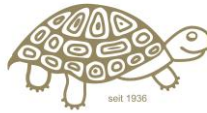


Schildkröte



Otto Eduard Hasse schreibt in seiner Autobiographie:

„Wir hatten in der Uhlandstraße eine Kneipe aufgetan – die „Schildkröte“. Da gab es die Lotti, eine prima Schlummermutter, die uns Schauspieler unter ihre Fittiche nahm. Das bürgerte sich so ein. Wir hatten unseren Spaß.“

Wir begrüßen Sie herzlichst im Restaurant „Schildkröte“, einem geschichtsträchtigen Ort, direkt an der Flaniermeile Kurfürstendamm. Im Jahre 1936 wurde dieses Restaurant von Frau Lotti, die eine große Leidenschaft für Schildkröten hegte, eröffnet.

Das Restaurant Schildkröte blickt stolz auf eine jahrzehntelange Traditionsgeschichte zurück. Durch die nahegelegenen Theater und Lichtspielhäuser war es in der Vergangenheit Treffpunkt unzähliger Künstler und prominenter Personen. Dies bezeugen auch heute noch die Bilder, die überall im Restaurant an den Wänden hängen. Schauen Sie sich doch gerne einmal um!

Aufgrund der guten, ehrlichen Berliner Küche aber auch durch den Glamour des Kurfürstendamms war und ist die Schildkröte bei vielen Berlinern als „Traditionshaus“ beliebt. Vor allem die alteingesessenen Bewohner des Bezirks Charlottenburg treffen sich hier in der Schildkröte zum Schmausen und Schlemmen. Aber auch Touristen, die sich die geschichtsträchtige Umgebung rund um den Ku'damm anschauen wollen, finden hier, bei typischen Berliner Speisen und gutem Berliner Bier, einen Platz zum Einkehren und Verschnaufen.

Seit seiner Gründung wurde das Restaurant Schildkröte von insgesamt sieben verschiedenen Betreibern geprägt. Zwischen 1945 und 1977 gab es verschiedene Inhaber. Herr Schumacher war einer von Ihnen. Aufgrund seiner Leidenschaft für Pferde, brachte er Stiche, Gemälde und andere Utensilien von den Tieren an den Wänden an, die Sie noch heute wiederfinden können.

Im Jahr 1977 tauschte das Ehepaar Mai das Buntglasfenster neben der Eingangstür gegen ein „Schaufenster“ aus, sodass die Gäste auf die Straße blicken konnten. Das originale Buntglasfenster ist heute im hinteren Teil des Restaurants zu sehen. Die aus dem Eröffnungsjahr stammenden Sitzbänke wurden vor einigen Jahren vom damaligen Inhaber Herrn Bernd Zeiser neu gepolstert.

Das Restaurant Schildkröte war, durch die Vielseitigkeit der Gäste und dem heimeligen Ambiente, schon früh im Kiez bekannt und beliebt – heute hoffen wir Sie zu begeistern.



*Unsere Speisen werden täglich frisch zubereitet und sind alle hausgemacht.
Our dishes are freshly prepared daily and are all homemade.*

Frische Salate | Fresh salads

Kleiner gemischter Salat (vegan)
small mixed salad

7,50€

Frischer Hähnchensalat

Eisbergsalat | gegrillte Hähnchenbruststreifen | Champignons | Tomate | Gurke
iceberg lettuce | grilled chicken breast strips | mushrooms | tomato | cucumber

16,50€

Bauernsalat (vegetarisch)

Blattsalat | Schafskäse | Tomate | Gurke | Oliven | Zwiebeln
lettuce | sheep's cheese | tomato | cucumber | olives | onions

16,50€

Sie können unsere Salate wahlweise mit Olivenöl oder unserem Balsamico Hausdressing wählen. Zu jedem Salat wird Baguette gereicht.
You can choose our salads with either olive oil or our balsamic house dressing. Baguette is served with every salad.

Hausgemachte Suppen | Homemade soups

Hühnerbrühe mit „Einlage“

Hühnerbrühe mit Hähnchen- und Gemüseeinlage | Baguette
chicken broth with pieces of chicken and vegetables | baguette

6,50€

Tomatensuppe (vegan)

Tomatensuppe | Baguette
tomato soup | Baguette

6,50€

Kartoffelsuppe

Kartoffelsuppe | Knacker-Scheiben | Baguette
potato soup | fried smoked sausage slices | baguette

7,00€



Aus der regionalen Küche | From the regional cuisine

Hausgemachter Berliner Schmalztopf

7,00€

Schmalztopf | Brot | Gewürzgurke | Zwiebeln
lard pot | bread | pickle | onions

Hausgemachte Buletten

11,00€

Zwei Buletten | Brot | Gewürzgurke
two meatballs | bread | pickle

Hackepeter

12,90€

Hackepeter | Brot | Butter | Gewürzgurke | Zwiebeln
raw minced pork | bread | butter | pickle | onions

Bratwürstchen

14,50€

Bratwürstchen | Sauerkraut | Kartoffelpüree | Schwarzbiersauce
small fried sausages | sauerkraut | mashed potatoes | black beer sauce

Berliner Currywurst XL

14,00€

XL Currywurst | Pommes Frites | Paprika-Curry Sauce | Salat
XL Currywurst (sausage) | French fries | paprika-curry sauce | salad

Berliner Schinken Knacker

14,50€

Knacker | Sauerkraut | Petersilienkartoffeln | Schwarzbiersauce
(im Winter wahlweise mit Grünkohl)
smoked sausage | sauerkraut | boiled potatoes with parsley | black beer sauce
(in winter optionally with kale)

Hausgemachte Eisbeinsülze

15,00€

Eisbeinsülze | Bratkartoffeln | Remouladensauce
pork knuckle aspic | fried potatoes | remoulade sauce



Spezialitäten der Schildkröte | Specialities of the Schildkröte

Großes Berliner Schinkeneisbein

21,50€

Schinkeneisbein | Sauerkraut | Petersilienkartoffeln | Erbsenpüree
boiled pork knuckle | sauerkraut | boiled potatoes with parsley | peas puree

Knusprige Schweinshaxe an Schwarzbiersauce

21,50€

Schweinshaxe | Sauerkraut | Petersilienkartoffeln | Schwarzbiersauce
crispy pork knuckle | sauerkraut | boiled potatoes with parsley | black beer sauce

Knusprige halbe Bauernente

22,50€

Knusprige halbe Bauernente | Rotkohl | Kartoffelklöße | Orangensauce
crispy half farm duck | red cabbage | potato dumplings | orange sauce

Kalbsleber „Berliner Art“

21,00€

Kalbsleber | Kartoffelpüree | Apfel-Zwiebelringe | Schwarzbiersauce
calf's liver | mashed potatoes | apple-onion rings | black beer sauce

Königsberger Klopse

17,00€

Königsberger Klopse | Petersilienkartoffeln | Kapernsauce | Rote Bete
Königsberger meatballs | boiled potatoes with parsley | caper sauce | beetroot

Kalbsgulasch

22,50€

Gulasch vom Kalb | Rotkohl | Petersilienkartoffeln
veal goulash | red cabbage | boiled potatoes with parsley

Schildkrötenteller

22,00€

Eisbein ausgelöst | Knacker | Bulette | Sauerkraut | Bratkartoffeln
boneless boiled pork knuckle | smoked sausage | meatball | sauerkraut | fried potatoes

Jan-Otto-Teller Spezial

29,50€

Knusprige Schweinshaxe | Rotkohl | Petersilienkartoffeln | Schwarzbiersauce
0,4l Köpi | 4cl Fürst Bismarck Korn
crispy pork knuckle | red cabbage | boiled potatoes with parsley | black beer sauce
0,4l Köpi | 4cl Fürst Bismarck Korn



Aus Topf & Pfanne | From pot & pan

Schnitzel „Wiener Art“

21,00€

Schnitzel „Wiener Art“ (*Schwein*) | Pommes Frites | Salat
schnitzel "Viennese style" (*pork*) | French fries | salad

Schnitzel „Wiener Art“

22,00€

Schnitzel „Wiener Art“ (*Schwein*) | Rahmchampignons | Petersilienkartoffeln
schnitzel "Viennese style" (*pork*) | creamed mushrooms | boiled potatoes with parsley

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

29,50€

Wiener Schnitzel (*Kalb*) | Pommes Frites | Gurkensalat | Preiselbeergelee
Wiener schnitzel (*veal*) | French fries | cucumber salad | cranberry jelly

Argentinisches Rumpsteak

29,50€

Argentinisches Rumpsteak 250 gr | Grillgemüse | Pommes Frites | Kräuterbutter
Argentinean rump steak 250 gr | grilled vegetables | French fries | herb butter

Sauerbraten „Rheinländer Art“

25,50€

Sauerbraten „Rheinländer Art“ (*Rind*) | Rotkohl | Kartoffelklöße
marinated roast "Rhineland style" (*beef*) | red cabbage | potato dumplings

Schweinekrustenbraten

21,00€

Schweinekrustenbraten | Kartoffelklöße | Krautsalat | Schwarzbiersauce
crispy roast pork | potato dumplings | coleslaw | black beer sauce

Hähnchenbrust paniert

21,00€

Hähnchenbrust paniert | Grillgemüse | Kartoffelpüree | Orangensauce
breaded chicken breast | grilled vegetables | mashed potatoes | Orange sauce

Fischgerichte | Fish dishes

Zwei Matjesfilets „Hausfrauen Art“

17,50€

zwei Matjesfilets „Hausfrauen Art“ | Petersilienkartoffeln | Apfel-Zwiebelsauce
two matjes herring fillets "Hausfrauen Art" | boiled potatoes with parsley | apple-onion sauce

Zanderfilet

21,50€

Zanderfilet | Petersilienkartoffeln | Meerrettichsauce | Gurkensalat
pike-perch fillet | boiled potatoes with parsley | horseradish sauce | cucumber salad

Rurfürstendamm

Vegetarische & Vegane Gerichte | Vegetarian & Vegan Dishes

Möhren-Kartoffelpuffer (vegetarisch)

15,50€

Hausgemachte Möhren-Kartoffelpuffer | Rahmchampignons | großes Salatbouquet
homemade carrot and potato pancakes | creamed mushrooms | big salad bouquet

Grüner Braten (vegan)

17,50€

Vegane Bulette | Petersilienkartoffeln | Salat | Paprika Curry Sauce
vegan meatball | boiled potatoes with parsley | salad | paprika curry sauce

Für uns're Knirpse | For our little ones

Jungsche Kartoffel-Möhrenpuffer (vegetarisch)

9,00€

Kartoffel-Möhrenpuffer | Apfelmuß
potato and carrot pancakes | apple puree

Kleinet Schnitzel

9,50€

Kleines Schnitzel (*Schwein*) | Pommes Frites | Ketchup & Mayonnaise
small schnitzel (*pork*) | French fries | ketchup & mayonnaise

Bratwürschte für'n Knirps

9,50€

Bratwürstchen | Pommes Frites | Ketchup & Mayonnaise
small fried sausages | French fries | ketchup & mayonnaise

Nachspeisen | Desserts

Warmer Apfelstrudel (vegetarisch)

8,50€

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis
warm apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream

Rote Grütze (vegetarisch)

7,50€

Rote Grütze mit Vanillesauce oder Vanilleeis
red fruit jelly with vanilla sauce or vanilla ice cream

Milchreis (vegetarisch)

7,00€

Milchreis mit Zimt, Zucker und Apfelmus
rice pudding with cinnamon, sugar and apple puree

Vanilleeis (vegetarisch)

2,50€

Eine Kugel Vanilleeis wahlweise mit Schlagsahne*
a scoop of vanilla ice cream optionally with whipped cream*

*0,80€

Schildkröte



Lieber'n bissken mehr, aber dafür wat Jutet!
Better to have a little more, but make sure it's good!

Erstellen Sie Ihr eigenes Menü aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert. Preise pro Person.
Create your custom menu: Choose a starter, main course, and dessert. Prices per person.

Vorspeisen | Starters

Kl. gem. Salat | Baguette (vegan)
sm. mixed salad | baguette (VG)

Hühnerbrühe | Baguette
chicken broth | baguette

Tomatensuppe | Baguette (vegan)
tomato soup | baguette (VG)

Hauptgänge | Menü für 33,50€ Main courses | menu for 33,50€

Großes Berliner Schinkeneisbein | Sauerkraut
| Petersilienkartoffeln | Erbsenpüree
boiled pork knuckle | sauerkraut |
boiled potatoes with parsley | peas puree

Knusprige Schweinehaxe | Sauerkraut |
Petersilienkartoffeln | Schwarzbiersauce
crispy pork knuckle | sauerkraut |
boiled potatoes with parsley | black beer sauce

Knusprige halbe Bauernente | Rotkohl |
Kartoffelklöße | Orangensauce
crispy half farm duck | red cabbage |
potato dumplings | orange sauce

Schnitzel „Wiener Art“ (*Schwein*) |
Pommes Frites | Salat
schnitzel "Viennese style" (*pork*) |
French fries | salad

Schnitzel „Wiener Art“ (*Schwein*) |
Rahmchampignons | Petersilienkartoffeln
schnitzel "Viennese style" (*pork*) | creamed
mushrooms | boiled potatoes with parsley

Hauptgänge | Menü für 41,00€ Main courses | menu for 41,00€

Knusprige Schweinshaxe | Rotkohl |
Petersilienkartoffeln | Schwarzbiersauce |
0,4l Köpi | 4cl Fürst Bismarck Korn
crispy pork knuckle | red cabbage | boiled
potatoes with parsley | black beer sauce |
0,4l Köpi | 4cl Fürst Bismarck Korn

Wiener Schnitzel (*Kalb*) | Pommes Frites |
Gurkensalat | Preiselbeergelee
Wiener Schnitzel (*veal*) | French fries |
cucumber salad | cranberry jelly

Argentinisches Rumpsteak 250 gr. |
Grillgemüse | Pommes Frites | Kräuterbutter
Argentinean rump steak 250 gr. |
grilled vegetables | French fries | herb butter

Nachspeisen | Desserts

Rote Grütze | Vanillesauce
oder Vanilleeis (vegetarisch)
red fruit jelly | vanilla sauce
or vanilla ice cream (vegetarian)

Apfelstrudel | Vanillesauce
oder Vanilleeis (vegetarisch)
apple strudel | vanilla sauce
or vanilla ice cream (vegetarian)

Milchreis | Zimt | Zucker |
Apfelmus (vegetarisch)
rice pudding | cinnamon |
sugar | apple puree (vegetarian)

Wählen Sie unsere Berliner Platte zum Teilen, um die volle Kulinarik der deutsch-berliner Küche zu erleben!
Choose our Berlin sharing platter and experience the full flavor of German-Berlin cuisine!

Berliner Platte | Berlin sharing platter

Für vier Personen

62,00€

Schinkeneisbein | Schweinshaxe | Knacker | Sauerkraut |
Petersilienkartoffeln | Erbsenpüree | Schwarzbiersauce
boiled pork knuckle | crispy pork knuckle | smoked sausage | sauerkraut |
boiled potatoes with parsley | peas puree | black beer sauce

Bitte beachten Sie: Für ein extra Gedeck berechnen wir eine Gebühr (Kuvert) von 4,50€.
Please note: For an extra place setting, we charge a cover fee of 4,50€.



**Sie sind von großen Platten mit vielen köstlichen Speisen begeistert?
Dann besuchen Sie uns doch in unserem mittelalterlichen Gasthaus Tafelrunde!**

In unserem Erlebnisrestaurant bieten wir leckere Menüs mit Programm und Unterhaltung durch unsere Musiker, Gaukler und Barden.

Nachodstraße 21
10779 Berlin-Wilmersdorf

+49 (0) 30 211 21 41
www.tafelrunde-berlin.de
reservierung@tafelrunde-berlin.de



Beilagen auf Wunsch | Side dishes on request

Portion...

je 5,50€

Pommes Frites (vegan) / Bratkartoffeln (vegan) / Rahmchampignons (vegetarisch)

Rotkohl / Sauerkraut

portion French fries (vegan) / fried potatoes (vegan) / creamed mushrooms (vegetarian)

red cabbage / sauerkraut

Portion Grillgemüse (vegan)

6,50€

Frisches Grillgemüse bestehend aus Paprika, Pilzen, Zwiebeln und saisonalem Gemüse

fresh grilled vegetables, including peppers, mushrooms, onions and seasonal vegetables

Portion Brot (vegetarisch)

3,90€

Brotkorb mit gemischtem Brot

bread basket with different types of bread

Portion Kräuterbutter (vegetarisch)

1,90€

Kräuterbutter aus Deutschland

herb butter from Germany

Portion Butter (vegetarisch)

1,70€

Frische Markenbutter aus Deutschland

fresh branded butter from Germany

Wir bieten Beilagen nur in Verbindung mit einem Hauptgericht an.

We only offer side dishes in combination with a main course.

Wir weisen darauf hin, dass alle unsere Speisen mit den 14 Hauptallergenen in Berührung kommen können. Um mehr über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene zu erfahren, scannen Sie bitte den nebenstehenden QR-Code oder sprechen Sie unser Servicepersonal an.



Please note that all of our dishes may come into contact with the 14 main allergens. To find out more about the allergens contained in our dishes, please scan the QR code on the left or speak to our service staff. We look forward to advising you and assisting you.



Aperitif

Prosecco Frizzante	0,10l	7,00€
Aperol Spritz	0,20l	8,00€
Aperol Spritz Veneziano (<i>mit Weißwein</i>)	0,20l	8,00€
Wildberry Lillet (<i>Lillet Blanc mit Wild Berry</i>)	0,20l	8,00€

Crémant & Champagner

Crémant de Loire (<i>von "Ackerman", 12-36 Monaten auf der Hefe gereift</i>)	0,75l	49,00€
Crémant de Loire Rosé (<i>von "Ackerman", 12-36 Monaten auf der Hefe gereift</i>)	0,75l	52,00€
Champagner De Saint-Gall (<i>von "Union Champagne", höchste Anbauqualität</i>)	0,75l	89,00€

Bier

Berliner Pilsner (<i>Das Bier von hier, vom Fass</i>)	0,30l	3,90€	0,40l	4,90€
Engelhardt (<i>Charlottenburger Pilsener, vom Fass</i>)	0,30l	3,90€	0,40l	4,90€
König Pilsener (<i>"KöPi", vom Fass</i>)	0,30l	3,90€	0,40l	4,90€
Staropramen Dark (<i>Prager Schwarzbier, vom Fass</i>)	0,30l	4,20€	0,50l	5,50€
Berliner Weisse mit Schuss (<i>Himbeere o. Waldmeister, FL.</i>)	0,33l	4,50€		
Schöfferhofer Weizen Naturtrüb (<i>FL.</i>)			0,50l	5,50€
Schöfferhofer Weizen 0,0% Alkoholfrei (<i>FL.</i>)			0,50l	5,50€
Jever Fun Alkoholfrei (<i>FL.</i>)	0,33l	4,50€		
Alster (<i>Bier vom Fass mit 7 Up</i>)	0,30l	3,90€	0,40l	4,90€
Alster Sauer (<i>Bier vom Fass mit Selters Classic</i>)	0,30l	3,90€	0,40l	4,90€
Radler (<i>Bier vom Fass mit Schwip Schwap Orange</i>)	0,30l	3,90€	0,40l	4,90€
Diesel (<i>Bier vom Fass mit Pepsi Cola</i>)	0,30l	3,90€	0,40l	4,90€

Longdrinks

Campari Orange (<i>alternativ mit Soda</i>)	0,30l	9,50€
Beefeater Gin Tonic	0,30l	9,50€
Monkey 47 Tonic	0,30l	10,50€
Absolut Vodka Cola (<i>alternativ mit 7 Up oder Soda</i>)	0,30l	9,50€
Moskovskaya Vodka Cola (<i>alternativ mit 7 Up oder Soda</i>)	0,30l	10,50€
Havana Club Cuba Libre	0,30l	9,50€
Jameson Cola (<i>alternativ mit 7 Up</i>)	0,30l	9,50€
Johnny Walker Red Label Cola	0,30l	9,50€
Jack Daniel's Cola	0,30l	9,50€

*Alle Longdrinks werden regulär mit 4cl Spirituose serviert.
All long drinks are regularly served with 4cl of spirit.*

Spirituosen aus der Destille

Fürst Bismarck Korn	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Linie Aquavit	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Malteser	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Himbeergeist	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Kirschwasser	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Obstler	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Williams Christ Birne	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Absolut Vodka	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Moskovskaya Vodka	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Beefeater Gin	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Monkey 47 Gin	2cl	4,50€	4cl	9,00€
Tequila Blanco	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Tequila Gold	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Havana Club 3 Jahre	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Pott Rum 54	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Jameson	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Jack Daniel's	2cl	4,50€	4cl	9,00€
Johnny Walker Red Label	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Asbach Uralt	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Calvados VSOP	2cl	4,50€	4cl	9,00€
Rémy Martin VOSP	2cl	4,50€	4cl	9,00€
Averna	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Fernet Branca	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Jägermeister	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Orig. Radeberger Bitter	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Ramazzotti	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Underberg	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Berliner Luft	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Berliner Kümmel Halbsüß	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Sambuca	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Amaretto	2cl	3,50€	4cl	7,00€
Ramazzotti Crema	2cl	3,50€	4cl	7,00€

Offene Weißweine

50° Riesling | Deutschland | Rheingau

Riesling | trocken | Schloss Johannisberg

Filigran, erfrischend mit Aromen von grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten, weißem Steinobst und einer blumigen Note.

0,20l 7,00€
0,50l 17,00€
0,75l 25,00€

Weißer Burgunder „Mit Freunden“ | Deutschland | Nahe

Weißburgunder | trocken | Qualitätswein | Weingut Anette Closheim

Spritzig, frisch, eleganter Schmelz.

0,20l 7,00€
0,50l 17,00€
0,75l 26,00€

Grauburgunder vom Kalkstein | Deutschland | Pfalz

Grauburgunder | trocken | Qualitätswein | Weingut Ludi Neiss

Feinwürziger Geschmack vom Kalksteinboden, Aromen von Walnüssen, reifen Äpfeln und Quitten.

0,20l 7,50€
0,50l 17,50€
0,75l 27,00€

Chardonnay „Sandstein“ | Deutschland | Pfalz

Chardonnay | Qualitätswein | trocken | Oliver Zeter

Sensorisch sehr fruchtig und aromatisch, gleichzeitig aber auch wunderbar weich und rund, passt der Wein perfekt zu fast allen Speisen.

0,20l 8,00€
0,50l 18,50€
0,75l 28,50€

Weißer Flaschenweine

Sauvignon Blanc | Deutschland | Pfalz

Sauvignon Blanc | Qualitätswein | trocken | Weingut Oliver Zeter

Pikant-exotisch, zart gelbfruchtig, viele frische Holunderblüten, Nessel, Mineralien.

0,75l 35,00€



Offener Roséwein

Rosé „Jubel & Trubel“ | Deutschland | Nahe

Roséwein | Qualitätswein | trocken | Weingut Anette Closheim
*Aromen von Kirsche, Rosenblättern und Cassis, im Nachgeschmack
entfalten sich Erdbeeren, Kiwi und Mineralien.*

0,20l 7,00€
0,50l 17,00€
0,75l 26,00€

Offene Rotweine

Spätburgunder vom Kalkstein | Deutschland | Pfalz

Spätburgunder | trocken | Qualitätswein | Weingut Ludi Neiss
*Die kalkhaltigen Böden der Pfalz prägen diesen Spätburgunder ganz deutlich und
erhalten seine elegante Struktur. Im Duft finden sich Noten von Brombeeren,
Erdbeeren, Mandeln und Karamell. Neben der sehr saftigen und reifen Frucht
zeigt sich eine Eleganz und sanfte Mineralität.*

0,20l 7,00€
0,50l 17,00€
0,75l 25,00€

Rouge | Deutschland | Nahe

Sankt Laurent & Cabernet Dorsa | trocken | Weingut Anette Closheim
*Vollmundiges Rotweincuvée, unkompliziert und gleichzeitig mit schöner Struktur
und Länge.*

0,20l 7,00€
0,50l 17,00€
0,75l 25,00€

Raiza Crianza | Spanien | Rioja

Tempranillo | trocken | DOC | Vicente Gandia
*Durch die 12-monatige Eichenholzfass-Reifung erhält der Wein eine dezent
würzige Holz-Note. Sein Aroma erinnert an Konfitüre aus roten und schwarzen
Früchten. Im Geschmack vollmundig, komplex und ausgewogen würzig.*

0,20l 7,50€
0,50l 17,50€
0,75l 26,00€

Côtes du Rhône rouge „Les Terrasses de l'Eridan“ | Frankreich | Rhonetal

Shiraz/Syrah, Grenache, Mourvedre | fruchtig | AOC du Rhône
*Klassischer Côtes du Rhône. Fruchtig, frisch mit wunderschönen Tanninen. Ein
großartiger Wein für jeden Tag.*

0,20l 8,00€
0,50l 19,00€
0,75l 28,00€

Rote Flaschenweine

Château le Loup | Frankreich | Bordeaux

Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet France | trocken | Grand Cru |
Appellation Sain Emilion Contrôlée
*Kräftiges Rot, volles Bouquet von großer Finesse mit typischen Aromen von
Johannisbeeren und Kirschen. Seidiger Körper mit zurückhaltenden Tanninen.
Am Gaumen ausgewogene und schöne Struktur. Langer und weicher Nachhall.*

0,75l 36,50€

Schildkröte



Wasser

Selters Naturell	0,25l 3,00€	0,75l 7,00€
Selters Classic	0,25l 3,00€	0,75l 7,00€

Alkoholfreie Getränke

Pepsi Cola	0,2l 3,00€	0,4l 4,90€
Pepsi Zero Zucker	0,2l 3,00€	0,4l 4,90€
Schwip Schwap Orange	0,2l 3,00€	0,4l 4,90€
7UP	0,2l 3,00€	0,4l 4,90€
Spezi	0,2l 3,00€	0,4l 4,90€
Fassbrause	0,2l 3,00€	0,4l 4,90€
Malzbier (Fl.)		0,33l 4,50€
Tonic Water	0,2l 3,00€	
R. Wild Berry	0,2l 3,00€	
Bitter Lemon	0,2l 3,00€	
Apfelschorle	0,2l 3,00€	0,4l 4,90€
Apfelsaft	0,2l 3,50€	0,4l 5,20€
Orangensaft	0,2l 3,50€	0,4l 5,20€

Warme Getränke

Espresso	einfach 2,80€	doppelt 4,50€
Kaffee Crema		3,50€
Cappuccino		4,20€
Milchkaffee		4,50€
Latte Macchiato		4,50€
Heiße Schokolade		4,50€
Tee (Beuteltees im Glas)		3,20€
Grog (Heißwasser mit 4cl Rum und Zucker)		6,00€
Irish Coffee (Kaffee mit 4cl Whisky)		8,00€
Glühwein (wahlweise mit 2cl Rum oder Amaretto)	klassisch 5,00€	+ Schuss 7,50€

