

# ALT BERLIN

— DEUTSCHE KÜCHE —

## GIN & TONIC

<b>ALT BERLIN X LÄNNA BRUK</b> .....	149
Lime, hallon & tonic	
<b>VÄSTERÅS PREMIUM</b> .....	149
Citron, svartpeppar & tonic	
<b>PURITY NORDIC</b> .....	149
Grapefrukt, blåbär & tonic	
<b>HELLSTRÖM</b> .....	149
Apelsin, rosmarin & tonic	
<b>HERNÖ</b> .....	149
Lingon, enbär & tonic	

## FASSBIER

20CL/40CL

<b>BERLIN LAGER</b> .....	45/86
<b>KÖNIG LUDWIG WEISS</b> .....	52/98
<b>HOFBRÄU ORIGINAL</b> .....	52/98
<b>SPATEN HELL</b> .....	54/104
<b>AYINGER CELEBRATOR</b> .....	58/112



# ALT BERLIN

— DEUTSCHE KÜCHE —

## FLASCHENBIER

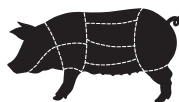
<b>SCHNEIDER AVENTINUS, WEIZEN DOPPELBOCK 50CL</b> .....	135
<b>SCHNEIDER HELLE WEISSE 50CL</b> .....	115
<b>SCHNEIDER BAYERISCH HELL 50CL</b> .....	115
<b>RIEGELE &amp; SIERRA NEVADA PALE ALE 33CL</b> .....	115
<b>RIEGELE SIMCOE 3 IPA 33CL</b> .....	115
<b>RIEGELE AECHTES DUNKEL 50CL</b> .....	90
<b>RIEGELE KELLERBIER 50CL</b> .....	90
<b>RIEGELE ALTE WEISSE 50CL</b> .....	90
<b>MÖNCHSHOF NATUR RADLER 50CL</b> .....	90
<b>AYINGER LAGER HELL 50CL</b> .....	95
<b>AYINGER BRÄU WEISSE 50CL</b> .....	95
<b>WARSTEINER ALKOHOLFREI 33CL</b> .....	65

## CIDER

<b>GOLDKEHLCHEN APFEL 33CL</b> .....	95
<b>GOLDKEHLCHEN BIRNE 33CL</b> .....	95

## VORSPEISEN & SNACKS

<b>GEMISCHTE PLATTE</b> .....	149
Alt Berlins plocktallrik med utvalda godbitar från köket	
<b>BREZEL</b> .....	89
Klassisk tysk kringla serveras med färskostkräm & lufttorkad skinka	
<b>HONIG GERÖSTETE NÜSSE</b> .....	59
Honungsrostade nötter	
<b>MARINIERTE OLIVEN</b> .....	59
Marinerade oliver	
<b>BIERWURST</b> .....	59
Ölkorv	



# ALT BERLIN

— DEUTSCHE KÜCHE —

## HAUPTGERICHTE

### HAUSGEMACHTE WURST-SPEZIALITÄTEN

**BRATWURST** ..... 189

Klassisk tysk fläskkorv med vitlök, kummin & senap

**CURRYWURST** ..... 189

Bratwurst som serveras med pommes frites & curryketchup

**LAMMWURST** ..... 209

Lamm- & fläskkorv med vitlök, rosmarin samt rostad vitlöksmajonnäs & rostad lök

**BOCKWURST** ..... 199

Kalv- & fläskkorv med vitpeppar, rökt paprika samt karamelliserad lökkräm

### SCHNITZEL

**KALBSCHNITZEL** ..... 239

Kalvschnitzel serveras med anjovissmör, rödvinssky & grillad citron

**SCHWEINESCHNITZEL** ..... 209

Fläskschnitzel serveras med kaprissmör, rödvinssky & grillad citron

Alle Wurst- und Schnitzelgerichte werden mit Sauerkraut,  
Kartoffelsalat & Rotkrautsalat serviert

Till alla våra goda korvar & schnitzlar serveras surkål,  
potatissallad & rödkålssallad



# ALT BERLIN

— DEUTSCHE KÜCHE —

## HAUPTGERICHTE

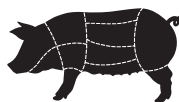
- SCHWEINSHAXE** ..... 289  
Ungsrostad fläsklägg serveras med surkål, brödknödel, skysås & senap
- HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN** ..... 199  
Tortellini serveras i krämig ostsås toppad med grönkål, mandel, parmesan samt tryffelolja
- HALB GEGRILLTES HUHN** ..... 209  
Halv grillad kyckling serveras med rostad potatis, öl-sky, surkål samt cornichons
- SAIBLING** ..... 229  
Smörstekt röding serveras med krossad potatis, brynt smör, kapris, bakade betor samt grillad citron

## NACHTISCH

- APFELSTRUDEL** ..... 109  
Klassiskt tyskt bakverk med äpple, kanel, russin & mandel serveras med vaniljglass
- SCHWARZWÄLDER - KIRSCHTORTE - ANDERS** ..... 99  
Chokladkaka - körsbär - vaniljglass - grädde - nötter
- MOZARTKUGEL** ..... 39  
Marsipan - nougat - choklad

## KAFFEE

<b>KAFFE</b> .....	36
<b>ESPRESSO</b> .....	36
<b>BLAK TEE</b> .....	36
<b>DUBBEL ESPRESSO</b> .....	42
<b>LATTE</b> .....	44
<b>CAPPUCCINO</b> .....	42



# ALT BERLIN

— DEUTSCHE KÜCHE —

## GETRÄNKELISTE

### SEKT

<b>HENKEL TROCKEN</b> .....	99/439
<b>GEORG BREUER BRUT</b> .....	139/749
Riesling	

### WEISSWEIN - FRANCONIA

<b>LEVA RIESLING, MULLER-THURGAU</b> .....	109/489
Riesling, Müller-Thurgau	
<b>WEINGUT HÖFLING SAUVIGNON BLANC GÖSSENHEIM</b> .....	139/619
Sauvignon Blanc	
<b>JULIUSSPITAL WÜRZBURGER SILVANER TROCKEN</b> .....	169/759
Silvaner	
<b>WEINGUT HÖFLING RIESLING STEIN STETTEN</b> .....	179/809
Riesling	

### WEISSWEIN - MOSEL

<b>EIFEL PFEIFFER QD</b> .....	119/539
Riesling	
<b>JOSEF ROSCH LEIWENER FEINHERB</b> .....	179/809
Riesling	
<b>MAXIMIN GRÜNHÄUSER RIESLING ALTE REBEN</b> .....	219/979
Riesling	

### WEISSWEIN - RHEINHESSEN

<b>GUSTAV ADOLF SCHMITT RIESLING</b> .....	99/439
Riesling	
<b>STEFAN WINTER RIESLING</b> .....	119/539
Riesling	
<b>ROBERT WEIL JUNIOR WEISSBURGUNDER UNIQUE</b> .....	139/619
Weissburgunder	



# ALT BERLIN

— DEUTSCHE KÜCHE —

## GETRÄNKELISTE

### WEISSWEIN - RHEINGAU

**SCHUMANN-NÄGLER HATTENHEIMER SCHUTZENHAUS KABINETT** ...129/579  
Riesling

**SCHUMANN-NÄGLER GEISENHEIMER ROTHENBERG** .....169/759  
**ERSTES GEWÄCHS**  
Riesling

**SCHUMANN-NÄGLER GEISENHEIMER ROTHENBERG** .....189/849  
**AUSLESE, RIESLING**  
Riesling

### WEISSWEIN - NAHE

**GUT HERMANNSBERG "JUST RIESLING"** .....159/719  
Riesling

### WEISSWEIN - PFALZ

**VILLA WOLF GRAUBURGUNDER** .....99/439  
Grauburgunder

**A CHRISTMANN RIESLING** .....149/669  
Riesling

**SPINDLER LINDENHOF GRAUBURGUNDER TROCKEN** .....159/719  
Grauburgunder

**DR. VON BASSERMAN-JORDAN BLANC DE NOIR** .....159/719  
Cabernet Sauvignon, Merlot, Spätburgunder

**SPINDLER LINDENHOF WEISSBURGUNDER TROCKEN** .....169/759  
Weissburgunder

### ROSÉWEIN

**OLD SKOOL** .....99/439  
Spätburgunder

**KENDERMANN ROSE** .....119/539  
Pinot noir



# ALT BERLIN

— DEUTSCHE KÜCHE —

## GETRÄNKELISTE

### ROTWEIN - FRANCONIA

<b>SCHUMANN-NÄGLER CUVÉE 580</b> .....	199/899
Spätburgunder, Cabernet Sauvignon, Merlot	
<b>WEINGUT HÖFLING SPÄTBURGUNDER FIRST EUSSENHEIM</b> .....	199/899
Spätburgunder	

### ROTWEIN - PFALZ

<b>VILLA WOLF PINOT NOIR</b> .....	109/489
Pinot Noir	
<b>BECKER FAMILY PINOT NOIR</b> .....	159/719
Pinot Noir	
<b>A CHRISTMANN SPÄTBURGUNDER</b> .....	179/809
Spätburgunder	
<b>DEIDESHEIMER HERRGOTTSACKER SPÄTBURGUNDER</b> .....	189/849
Spätburgunder	

## GETRÄNKELISTE

### ALKOHOLFREI

<b>FRITZ ZITRONE LEMONADE</b> .....	44
<b>FRITZ SPRITZ APFELSCHORLE</b> .....	44
<b>FRITZ SPRITZ RHABARBERSCHORLE</b> .....	44
<b>FRITZ KOLA</b> .....	44
<b>FRITZ KOLA ZUCKERFREI</b> .....	44
<b>FRITZ ORANGE</b> .....	44
<b>LOKA NEUTRAL</b> .....	36
<b>LOKA ZITRONE</b> .....	36



# ALT BERLIN

— DEUTSCHE KÜCHE —

## GETRÄNKELISTE

### DEUTSCHE LIKÖRE

SCHWARZWALD HOCHZEIT (KÖRSBÄR, HASSELNÖT) .....	26
MARILLE (APRIKOS) .....	26
KIRSCH (KÖRSBÄR) .....	26
APFELKORN (ÄPPL) .....	26
HIMBEER (HALLON) .....	26
JOHANNISBEERE (SVARTVINBÄR) .....	26

### SCHNAPS

LÖRCH WILLIAMS CHRISTBIRNE (PÄRON) .....	27
LÖRCH WALDHIMBEER GEIST (VILDHALLON) .....	27
LÖRCH OBSTWASSER (ÄPPL-PÄRON) .....	27
LÖRCH KIRSCHWASSER (KÖRSBÄR) .....	27
LÖRCH MIRABELLE (GULA PLOMMON) .....	27
LÖRCH HASSELNUSS (HASSELNÖT) .....	27
ZWETCHGENWASSER (PLOMMON) .....	27

### BITTERS

JÄGERMEISTER .....	28
JÄGERMEISTER MANIFEST .....	28
UNDERBERG (2CL) .....	56

