terrasse du
Moulinas“ Paul Mas |
Südfrankreich

IFrati Lugana Rosé
Cà dei Frati | Lombardei

Château Minuty M Rosé
Château Minuty | Provence

Rock Angel Rovenca Rosé 2024
Château d'Esclans | Côtes de
Provence



0.15 l	6.
0.5 l	5
1 l	20
	39
0.75 l	39
0.75 l	49
0.75 l	79

Champagner & Sekt

Moët & Chandon Brut Imperial

Moët & Chandon Ice Imperial

Veuve Cliquot Brut Rosé Ruinart

Blanc de Blancs Dom Pérignon

Brut Vintage 2015 Berlinsky

Cuvée Brut Sekt



*Piccolo
Halbflasche*

offen

0.2 l	29
0.375 l	45
0.75 l	89
0.75 l	120
0.75 l	120
0.75 l	160
0.75 l	390
0.1 l	5.9
0.75 l	35

Aperitiv

Spritz

Aperol Spritz
Aperol, Sekt, Soda, Orange

Sarti Spritz
Sarti Rosa, Sekt, Soda, Limette

Lillet Berry
Lillet Blanc, Schweppes Russian WildBerry, Beeren

Berlin Spritz
Belsazar Rosé, Thomas Henry Pink Grapefruit, Orange

Aperitivo Arancia 0,00% & Tonic
Ramazzotti Arancia 0,00%, Schweppes Tonic Water, Orange



9.9
9.9
9.9
9.9
9.9
9.9

Schnaps



Kabänes *Kräuter*
Schwesterherz *Johannisbeerlikör*
Gin de Cologne

30.2 % vol. 2 cl 2.5
15 % vol. 2 cl 3.5
42 % vol. 4 cl 7



Berliner Luft *Pfefferminzlikör*
Stork Omas Apfelkuchen *Likör*
Stork Club Straight Rye Whisky
Stork Club Gurkengeist
Grote Haselnussschnaps
Belsazar Rosé *Vermouth*

18 % vol. 2 cl 2.5
20 % vol. 2 cl 3.5
45 % vol. 4 cl 9
40 % vol. 2 cl 5
30 % vol. 2 cl 4
17.5 % vol. 5 cl 6.5



Fürst Bismarck *Korn*
Helbing *Kümmel*
Eversbusch Doppel-Wachholder
Asbach Uralt *Weinbrand*
Underberg *Kräuter*
Lörch Williams Christ Birnenbrand
Lörch Mirabellenbrand
Sutterer Williams Birnen Brand

38 % vol. 2 cl 2.5
35 % vol. 2 cl 2.5
46 % vol. 2 cl 3.5
36 % vol. 2 cl 3
44 % vol. 2 cl 3.5
40 % vol. 2 cl 3.5
40 % vol. 2 cl 3.5
40 % vol. 2 cl 5



Ramazzotti
Fernet Branca
Baileys Irish Cream
Absolut Vodka
Belvedere Vodka
Jack Daniel's Tennessee Whiskey
Chivas Regal 12 Years Old Blended Scotch Whiskey
Jameson Blended Irish Whiskey
The Glenlivet Single Malt Whiskey 12 Years
Olmeca Altos Plata Tequila 100% Agave

30 % vol. 4 cl 5.5
39 % vol. 4 cl 7
17 % vol. 4 cl 5.5
40 % vol. 4 cl 7
40 % vol. 4 cl 11
40 % vol. 4 cl 8
40 % vol. 4 cl 8.5
40 % vol. 4 cl 7.5
40 % vol. 4 cl 12
38 % vol. 4 cl 10

Longdrinks

Gin de Cologne Tonic
Beefeater Tonic
Hendricks Tonic
Monkey 47 Tonic
Skinny Bitch Jack Daniel's
Cola Chivas Regal 12 Years
Cola Jameson Ginger Ale

Cuba Libre *Havanna Club 3y, Cola, Limette*
Paloma *Olmeca Blanco Tequila, Thomas Henry Pink Grapefruit, Limette*
Espresso Martini *Absolut Vodka, Kahlúa Kaffeeelikör, Espresso, Vanillesirup*

12
12
14
15
10
12
12
12
12
11
12
10



Alkoholfrei

Wasser	0.3 l	2.5
StäVTafelwasser	1 l	5
	0.75 l	6.9
Spreequell Mineralwasser Medium	0.75 l	6.9
Spreequell Mineralwasser Naturell		
Limonaden	0.3 l	4.2
Cola, Cola Zero, Orange, Zitrone		
Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon	0.2 l	4.2
Ginger Ale, Russian Wild Berries	0.2 l	4.2
Thomas HenryPink Grapefruit		
Schorlen	0.3 l	4.2
Apfel, Rhabarber, Johannisbeer, Maracuja		
Granini Säfte	0.3 l	4.2
Apfel ^{naturtrüb} , Schwarze Johannisbeere, Maracuja		
	0.33 l	4.2
Granini Eistee Pfirsich	0.33 l	4.2
Gaffels Fassbrause		

Warme Getränke

Kaffee Crème	3.6
Espresso	2.8
Espresso Doppio	4.5
Cappuccino	4.2
Milchkaffee	4.6
Latte Macchiato	4.9
Flat White	4.7
Kakao mit Sahne	5.9
Eiskaffee	6.5

Glas Tee	3.6
----------	-----

Schwarzer Tee, Grüner Tee
Pfefferminz, Kamille, Kräuter, Früchtetee



Zum Start

Soljanka

Einesäuerlich, leicht scharfe Suppe der osteuropäischen Küche mit Fleisch, Wurst, Gemüse, Tomate, saurer Sahne, Zitrone



Soljanka (Russian soup)

Meat, sausage, vegetables, tomato, sour cream, lemon

8.9



Kleiner Caesar Salat

Knackiger Romanasalat, Kirschtomaten, Grana Padano hausgemachte Croutons, Caesar Dressing



Small Caesar salad, Romaine lettuce, cherry tomatoes, Grana Padano, croutons, Caesar dressing

7.9

Kölsche Tapas ab 2 Personen

Zwiebelmett, mittelalt gereifter Gouda Berliner geräucherte Mettenden, Schwarzwälder Schinken hausgemachte frittierte Flönzpralinen, süß-sauer eingelegtes Gemüse Kartoffel-Specksalat, knackiger Krautsalat, Backhendlfingers, Preiselbeeren Frikadellchen, Holzofen-Sauerteigbrot, Röttgelchen, Aufstrich hausgemachter Griebenschmalz, Butter, Apfelmus und Bautz'ner Senf



Cologne-style tapas to share (for 2 or more people)

Seasoned raw minced pork with onions, medium-aged Gouda, smoked pork sausages from Berlin Black Forest ham, house-made deep-fried blood sausage pralines, sweet-and-sour pickled vegetables potato salad, cabbage slaw, deep-fried chicken fingers, lingonberries, small meatballs wood-fired sourdough bread, rye buns, house-made crackling lard spread, savory spread, butter apple purée and Bautz'ner mustard

18.9 pro Person

Currywurst Altkanzler Filet

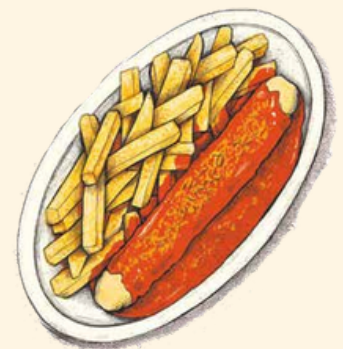
Die Kult-Currywurst ohne Darm 🐷

Serviert mit Kartoffel-Specksalat und knackigem Krautsalat



German-Berlin speciality –Legendary curried sausage with French fries or potato salad and pickled coleslaw

13.9



Vegane Currywurst 🌱 🐷

Aus Kräutersaitlingen und Erbsenprotein serviert mit Pommes frites und knackigem Krautsalat



Vegan curried sausage made from herb seedlings and pea protein served with French fries and pickled coleslaw

14.9

Hauptsachen

Zum Teilen „Sharing is caring“

Dom-Platte ab 4 Personen



Krosse Schweinshaxe, rheinische Frikadellen, grobe Bratwurst, Backhendl
Preiselbeeren, klassische Kohlroulade, hausgemachtes Sauerkraut knusprige
Bratkartoffeln, Kartoffelstampf mit hausgemachten Röstzwiebeln und Bautz'ner Senf
Crispy-grilled pork knuckle, Rhenish meatballs, coarse German fried sausage
crispy fried chicken schnitzel, cranberries compote, classic stuffed cabbage roll (pork) homemade
sauerkraut, crispy fried potatoes, mashed potatoes with homemade deep fried onions and mustard
24.9 pro Person

Rheinische Frikadellen 🌙

Serviert mit knusprigen Bratkartoffeln *oder* Kartoffel-Specksalat, knackigem Krautsalat
Spreewaldgurke und Bautz'ner Senf

Rhenish meatballs with crispy fried potatoes or potato and bacon salad, coleslaw, gherkin mustard
15.5

Krosse Schweinshaxe

Serviert mit hausgemachtem Sauerkraut knusprigen Bratkartoffeln und Bautz'ner Senf

Grilled pork knuckle, 850 g sauerkraut, fried potatoes, mustard
23.9

Großer Bauernsalat

Schafskäse, Kirschtomaten, Gurken, rote Zwiebeln, schwarze Oliven, Paprika, Balsamico Dressing Radieschen,
hausgemachte Croûtons, Wildkräuter, mit geröstetem Sauerteigbrot aus dem Holzofen

Large farmer salad with feta cheese, tomato, cucumber, olives, red onions, peppers balsamico dressing, summer
radish, croutons, wild herbs, roasted wood oven sourdough bread

13.9

Topping

Kleines Backhendl

Ausgelöste Hähnchenoberkeule, in einer Panade knusprig ausgebacken

Boneless chicken thigh, breaded and crispy fried

7

Klassische Kohlroulade

Knackiger Weißkohl gefüllt mit gehacktem Schweinefleisch an Bratensoße
Kartoffelstampf, hausgemachten Röstzwiebeln und Wildkräuter

Classic stuffed cabbage roll (pork), gravy, mashed potatoes, deep fried onions, wild herbs
20.9

Rheinisches Rindergulasch

Serviert mit Preiselbeeren an Kartoffelstampf

Rhenish goulash made from beef, cranberries mashed potatoes Gulasch

21.9

Flammkuchen

Der originale Elsässer 🌙

mit Schmand, krossem Speck und Zwiebeln

🇬🇧 The original Alsatian, sourcream, bacon, onion El original de la

14.9

mit Käse gratiniert
scaloped with cheese



15.9

Scharfer Italiener 🌶️ 🌙

mit Tomatensoße, scharfer Calabrese Salami

sonnengetrockneten Tomaten, Mozzarella, Jalapeños, Majoran



with tomato sauce, spicy Calabrese salami, sun-dried tomatoes, mozzarella, jalapeños. marjoram con salsa

16.9



Vegan-Mediterran 🌱 🌙

mit Tomatensoße, Oliven, roten Zwiebeln, Portobello Pilze, Pimientos de Padrón, veganem Mozzarella, Salsa Verde



Vegan Mediterranean Flammkuchen With tomato sauce, olives, red onions, portobello mushrooms, Padrón peppers, vegan mozzarella and salsa verde

16.9

Flammkuchen Burratina 🌱 🌙

mit Schmand, Bärlauch, Käse, Basilikum Pesto, Kirschtomaten, Rauke



with sourcream, wild garlic, cheese, basil pesto, cherry tomatoes, arugula

16.9

Für danach

Warmer Apfelstrudel 🌙

mit Vanillesauce

🇬🇧 Applestrudel with vanilla sauce

10.9

Lava Cake 🌙

Warmes Schokoladenkuchlein mit flüssigem Kern

saisonalen Früchten und Vanillesauce

🇬🇧 Hot chocolate cake, seasonal fruits, vanilla sauce

8.9



● Allergenkarte - Einfach diesen QR-Code scannen
Allergen map - Please scan QR code

Alle Preise inkl. ges. MwSt. | All prices incl. VAT



STÄNDIGE WEIHNACHTSVERTRETUNG

Ihre Weihnachtsfeier im Herzen Berlins!



Genießen Sie rheinische Gastfreundschaft im kleinen Kreis oder in großer Runde.
Wir bieten den Rahmen für eine rundum gelungene Feier in festlicher Atmosphäre.
Unser Highlight: Ein stimmungsvoller Glühweinempfang auf dem StäV-Weihnachtsmarkt.

Frühzeitig planen – entspannt feiern
Jetzt anfragen: book@staevberlin.de

