

HAMLET

Ludwigkirchstraße 6 | 10719 Berlin-Wilmersdorf
+49 30 882 13 61

**FRÜHSTÜCK
* 8-15 UHR**

.....

**KALTE+WARME KÜCHE
10-22:30 UHR**

Wir bedanken uns für Ihren Besuch und
freuen uns, Sie wieder bei uns zu begrüßen

IHR HAMLET-TEAM

restaurant-hamlet.de

.....

WIR BITTEN UM IHR VERSTÄNDNIS,
DASS EC-/KREDITKARTENZAHLUNGEN ERST AB EINEM
BETRAG VON 20,00 EUR MÖGLICH SIND

FRÜHSTÜCK*

SÜSSES FRÜHSTÜCK ^{1,6} 8.50
Croissant, Butter, Konfitüre, Honigquark mit frischem Obst

VEGETARISCHES FRÜHSTÜCK ^{1,6} 14.90
gebratene Zucchini, Paprika, Aubergine und Halloumi-Scheiben,
Avocado, Konfitüre, Honigquark mit frischem Obst, Butter

ENGLISCHES FRÜHSTÜCK ^{1,6,9} 14.90
Spiegeleier mit Speck, gebratene Kartoffeln mit Champignons, Tomaten,
gebackene Bohnen, Orangenmarmelade, Honigquark
mit frischem Obst, Butter

FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK ^{1,6,9} 14.90
Brie, Saint Albray, Gouda, Konfitüre, gekochtes Ei,
Honigquark mit frischem Obst, Butter

ITALIENISCHES FRÜHSTÜCK ^{1,4,6,9} 14.90
Salami Milanese, Parmaschinken mit Honigmelone, Mortadella,
Brie, Mozzarella, Konfitüre, gekochtes Ei, Honigquark
mit frischem Obst, Butter

LACHSFRÜHSTÜCK ^{1,2,4,6,9} 15.90
Hausgebeizter Lachs, mit Meerrettich-Creme, Brie, gekochtes Ei,
Himbeer-Marmelade, Honigquark mit frischem Obst, Butter

UNSERE EMPFEHLUNG

HAMLET-FRÜHSTÜCK ^{1,2,4,5,6,8,9} 34.50
FÜR 2 PERSONEN

Gebeizter Lachs, Roastbeef, Hähnchenfilet mit Mandeln und Ananas, Salami,
Mortadella, Parmaschinken, Mozzarella, Halloumi, Brie, gebratene Zucchini,
Paprika, Aubergine, Honigquark mit frischem Obst, Konfitüre, Nutella,
gekochtes Ei, frisches Obst, Butter

OHNE SCHWEINEFLEISCH

HAMLET-FRÜHSTÜCK ^{1,2,4,5,6,8,9} 36.50
FÜR 2 PERSONEN

Gebeizter Lachs, Roastbeef, Pastirma, geräucherte Putenbrust, Hähnchenfilet
mit Mandeln und Ananas, Mozzarella, Halloumi, Brie, gebratene Zucchini,
Paprika, Aubergine, Honigquark mit frischem Obst, Konfitüre, Nutella,
gekochtes Ei, Avocado, frisches Obst, Butter

ALLERGENE

(1) Glutenhaltig (2) Fisch (3) Krebstiere (4) Schwefeldioxide & Sulfite (5) Sellerie (6) Milch & Laktose (7) Sesamsamen (8)
Nüsse (9) Eier (10) Lupinen (11) Senf (12) Soja (13) Weichtiere (14) Erdnüsse

FRÜHSTÜCK A LA CARTE

FRENCH TOAST ^{1,6,9}	10.50
Joghurt, Obst und flüssiger Honig	
HAUSGEMACHTES GRANOLA ^{1,6,7,8}	9.50
Joghurt, Obst und flüssiger Honig	
JOGHURT ⁶	8.50
mit Amaranth, Quinoa und Obst	
SHAKSHUKA ^{5,7,9}	14.00
leicht scharfe Tomatensauce, Joghurt, Petersilie und Ei	
HUMMUS MIT EI ^{7,9}	10.50
Hausgemachter Hummus und gekochte Eier	
OMELETTE ⁹	10.50
mit Ricotta, Kartoffeln, Cocktailtomaten und Lauchzwiebeln	
3 RÜHREIER ODER ⁹	7.50
3 SPIEGELEIER NATUR	
RÜHREIER	
mit Schafskäse, Tomate und Zwiebel ^{6,9}	9.50
mit Schinken oder Speck ⁹	9.50
mit Avocado und Spinat ⁹	9.50
mit Merguez und Chili ⁹	11.50
BUTTER , ⁸ KONFITÜRE, HONIG ODER NUTELLA ¹	1.50
pro Portion	
CROISSANT NATUR ¹	2.70
BROTKORB ¹	3.80
Extra	

ALLERGENE

(1) Glutenhaltig (2) Fisch (3) Krebstiere (4) Schwefeldioxide & Sulfite (5) Sellerie (6) Milch & Laktose (7) Sesamsamen (8) Nüsse (9) Eier (10) Lupinen (11) Senf (12) Soja (13) Weichtiere (14) Erdnüsse

VORSPEISEN

TOMATEN-INGWER-SUPPE	7.50
Tomate, Ingwer, Sauerrahm, Basilikum	
VORSPEISENSALAT	6.90
mit Sherrydressing oder Kürbiskernvinaigrette	
MARINIERTER OLIVENMIX ^{6,8}	4.90
in Hausvinaigrette	
TOMATE-MOZZARELLA	11.50
mit Beeren, Basilikum und Walnüssen	
HUMMUS KLASSIK ⁷	7.90
hausgemacht – mit Sesamsauce und Olivenöl	
LACHS-AVOCADO-TARTAR ^{1,2,4,6,9}	14.50
mit Kräuterschmand und hausgemachten Mini-Rösti	
VORSPEISEN-VARIATION	28.50
FÜR 2 PERSONEN mit 8 verschiedenen kulinarischen Vorspeisen und frischem Pitabrot	

SALATE

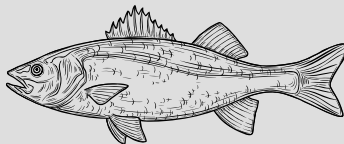
SALATVARIATION "HÄHNCHEN"	14.50
mit Hähnchenbruststreifen, frischen Pilzen, Ananas und Mandelspalten	
SALATVARIATION "LAMM"	19.90
mit gegrilltem Lammfilet, Auberginen, Schafskäse und Pinienkernen	
QUINOA TABOULE "SCAMPI" ^{1,6,9}	18.50
mit Scampi, Petersilie, Minze, Gurke, roten Zwiebeln, Mango, Oliven, Pinienkernen	

ALLERGENE

(1) Glutenhaltig (2) Fisch (3) Krebstiere (4) Schwefeldioxide & Sulfite (5) Sellerie (6) Milch & Laktose (7) Sesamsamen (8) Nüsse (9) Eier (10) Lupinen (11) Senf (12) Soja (13) Weichtiere (14) Erdnüsse

FISCH+FLEISCH

GEGRILLTER LACHS ^{2,4,6,11}	23.50
in Safranschaum auf Spinatrisotto	
ZANDERFILET ^{1,2,4,6,7,9}	22.50
mit Sesamkruste mit Basilikum-Risotto und Grill-Zucchini	
RINDERLENDE ODER SCAMPI ^{1,9}	19.50
Streifen von der Rinderleende oder Scampi auf Linguine in Tomatensauce	
WIENER SCHNITZEL ^{1,4,6,8}	24.50
vom Kalb – mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren	
ZÜRCHER GESCHNETZELTES ^{1,6,9}	21.50
mit medium-gebratenen Streifen von der Kalbsleende, Pilzrahmsauce und hausgemachten Spätzle	
LAMM NUBIEN ^{4,7}	23.50
Lammfilet in altem Dattel-Balsamico – mit schwarzem Sesam, Karotten und Bohnenhummus	
ROASTBEEF ⁶	19.90
rosa gebraten und kalt geschnitten – mit Remoulade und Bratkartoffeln	
RUMPSTEAK ⁶	25.50
Black Angus, Café de Paris - Butter, Pommes frites und buntem Gemüse	
HÄHNCHEN "ORIENTAL" ^{4,6}	18.50
Marinierte Hähnchenstreifen mit Ananas-Curry-Sauce und Gemüse an Basmatireis	
HÄHNCHEN IN MANDELKRUSTE	16.50
mit Süßkartoffel-Pommes, Granatapfel-Chili-Dip und Gurkensalat ^{1,8,9}	
LAMM COUSCOUS	21.50
geschmorte Lammhaxe, Merguez, Ratatouille, Tomaten-Koriander-Jus und Harissa	



ALLERGENE

(1) Glutenhaltig (2) Fisch (3) Krebstiere (4) Schwefeldioxide & Sulfite (5) Sellerie (6) Milch & Laktose (7) Sesamsamen (8) Nüsse (9) Eier (10) Lupinen (11) Senf (12) Soja (13) Weichtiere (14) Erdnüsse

VEGETARISCH

LINGUINE ALL'ARABIATA ^{1,6}	13.90
mit Knoblauch, Chili und Parmesan	
KÄSESPÄTZLE ^{1,6,9}	15.90
mit Bergkäse, gebräunten Zwiebeln und Gurkensalat	
GNOCCHI ^{1,6}	14.90
mit Gorgonzola oder Basilikum-Pesto	
COUSCOUS ¹	14.50
mit Auberginen, Grill-Zucchini, Harissa und Koriander-Tomaten	
GEBACKENER BLUMENKOHL ^{1,6}	14.50
mit karamellisierten Kartoffeln und Mohnquark	
OFEN-AUBERGINE	14.50
mit Tahini, Mutabal und Tomatensalat	
HUMMUS "HAMLET" ^{7,8}	12.50
mit Hummus, Auberginen, Joghurt-Tahini, Tomate und gerösteten Pinienkernen	
GEBACKENER SCHAFSKÄSE ^{4,6,8}	15.50
mit Spinat, Walnuss und karamellisierten Zwiebeln	

DESSERTS

CRÉME BRÛLÉE ^{6,9}	7.90
KAISERSCHMARRN ^{1,6,9}	11.50
mit Zwetschgenkompott oder Nutella	
SCHOKOLADENKÜCHLEIN ^{1,6,8,9}	9.50
mit flüssigem Kern und Vanilleeis	

ALLERGENE

(1) Glutenhaltig (2) Fisch (3) Krebstiere (4) Schwefeldioxide & Sulfite (5) Sellerie (6) Milch & Laktose (7) Sesamsamen (8) Nüsse (9) Eier (10) Lupinen (11) Senf (12) Soja (13) Weichtiere (14) Erdnüsse

KAFEE SPEZIALITÄTEN

KAFFEE AL SHEIKH ⁴	3.70
Mokka mit Kardamom	
KAFFEE ⁴	2.90
ESPRESSO ⁴	2.70
ESPRESSO DOPPIO ⁴	4.70
ESPRESSO MACCHIATO ^{4,8}	3.10
CAPPUCCINO ^{4,8}	3.50
LATTE MACCHIATO ^{4,8}	3.80
LATTE MACCHIATO MIT AROMA ^{3,4,8}	4.50
Karamell, French Vanilla, Haselnuss, Amaretto	
IRISH COFFEE ^{4,8}	6.40
Doppelter Espresso, gesüßt mit Irish-Whiskey und einer Haube aus leicht angeschlagener Sahne	
HEISSE SCHOKOLADE ⁸	3.70
HEISSE SCHOKOLADE MIT AROMA ^{3,8}	4.50
Karamell, French Vanilla, Haselnuss, Amaretto	
HEISSE MILCH MIT HONIG ⁸	3.20
HEISSE ZITRONE MIT HONIG	3.20
HEISSE LIMONE MIT HONIG	3.20

ZUSATZSTOFFE

1: Säuerungsmittel, 2: Farbstoff, 3: Aromen, 4: Koffein, 5: Süßstoff, 6: Chinin,
7: enthält Phenylalaninquelle, 8: Milcheiweiß, 9: Taurin, 10: Sulfit

TEESPEZIALITÄTEN

im Kännchen

EARL GREY	6.30
Bergamotte-Note	
DARJEELING	6.30
Happy Valley Tea Estate, Indien	
ASSAM	6.30
Hunwal, Indien	
GRÜNER TEE	6.30
Japan	
MAROKK. GRÜNTEE	6.30
mit frischer Minze	
FRÜCHTETEE	6.30
KAMILLENBLÜTENTEE	6.30

im Glas

FRISCHE MINZE	4.80
FRISCHE MINZE	5.80
mit Orange	
FRISCHER INGWER	6.30
mit Minze und Erdbeeren	



ZUSATZSTOFFE

1: Säuerungsmittel, 2: Farbstoff, 3: Aromen, 4: Koffein, 5: Süßstoff, 6: Chinin,
7: enthält Phenylalaninquelle, 8: Milcheiweiß, 9: Taurin, 10: Sulfit

SOFTDRINKS

RÖMERQUELLE	0,33l Fl.	3.50
prickelnd / still	0,75l Fl.	7.50
COCA-COLA ^{1,2,3,4}	0,2l Fl.	3.50
COLA-COLA LIGHT ^{1,2,3,4,7}	0,2l Fl.	3.50
SPRITE ^{1,2,3}	0,2l Fl.	3.50
FANTA ^{1,2,3}	0,2l Fl.	3.50
SCHWEPPES TONIC WATER ^{1,3}	0,2l Fl.	3.70
SCHWEPPES BITTER LEMON ^{1,3}	0,2l Fl.	3.70
SCHWEPPES GINGER ALE ^{1,2,3}	0,2l Fl.	3.70

SÄFTE+LIMONADEN

APFELSAFT	0,2l	3.50
SÄFTE	0,2l	3.70
Orange, Ananas, Tomate		
ORANGENSAFT	0,2l	5.20
frisch gepresst		
NEKTARE	0,2l	3.80
Banane, Cranberry, Kirsch, Mango, Maracuja		
SAFTSCHORLE	0,2l	3.50
HAUSGEM. LIMONADE	0,4l	6.50
mit frischer Minze		
mit Granatapfel	0,4l	6.90
MANGO LASSI	0,4l	7.50
EISTEE	0,4l	5.90
mit frischer Minze, Beeren und Zitrone		

ZUSATZSTOFFE

1: Säuerungsmittel, 2: Farbstoff, 3: Aromen, 4: Koffein, 5: Süßstoff, 6: Chinin,
7: enthält Phenylalaninquelle, 8: Milcheiweiß, 9: Taurin, 10: Sulfit

APERITIFS

HAMLET-APERITIF ¹⁰	0,1l	6.50
Prosecco mit geschäumten Guavenjus		
PROSECCO SPUMANTE ¹⁰	0,1l	5.90
"DOC" extra dry "Costaross"		
PROSECCO VALDO ¹⁰	0,1l	6.90
Spumante rosé		
PROSECCO APEROL ¹⁰	0,2l	9.50
HUGO	0,2l	9.50
Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze, Soda mit Granatapfel		
AMERICANO	0,2l	8.50
Campari, Sweet Vermouth, Soda		
CAMPARI ^{1,3}	4 cl	8.50
Soda/Tonic oder Orange		
APEROL	2 cl	5.50
MARTINI BIANCO	5 cl	4.80
rosé, rosso oder extra dry		
PORT-O TONIC ^{1,3}	0,2l	8.50
weißer Port, Tonic, Minze, Eis		

BIERE

KÖNIG PILSNER	0,3l	3.90
vom Fass		
	0,5l	6.20
KÖNIG PILSNER		
alkoholfrei	Fl. 0,33l	3.80
BENEDIKTINER	Fl. 0,5l	5.90
hell, dunkel, Kristall oder alkoholfrei		
RADLER/ALSTER/DIESEL	0,3l	4.20
(Fanta / Sprite / Cola)	0,5l	6.50

ZUSATZSTOFFE

1: Säuerungsmittel, 2: Farbstoff, 3: Aromen, 4: Koffein, 5: Süßstoff, 6: Chinin,
7: enthält Phenylalaninquelle, 8: Milcheiweiß, 9: Taurin, 10: Sulfit

OFFENE WEINE

Weißwein

"HAMLET"-HAUSWEIN ¹⁰	0,2l	5.90
WEINSCHORLE ¹⁰	0,2l	4.90
GRAUBURGUNDER ¹⁰	0,2l	6.20
QbA, trocken Weingut Weingarten, Baden	0,1l	3.80
GRÜNER VELTINER ¹⁰	0,2l	6.20
trocken, Weingut Eschenhof Holzer, Wagram	0,1l	3.80
WEISSBURGUNDER ¹⁰	0,2l	7.50
QbA, trocken, Weingut Langenwalter, Pfalz	0,1l	4.00

Roséwein

MÜLLER ROSÉ ¹⁰	0,2l	7.50
QbA trocken, Weingut Max Müller, Franken	0,1l	4.00

Rotweine

"HAMLET" HAUSWEIN ¹⁰	0,2l	5.90
CABERNET SAUVIGNON ¹⁰	0,2l	6.30
Vin de Pays Villa des Pins, Languedoc	0,1l	3.70
MERLOT ¹⁰	0,2l	6.30
Vin de PAys d'Oc Villa des Pins, Languedoc	0,1l	3.70
NERO D'AVOLA IGT ¹⁰	0,2l	6.60
Cantina Cataldo, Sizilien	0,1l	3.90

ZUSATZSTOFFE

1: Säuerungsmittel, 2: Farbstoff, 3: Aromen, 4: Koffein, 5: Süßstoff, 6: Chinin,
7: enthält Phenylalaninquelle, 8: Milcheiweiß, 9: Taurin, 10: Sulfit

FLASCHENWEINE

Weißwein

GAVI DEL COMUNE DI GAVI¹⁰ 0,75l Fl. 32.00
Rovereto, Fontanassa

SAUVIGNON BLANC¹⁰ 0,75l Fl. 33.00
"AUFWIND", Qba trocken
Weingut Hensel, Pfalz

GRAUBURGUNDER¹⁰ 0,75l Fl. 32.00
QbA, trocken,
Weingut Siener, Pfalz

RIESLING¹⁰ 0,75l Fl. 38.50
QbA, trocken "Herrenberg"
Weingut Künstler, Rheingau

Roséwein

MÜLLER ROSÉ¹⁰ 0,75l Fl. 26.00
QbA trocken,
Dornfelder und Portugieser Traube
Weingut Max Müller, Franken

Rotweine

MONTEPULCIANO¹⁰ 0,75l Fl. 25.50
"Planoro" d'Abruzzo
Azienda Vinicola Bove, Abruzzen

RIOJA¹⁰ 0,75l Fl. 31.50
LA Vendimia
Palacios Remondo

REGALIALI¹⁰ 0,75l Fl. 34.50
"NERO d'AVOLA"
Tasca d'Almerita, Sizilien

SAINT-EMILION¹⁰ 0,75l Fl. 38.00
GRAND CRU
Fagouet, Chateau Jean Voisin, Bordeaux

CHIANTI CLASSICO¹⁰ 0,2l Fl. 39.00
Riserva DOCG
Rocca Guicciarda, Barone Ricasoli, Toskana

ZUSATZSTOFFE

1: Säuerungsmittel, 2: Farbstoff, 3: Aromen, 4: Koffein, 5: Süßstoff, 6: Chinin,
7: enthält Phenylalaninquelle, 8: Milcheiweiß, 9: Taurin, 10: Sulfit

SCHAUMWEINE

Flaschen

PROSECCO SPUMANTE ¹⁰	0,75l Fl.	36.90
DOC extra dry, Costaross		
PROSECCO VALDO ¹⁰	0,75l Fl.	42.00
Spumante rosé		
CHAMPAGNER DEUTZ ¹⁰	0,75l Fl.	79.00
brut		
MOET & CHANDON ¹⁰	0,75l Fl.	99.00
rosé Imperial		
brut	0,75l Fl.	95.00

DIGESTIF

AQUAVIT	2 cl	4.00
Linie		
AVERNA	2 cl	4.00
FERNET BRANCA	2 cl	4.00
RAMAZZOTTI	2 cl	4.00



ZUSATZSTOFFE

1: Säuerungsmittel, 2: Farbstoff, 3: Aromen, 4: Koffein, 5: Süßstoff, 6: Chinin,
7: enthält Phenylalaninquelle, 8: Milcheiweiß, 9: Taurin, 10: Sulfit

LONGDRINKS

BACARDI COLA ^{1,2,3,4}	9.50
weißer Rum, Cola, Zitrone	
CUBA LIBRE ^{1,2,3,4}	9.50
Bacardi Oro, Coca-Cola, Limette	
WHISKEY-COLA ^{1,2,3,4}	9.50
Jim Beam	
VODKA LEMON ^{1,3}	8.50
Smirnoff Vodka, Bitter Lemon	
VODKA ENERGY ^{2,4,9}	10.50
Smirnoff Vodka, Red Bull	
GIN TONIC ^{1,3}	10.50
Gordon's Gin, Tonic Water	
BOMBAY TONIC ^{1,3}	11.50
Bombay Gin, Tonic Water, Limetten	
HENDRICK'S TONIC ^{1,3}	11.50

FAMOUS COCKTAILS

MOJITO	8.50
Bacardi Razz, Limettensaft, brauner Rohrzucker, Minze, Soda	
COSMOPOLITAN	8.90
Smirnoff Vodka, Cointreau, Lime Juice, Cranberrysaft	
MOSCOW MULE	8.90
Smirnoff Vodka, Limettensaft, Ginger Beer, Gurke	
MARGARITA CLASSIC	8.90
Tequila, Cointreau, Limettensaft	

ZUSATZSTOFFE

1: Säuerungsmittel, 2: Farbstoff, 3: Aromen, 4: Koffein, 5: Süßstoff, 6: Chinin,
7: enthält Phenylalaninquelle, 8: Milcheiweiß, 9: Taurin, 10: Sulfit

COCKTAILS

alkoholfrei

VIRGIN COLADA	7.50
Pina Colada, Ananassaft, Kokos	
IPANEMA ^{1,2,3}	6.50
Ginger Ale, brauner Rohrzucker, Limette	

BRANDY

OSBORNE VETERANO	<i>2 cl</i>	6.50
-------------------------------	-------------	-------------

COGNAC

HENNESSY FINE	<i>2 cl</i>	7.50
Fin de Champagne		
REMY MARTIN	<i>2 cl</i>	7.50
V.S.O.P.		

GRAPPA

NONINO GRAPPA	<i>2 cl</i>	7.50
Lo Chardonnay		

LIKÖRE

BAILEYS	<i>2 cl</i>	4.00
AMARETTO DISARONNO	<i>2 cl</i>	4.00
SAMBUCA MOLINARI	<i>2 cl</i>	4.00

ZUSATZSTOFFE

1: Säuerungsmittel, 2: Farbstoff, 3: Aromen, 4: Koffein, 5: Süßstoff, 6: Chinin,
7: enthält Phenylalaninquelle, 8: Milcheiweiß, 9: Taurin, 10: Sulfit

OBSTBRÄNDE

FRAMBOISE	2 cl	6.90
MIRABELLE	2 cl	6.90
WILLIAMS BIRNE	2 cl	6.90

VODKA

SMIRNOFF RED	2 cl	4.90
ABSOLUT	2 cl	5.80

WHISKEY

CHIVAS REGAL	2 cl	6.90
JACK DANIELS	2 cl	6.90
JIM BEAM	2 cl	5.90
JOHNNY WALKER	2 cl	5.90

Red Label



ZUSATZSTOFFE

1: Säuerungsmittel, 2: Farbstoff, 3: Aromen, 4: Koffein, 5: Süßstoff, 6: Chinin,
7: enthält Phenylalaninquelle, 8: Milcheiweiß, 9: Taurin, 10: Sulfid