

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.

Die „Schildkröte“ blickt auf eine jahrzehntelange Tradition zurück, die seit 1936 besteht. Durch die nahegelegenen Theater und Lichtspielhäuser war sie in der Vergangenheit Treffpunkt unzähliger Künstler. Dies bezeugen auch heute noch die Bilder, die überall im Restaurant an den Wänden hängen. Unter den Gästen waren auch immer wieder prominente Gesichter wie Loni Heuser, Edith Schollwer und Gene Hackman.

Auch durch den Glamour des Kurfürstendamms war und ist die Schildkröte bei vielen Berlinern als „Traditionshaus“ beliebt. Hier finden heute nicht nur Touristen, die sich die geschichtsträchtige Umgebung rund um den Ku’damm anschauen wollen, einen Platz zum Einkehren und zum Verschnaufen. Auch die Berliner und vor allem die Bewohner des Bezirks Charlottenburg treffen sich in der „Schildkröte“.

Seit der Gründung wurde die Schildkröte von insgesamt sieben verschiedenen Betreibern geprägt. So kann man noch heute Einflüsse der verschiedenen Betreiber sehen. Die Einrichtung stammt aus dem Eröffnungsjahr und wurde von Herrn Bernd Zeiser neu gepolstert. Herr Zeiser tauschte ebenfalls den Bartresen aus. Im Jahr 1977 tauschte das Ehepaar Mai das Buntglasfenster neben der Eingangstür gegen ein „Schaufenster“ aus, sodass die Gäste heute auf die Straße blicken können. Das Original Buntglasfenster ist heute im hinteren Teil des Restaurants zu sehen und wird von hinten durch eine spezielle Vorrichtung beleuchtet.

Zwischen 1945 und 1977 gab es verschiedene Inhaber. Herr Schumacher war einer von Ihnen. Er brachte, aus Leidenschaft zu den Tieren, Stiche und Gemälde von Pferden an den Wänden der „Schildkröte“ an, die noch bis heute an den Wänden des Restaurants zu sehen sind. Die „Schildkröte“ war, durch die Verschiedenheit der Gäste und dem heimeligen Ambiente schon früh im Kiez bekannt und beliebt – heute hoffen wir Sie zu begeistern.





Frische Salate

Kleiner gemischter Salat | 6,50€

small mixed salad

Frischer Hähnchensalat | 14,50€

Salat | gegrillte Hähnchenbruststreifen | Champignons | Tomate | Gurke
salad | grilled chicken breast strips | mushrooms | tomato | cucumber

Bauernsalat | 14,50€

Salat | Fetakäse | Tomate | Gurke | Oliven | Zwiebeln
salad | feta cheese | tomato | cucumber | olives | onions

wahlweise mit Olivenöl oder unserem Balsamico Hausdressing
optionally with olive oil or with our balsamic house dressing

alle Salate werden mit Baguette gereicht
all salads are served with baguette

Hausgemachte Suppen

Hühnerbrühe mit „Allem Drin“ | 6,00€

Hühnerbrühe | Brot
chicken broth | bread

Hausgemachte Kartoffelsuppe | 6,50€

Kartoffelsuppe | Knacker
potato soup | Knacker (sausage)

Tomatensuppe | 6,00€

tomato soup



Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, dann sprechen Sie uns gerne an.
If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.



Kleinigkeiten aus der regionalen Küche

Hausgemachter Berliner Schmalztopf | 6,50€

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

Hausgemachte Bouletten | 8,50€

Bouletten | Gewürzgurke | Brot
meatballs | pickle | bread

Bratwürstchen | 11,50€

Bratwürstchen | Sauerkraut | Kartoffelpüree | Schwarzbiersoße
Bratwürstchen (small sausages) | sauerkraut | mashed potatoes | black beer sauce

Berliner Currywurst XL | 11,50€

XL Currywurst | Pommes Frites | Salat
XL Currywurst (sausage) | French fries | salad

Berliner Schinken Knacker | 11,50€

Knacker | Sauerkraut | Kartoffeln | Schwarzbiersoße | im Winter wahlweise mit Grünkohl
Knacker (sausages) | sauerkraut | potatoes | black beer sauce | in winter optionally with kale

Hausgemachte Eisbeinsülze | 12,50€

Eisbeinsülze | Bratkartoffeln | Remouladensoße
pork knuckle aspic | roast potatoes | remoulade sauce

Schildkrötenbrett | 17,50€

Boulette | Sülze | Käse | Schmalz | Matjes | Zwiebeln | Gurke | Kräuterschmand | Bauernbrot
meatball | aspic | cheese | lard | maties | onions | cucumber | herb sour cream | farmhouse bread





Spezialitäten der Schildkröte

Großes Berliner Schinkeneisbein | 19,00€

Schinkeneisbein | Sauerkraut | Kartoffeln | Erbsenpüree
ham knuckle | sauerkraut | potatoes | peas puree

Knusprige Schweinehaxe an Schwarzbiersoße | 19,00€

Schweinehaxe | Sauerkraut | Kartoffeln | Schwarzbiersoße
crispy pork knuckle | sauerkraut | potatoes | black beer sauce

Knusprige halbe Bauernente | 20,50€

Halbe Bauernente | Rotkohl | Klöße
half farm duck | red cabbage | dumpling

Kalbsleber „Berliner Art“ | 19,00€

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

Königsberger Klopse | 13,50€

Königsberger Klopse | Petersilienkartoffeln | Kapernsoße | rote Bete
Königsberger meatballs | parsley potatoes | caper sauce | beet

Schildkrötenteller | 19,50€

Eisbein ausgelöbt | Knacker | Boulette | Sauerkraut | Bratkartoffeln
piece of ham knuckle | Knacker (sausage) | meatball | sauerkraut | roast potatoes

Jan-Otto-Teller Spezial | 25,50€

knusprige Haxe | Rotkohl | Kartoffeln | Schwarzbiersauce | 0,4l Köpi | 4cl Fürst Bismarck Korn
crispy knuckle | red cabbage | potatoes | black beer sauce | 0,4l Köpi | 4cl Fürst Bismarck Korn



Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, dann sprechen Sie uns gerne an.
If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.





Aus Topf und Pfanne

Schnitzel "Wiener Art" | 18,50€

Schnitzel "Wiener Art" | Pommes Frites | Salat
Schnitzel "Viennese style" | French fries | salad

Schnitzel "Wiener Art" | 18,50€

Schnitzel "Wiener Art" | Rahmchampignons | Petersilienkartoffeln
Schnitzel "Viennese style" | creamed mushrooms | parsley potatoes

Original Wiener Schnitzel vom Kalb | 26,50€

Wiener Schnitzel | Pommes | Gurkensalat | Preiselbeergelee
Wiener Schnitzel (veal) | french fries | cucumber salad | cranberry jelly

Argentinisches Rumpsteak | 27,00€

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

Sauerbraten "Rheinländer Art" | 23,00€

Sauerbraten "Rheinländer Art" | Rotkohl | Klöße
Sauerbraten "Rhineland style" | red cabbage | dumpling

Schweinekrustenbraten | 16,50€

Schweinekrustenbraten | Klöße | Schwarzbiersoße | Krautsalat
pork roast | dumpling | black beer sauce | coleslaw

Hähnchenbrust paniert | 18,50€

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

Fisch

Zwei Matjesfilets "Hausfrauen Art" | 16,00€

zwei Matjesfilets "Hausfrauen Art" | Salzkartoffeln | Apfel-Zwiebelsoße
two Matiesfilets "Hausfrauen Art" | boiled potatoes | apple-onion sauce

Zanderfilet | 19,00€

Zander | Kartoffeln | Meerrettichsauce | Gurkensalat
pike-perch filet | potatoes | horseradish sauce | cucumber salad



Vegetarische Gerichte

Flammkuchen | 13,50€

Flammkuchen | Fetakäse | Tomate | Zwiebeln | Oliven
tarte flambée | feta cheese | tomato | onions | olives

Hausgemachte Möhren-Kartoffelpuffer | 13,00€

Puffer | Rahmchampignons | großes Salatbouquet
homemade carrot and potato pancakes | creamed mushrooms | big salad bouquet

Für unsere Kleinen

Kleines Schnitzel | 8,50€

Kleines Schnitzel | Pommes Frites
small Schnitzel | French fries

Kartoffel-Möhrenpuffer | 8,00€

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

Königsberger Klopse | 8,50€

2 Königsberger Klopse | Kartoffeln | Kapern Sauce
2 Königsberger meatballs | potatoes | caper sauce

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße oder Vanilleeis | 6,50€

red fruit jelly with vanilla sauce or vanilla ice cream

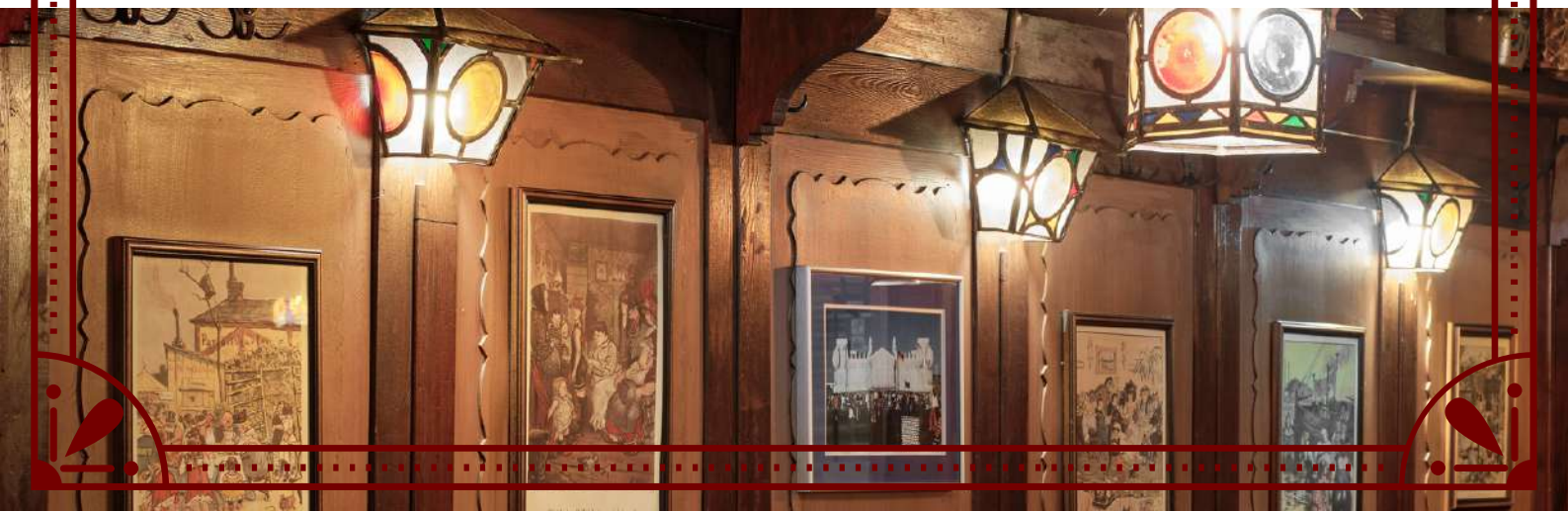
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße oder Vanilleeis | 7,50€

warm apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream

Schokoladenkuchen | 6,50€

chocolate cake

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, dann sprechen Sie uns gerne an.
If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.





Beilagen auf Wunsch

Portion Pommes Frites | 5,00€
portion French fries

Portion Bratkartoffeln | 5,00€
portion roast potatoes

Portion Rahmchampignons | 5,00€
portion creamed mushrooms

Portion Grillgemüse | 5,50€
portion grilled vegetables

Portion Kräuterbutter | 1,50€
portion herb butter

Portion Butter | 1,50€
portion butter

Brot | 3,50€
bread

nur in Verbindung mit einem Hauptgericht
only in combination with a main course

Tafelrunde
MITTELALTERLICHES GASTHAUS

Besuchen Sie unser mittelalterliches Gasthaus: **Tafelrunde Berlin**
Erlebnisrestaurant mit mittelalterlichem Programm und leckeren 5-Gänge-Menüs

Nachodstraße 21
10779 Berlin-Wilmersdorf

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



Aperitifs

Schloss Vaux Weiß Brut	0,1l		7,00€
Aperol Spritz	0,2l		7,50€
Aperol Spritz Veneziano (mit Weißwein)	0,2l		7,50€
Lillet Weiß Wild Berry / Prosecco / Tonic	0,2l		7,50€
Lillet Rosé Wild Berry / Prosecco / Tonic	0,2l		7,50€

Sekt | Champagner

Schloss Vaux Weiß Brut	0,75l		32,00€
Schloss Vaux Rosé Brut	0,75l		33,50€
G. H. Mumm et CIE	0,75l		82,00€

Bier

Berliner Pilsner	0,30l		3,90€
Berliner Pilsner	0,40l		4,90€
Engelhardt (Charlottenburger Pilsener)	0,30l		3,90€
Engelhardt (Charlottenburger Pilsener)	0,40l		4,90€
König Pilsener	0,30l		3,90€
König Pilsener	0,40l		4,90€
Krušovice Dunkel	0,30l		4,20€
Krušovice Dunkel	0,50l		5,50€
Berliner Weisse mit Schuss (Himbeere/Waldmeister, Fl.)	0,33l		4,50€
Schöfferhofer Weizen, Hefe (Fl.)	0,50l		5,50€
Schöfferhofer Weizen, Hefe alkoholfrei (Fl.)	0,50l		5,50€
Jever Fun (Fl.)	0,33l		4,00€
Alsterwasser	0,30l		3,90€
Alsterwasser	0,40l		4,90€

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, dann sprechen Sie uns gerne an.
If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.

Longdrinks

Beefeater Gin Tonic / Lemon / Wild Berry	4cl 9,50€
Monkey 47 Tonic / Lemon / Wild Berry	4cl 10,50€
Absolut Vodka Lemon / Tonic / Orange / Wild Berry / Soda	4cl 9,50€
Bloody Mary	4cl 9,50€
Havana Club Cuba Libre	4cl 9,50€
Jack Daniel's Cola / Seven Up	4cl 9,50€
Jameson Cola / Seven Up	4cl 9,50€
Campari Soda / Orange	4cl 9,50€
Johnny Walker Red Label Cola	4cl 9,50€

Spirituosen | Whiskey | Bitter

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

Weißweine

50° Riesling | Deutschland | Reingau

Riesling | trocken | Schloss Johannisberg

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

0,20l | 7,00€

0,50l | 16,00€

0,75l | 23,00€

Sauvignon Blanc | Deutschland | Pfalz

Sauvignon Blanc | Qualitätswein | trocken | Oliver Zeter

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

0,20l | 9,00€

0,50l | 22,50€

0,75l | 31,50€

Weißer Burgunder „Mit Freunden“ | Deutschland | Nahe

Weißburgunder | trocken | Qualitätswein | Weingut Anette Closheim

Spritzig, frisch, eleganter Schmelz.

0,20l | 7,00€

0,50l | 16,00€

0,75l | 23,00€

Ganslgraben Grüner Veltiner | Österreich | Kamptal

Grüner Veltiner | trocken | DAC Qualitätswein | Weingut Höllerer

Stachelbeere und grüner Apfel im Bouquet. Frisch und knackig mit vielzitierten Pfefferl im Abgang.

0,20l | 6,50€

0,50l | 15,50€

0,75l | 21,50€

Grauburgunder vom Kalkstein | Deutschland | Pfalz

Grauburgunder | trocken | Qualitätswein | Weingut Ludi Neiss

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

0,20l | 6,50€

0,50l | 15,50€

0,75l | 21,50€

Rosé

Rosé | 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 | 16,50€

0,75l | 22,50€

Rotweine

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 | 16,00€

0,75l | 22,50€

Chai de Bordes | Frankreich | Bordeaux

Merlot & Cabernet Sauvignon | trocken | Appellation Bordeaux Contrôlée

Sattes Robinrot, feiner Duft von roten Beerenfrüchten und Heidelbeeren, saftig, weich, gut eingebundenes Tannin, mittlerer Körper, ausgewogen.

0,20l | 7,00€

0,50l | 16,00€

0,75l | 22,50€

Raiza Reserva | Spanien | Rioja

Rioja | trocken | Donominacion de Origen | Raiza Red Wine Reserva

Der Wein aus der Tempranillo Traube präsentiert im Mund eine seidige Eleganz und Struktur. Nuancen von Vanille und Leder finden sich kraftvoll im Duft.

0,20l | 7,50€

0,50l | 17,50€

0,75l | 24,50€

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 Karamel. Neben der sehr saftigen und reifen Frucht zeigt sich eine Eleganz und sanfte Mineralität.

0,20l | 7,00€

0,50l | 16,00€

0,75l | 22,00€

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.

0,20l | 10,50€

0,50l | 25,50€

0,75l | 36,50€

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, dann sprechen Sie uns gerne an.

If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.

Wasser

Selters Naturell	0,25l 3,00€
Selters Naturell	0,75l 6,50€
Selters Classic	0,25l 3,00€
Selters Classic	0,75l 6,50€

Alkoholfreie Getränke

Pepsi Cola	0,20l 3,00€
Pepsi Cola	0,40l 4,90€
Pepsi MAX	0,20l 3,00€
Pepsi MAX	0,40l 4,90€
Mirinda Orange	0,20l 3,00€
Mirinda Orange	0,40l 4,90€
7UP	0,20l 3,00€
7UP	0,40l 4,90€
Spezi	0,20l 3,00€
Spezi	0,40l 4,90€
Fassbrause	0,20l 3,00€
Fassbrause	0,40l 4,90€
Tonic Water	0,20l 3,00€
R. Wild Berry	0,20l 3,00€
Bitter Lemon	0,20l 3,00€
Apfelschorle	0,20l 3,00€
Apfelschorle	0,40l 4,90€
Apfelsaft	0,20l 3,00€
Orangensaft	0,20l 3,00€
Tomatensaft	0,20l 3,50€

Warme Getränke

Tee (Glas)	2,80€
Kaffee	2,80€
Cappuccino	3,00€
Latte Macchiato	3,50€
Espresso	2,50€
Espresso doppelt	4,00€
Glühwein	5,00€
Irish Coffee (Kaffee mit 4 cl Whisky)	8,00€
Grog vom Rum	6,00€

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, dann sprechen Sie uns gerne an.
If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.