

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 | Baguette
salad | grilled chicken breast strips | mushrooms | baguette

Bauernsalat | 13,00€

Schafskäse | Tomate | Gurke | Oliven | Zwiebeln
sheep cheese | tomato | cucumber | olives | onions

wahlweise mit Hausdressing (Honig-Senf) oder Olivenöl und Balsamico
optionally with house dressing (honey mustard) or olive oil and balsamic vinegar

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

Rurfürstendamm

Kleinigkeiten aus der regionalen Küche

Berliner Schmalztopf | 5,50€

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

Hausgemachte Bouletten | 8,50€

Bouletten | Gewürzgurke | Brot
meatballs | pickle | bread

Berliner Bratwurst | 11,50€

Bratwurst | Sauerkraut | Kartoffelpüree
Bratwurst (sausage) | sauerkraut | mashed potatoes

Berliner Currywurst XXL | 11,50€

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

Knacker | 11,50€

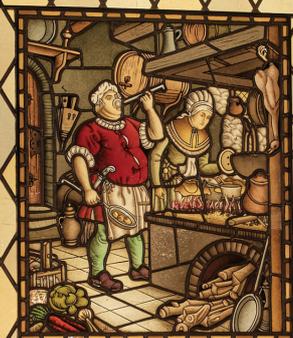
mit Grünkohl | Kartoffeln
Knacker (sausage) with green cabbage | potatoes

Hausgemachte Eisbeinsülze | 12,50€

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

Schildkrötenbrett | 16,00€

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



Spezialitäten der Schildkröte

Großes Berliner Schinkeneisbein | 18,00€

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

Knusprige Schweinehaxe an Schwarzbiersoße | 19,00€

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

Knusprige halbe Bauernente | 20,50€

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

Kalbsleber „Berliner Art“ | 19,00€

Kalbsleber | Apfel-Zwiebelringe | Kartoffelpüree
veal liver | apple-onion rings | mashed potatoes

Königsberger Klopse | 13,50€

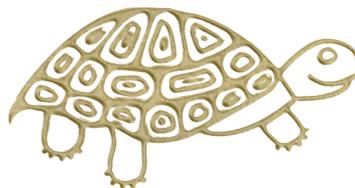
Königsberger Klopse | Kapernsoße | rote Bete | Petersilienkartoffeln
Königsberger meatballs | caper sauce | beet | parsley potatoes

Schildkrötenteller | 19,50€

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

Jan-Otto-Teller Spezial | 25,50€

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





Aus Topf und Pfanne

Schnitzel "Wiener Art" | 17,50€

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

Schnitzel "Wiener Art" | 19,00€

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

Original Wiener Schnitzel vom Kalb | 25,50€

Wiener Schnitzel | Bratkartoffeln | Gurkensalat | Preiselbeergelee
Wiener Schnitzel | roast potatoes | cucumber salad | cranberry jelly

Argentinisches Rumpsteak | 27,00€

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

Sauerbraten "Rheinländer Art" | 23,00€

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

Schweinekrustenbraten | 15,00€

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

Hähnchenbrust paniert | 16,00€

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

Fisch

Zwei Matjesfilets "Hausfrauen Art" | 16,00€

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

Zanderfilet | 19,00€

mit Meerrettichsauce | Kartoffeln | Gurkensalat
pike-perch fillet with horseradish sauce | potatoes | cucumber salad



Vegetarische Gerichte

Flammkuchen | 12,00€

Flammkuchen | Schafskäse | Tomate | Zwiebeln | Oliven
tarte flambée | sheep cheese | tomato | onions | olives

Hausgemachte Möhren-Kartoffelpuffer | 13,00€

mit Rahmchampignons
homemade carrot and potato pancakes with creamed mushrooms

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

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße oder Vanilleeis | 6,50€

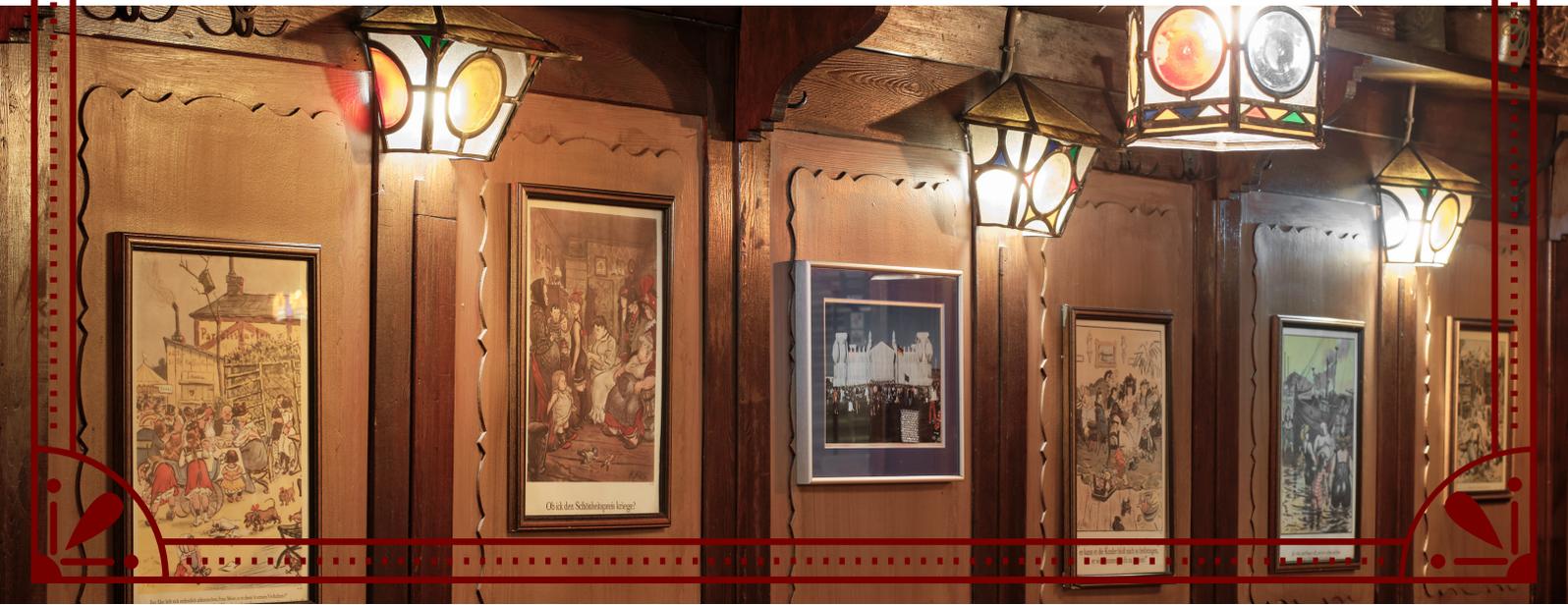
red fruit jelly with vanilla sauce or vanilla ice cream

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße oder Vanilleeis | 7,50€

warm apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream

Schokoladenkuchen | 6,50€

chocolate cake



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 | 5,00€
portion grilled vegetables

Brot | 3,50€
bread

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

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



Tafelrunde

Aperitifs

Schloss Vaux Weiß Brut	0,1l 7,00€
Schloss Vaux Rosé Brut	0,1l 8,00€
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€
Schöffelhofer Weizen, Hefe (Fl.)	0,50l 5,50€
Schöffelhofer 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€

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	4cl 9,50€
Campari Orange	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 Luft 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€
Lillet Weiß Rosé	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 | Denominacion 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€

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€