



STUDIO 14

rbb DACHLOUNGE

Speisekarte

**Bon
appetit!**

Kuchen

Fresh from our bakery

- | | |
|---------|--|
| / 3,9 € | Käsekuchen
Cheese Cake |
| / 3,9 € | Gedeckter Apfelkuchen
Apple Pie |
| / 3,5 € | Frischkäse – Walnuss Brownie
Cream Cheese – Walnut Brownie |
| / 3,5 € | Red Velvet Muffins mit Himbeere
Red Velvet Muffins with Raspberry's |
| / 2,0 € | Cookies
Cookies |

Abendkarte

RBB Style Bowls

/ 8,50

GREEN BOWL

Römersalat, Kirschtomaten,
Parmesanspäne, Brotchips, roh
mariniertes Rindfleisch, Caesar Marinade
roman salat, cherry tomatoes, parmesan,
bread chips, raw marinated beef, caesar
dressing

/ 8,50

PROTEIN BOWL

Avocado, bunte Linsen, Süßkartoffeln,
Babyspinat, Granatapfel, Koriander,
Kichererbsen, geröstete Nüsse und
Balsamicodressing
avocado, lentils, sweet potatoes, baby
spinach, pomegranates, coriander,
chickpeas, roasted nuts with balsamico
dressing

/ 9,50

ORIENTAL BOWL

Hummus, Curry-Blumenkohl,
Hirtenkäse, Tabouleh, Falaffelbällchen,
scharfer Rotkohl, Salzmandeln und
Korianderdressing
hummus, curry-cauliflower, shepherd`s
cheese, tabouleh, falafel balls, spicy red
cabbage, salty almonds and coriander
dressing

/ 9,50

BEEF BOWL

Scharfe Rindfleischbällchen,
Babyspinat, eingelegter Spitzkohl,
Tacos, Röstzwiebeln und Reis
spicy beef balls, baby spinach, marinated
cabbage, taco chips, roasted onions
und rice

/ 9,50

SATÉ BOWL

Wildkräutersalat, Babyspinat, Brokkoli,
Satespieße, Algensalat, Teriyakisauce,
gerösteter Sesam, Wasabinüsse, Reis
Salad with wild herbs, baby spinach,
broccoli, sate skewers, seaweed salat,
teriyaki sauce, roasted sesame, wasabi
nuts, rice

/ 3,00

Pimp up your Bowl

Gekochtes Bio-Ei
boild organic egg
Gegrillte Hähnchenbrust
grilled chicken breast
Gegrilltes Ei
fried egg
Gegrillter Speck
grilled bacon
Avocado
avocado

/ 9,50

BERLIN PORK-STULLE
BERLIN PORK-SANDWICH

Pulled Pork, gegrilltes Ei, Spinat,
Senfsauce

pulled Pork, fried egg, spinach,
mustard sauce

/ 8,50

BERLIN ONE AND ONLY

Currywurst, würzige Sauce, Pommes

Currywurst (Berlin style Sausage)
spicy sauce, french fries

/ 8,50

KÄSEAUSSWAHL
CHEESE BOARD

Käseauswahl mit Früchtebrot und
verschiedenen Chutneys

international selection of cheeses, with
fruit bread served with different chutneys

Barkarte

Cocktails

- / 10,50 **RBB SIGNATURE COCKTAIL**
alles in Rot
everything in red
- / 9,50 **AVIATION**
Tanqueray Gin, Maraschino, frischer
Zitronensaft, Crème de Violette
Tanqueray Gin, Maraschino, fresh lime
juice, Crème de Violette
- / 10,00 **GINGER GIMLET**
Tanqueray Gin, Limettensaft, Limette,
Ingwer, Gurke
Tanqueray Gin, fresh lime juice, lime,
ginger, cucumber
- / 9,00 **COSMOPOLITAN**
Russian Standard Platinum, Cointreau,
frischer Limettensaft, Cranberry Saft
Russian Standard Platinum, Cointreau,
fresh lime juice, cranberry juice
- / 9,00 **VODKATINI**
Russian Standard Platinum, Martini
Bianco, Olive
Russian Standard Platinum, Martini
Bianco, olives
- / 12,50 **STRUDEL**
Havanna Club 3 Jahre, Ahornsirup,
Zimt, frischer Zitronensaft, Apfelsaft
naturtrüb, Honig
Havanna Club 3 Jahre, maple syrup,
cinnamon, fresh lime juice,
apple juice, honey
- / 11,50 **DARK & STORMY**
Havanna Club 7 Jahre, Ginger Beer,
Limette, Ingwer
Havanna Club 7 Jahre, ginger beer, lime,
fresh ginger

Low Alkohol Cocktails Low alcohol Cocktails

- / 8,50 RHABARBARUM
Aperol, Rhabarbersaft, Apfelsaft,
frischer Zitronensaft
Aperol, rhubarb juice , apple juice,
fresh lime juice
- / 9,50 STARLIGHT
Vodka Russian Standard Platinum,
Crème de Cassis, frischer Zitronensaft,
Tonic Water
Vodka Russian Standard Platinum, Crème
de Cassis, fresh lemon juice, Tonic Water

Alkoholfreie Cocktails Non alcoholic Cocktail

- / 6,50 RIO
Orangensaft, Limonade,
Grenadine, Limette
orange juice, limonade, grenadine, lime
- / 6,50 ENGLISCHE SÜDSEE
ENGLISH SOUTH SEA
Earl Grey Tee, Orangensaft,
Limettensaft, Grenadine
Earl Grey tea, orange juice,
lime juice, grenadine

Spritzer

- / 7,50 APEROL SPRITZ
APEROL SPRITZ
- / 7,50 MARACUJA SPRITZ
PASSION FRUIT SPRITZ
- / 7,50 RHABARBER SPRITZ
RHUBARB SPRITZ
- / 9,00 CIEL DE PARIS MIT PROSECCO
SPUMANTE AUFGEGOSSEN
CIEL DE PARIS WITH PROSSECO

Wein Wine

Flaschen Weine
Bottle Wine

WEIßWEIN WHITE WINE

- / 29,00 Vinum Riesling
Weingut von Winning, Pfalz, Deutschland
Winery von Winning, Pfalz, Germany
- / 29,00 Gavi di Comune di Gavi, D.O.C.G.
San Silvestro, Cortese, Piemont, Italien
San Silvestro, Cortese, Piemont,
- / 43,00 Oktav Grauburgunder
Weinhaus Heger, Grauburgunder, Baden,
Deutschland
Winery Heger, Grauburgunder, Baden,
Germany
- / 72,00 En Travertin Pouilly Fumee
Henri Bourgeois, Sauvignon Blanc, Loire
Frankreich
Henri Bourgeois, Sauvignon Blanc, Loire,
France
- / 52,00 Chablis Domaine de Verger A.O.P.
Domaine Alain Geoffroy, Chardonnay,
Burgund, Frankreich
Domaine Alain Geoffroy, Chardonnay,
Burgund, France
- / 52,00 Les Baronnes Sancerre Blanc A.O.P.
Henry Bourgeois, Sauvignon Blanc,
Loire, Frankreich
Henry Bourgeois, Sauvignon Blanc, Loire,
France

ROTWEIN ———
RED WINE

- / 29,00 Eira Vella Mencia Tinto, D.O.P
Vinos de Arganza, Menica, Bierzo,
Spanien
Vinos de Arganza, Menica, Bierzo, Spain
- / 29,00 Sankt Anna Merlot g.U., Lergenmüller
Weingut Lergenmüller, Merlot, Pfalz,
Deutschland
Winery Lergenmüller, Merlot, Pfalz,
Germany
- / 34,00 Nero d'Avola, I.G.T.
Weingut Cusumano, Nero d'Avola, Sizilien,
Italien
Winery Cusumano, Nero d'Avola, Sizilien,
Italy
- / 37,00 Cycliste Cotes du Rhone Villages,
A.O.C.
Mare Magnum, Grenache, Rhone,
Frankreich
Mare Magnum, Grenache, Rhone, France
- / 39,00 Spätburgunder g.U., von Winnig
Weingut von Winnig, Spätburgunder,
Pfalz, Deutschland
Winery von Winnig, Spätburgunder, Pfalz,
Germany
- / 47,00 Bareon de Ley, Reserva D.O.P.
Baron de Ley, Tempanillo, Rioja, Spanien
Baron de Ley, Tempanillo, Rioja, Spain
- / 72,00 Chateau La Fleur Penin Saint Emillion
Grand Cru AOP
Chateau Penin, Merlot, Cabernet Franc,
Bordeaux, Frankreich
Chateau Penin, Merlot, Cabernet Franc,
Bordeaux, France
- / 72,00 Barolo Riserva, D.O.C.G.
Weingut Cantine San Silvestro, Nebbiolo,
Piemont, Italien
Winery Cantine San Silvestro, Nebbiolo,
Piemont, Italy
- / 64,00 Chianti Classico DOCG, Le Regge
Weingut Le Regge, Merlot, Toscana,
Italien
Winery Le Regge, Merlot, Toscana, Italy

ROSE ———
ROSE

/ 31,00

Sophie Helene Rosécuvée

Weingut Hammel, Cabernet Sauvignon,
Pfalz, Deutschland

*Winery Hammel, Cabernet Sauvignon,
Pfalz, Germany*

/ 45,00

Maison Saint Aix A.O.C

Weingut Axe, Cuvee, Provence, Frankreich

Winery Axe, Cuvee, Provence, France

Cheers!

Sekt & Champagner **Sparkling Wine &** **Champagner**

/ 4,90	Glas 0,10L Glass 0,10L	Villa Sandi „Il Presco“ Prosecco Spumante Brut
/ 42,00	Flasche Bottle	
/ 80,00	Flasche Bottle	Tattinger Brut Tattinger Brut
/ 110,00	Flasche Bottle	Tattinger Rose Tattinger Rose

Bier **Beer**

/ 4,00	0,30L	Berliner Pilsener
/ 5,00	0,50L	
/ 5,50	0,50L	Allgäuer Büble Edelweissbier
/ 5,00	0,30L	Braufactum Progusta
/ 4,00	0,33L	Claustaler Alkoholfrei

Limonaden Limonade

/ 4,50	0,40L	HAUSGEMACHTER EISTEE HOMEMADE ICE TEA
/ 4,50	0,40L	HAUSEMACHTE LIMONADE HOMEMADE LIMONADE

Säfte von Bauer Juices

/ 3,50	0,20L	ORANGE ORANGE
/ 3,50	0,20L	APFEL TRÜB APPLE
/ 3,50	0,20L	MARACUJA PASSION FRUIT
/ 3,50	0,20L	CRANBERRY CRANBERRY
/ 3,50	0,20L	ANANAS PINEAPPLE
/ 3,50	0,20L	RHABARBER RHUBARB

Wasser Water

/ 3,50	0,20L	SAN PELLEGRINO
/ 6,50	0,75L	
/ 3,50	0,20L	ACQUA PANNA
/ 6,50	0,75L	

Softgetränke Softdrinks

/ 3,50	0,20L	COCA -COLA
/ 3,50	0,20L	COCA-COLA ZERO
/ 3,50	0,20L	SPRITE
/ 3,50	0,20L	FANTA
/ 3,50	0,20L	THOMAS HENRY SPICY GINGER ALE
/ 3,50	0,20L	THOMAS HENRY BITTER LEMON
/ 3,50	0,20L	THOMAS HENRY TONIC WATER
/ 4,50	0,20L	RED BULL

Kaffee
Coffee

- / 2,50 ESPRESSO
 ESPRESSO
- / 3,90 DOPPELTER ESPRESSO
 DOUPLE ESPRESSO
- / 3,20 KAFFEE CREMA
 COFFEE CREMA
- / 3,90 CAPPUCCINO
 CAPPUCCINO
- / 3,90 LATTE MACCHIATO
 LATTE MACCHIATO

Tee
Tea

- / 3,90 INSEL DER SINNE
 INSEL DER SINNE
- / 3,90 CRANBERRY- SANDORN
 CRANBERRY- SANDORN
- / 3,90 EARL GREY
 EARL GREY
- / 3,90 ENGLISCH BREAKFAST
 ENGLISH BREAKFAST
- / 3,90 KAMILLE
 CHAMOMILE
- / 3,90 GRÜNER TEE
 GREEN TEA
- / 3,90 PFEFFERMINZ MIT
 FRISCHER MINZE
 MINT TEA MADE WITH FRESH MINT

