

A decorative border of various tropical leaves and plants, including palm fronds, monstera leaves, and bird of paradise flowers, framing the central text.

# Englers

## Dinner

Mittwoch-Sonntag ab 16:30 Uhr gültig

Google review:



MONTAG & DIENSTAG GESCHLOSSEN

**RESERVIERUNGEN UNTER**

**030.30 36 42 36**

**[www.englers-restaurant.de](http://www.englers-restaurant.de)**

# Englers

## Neuer Küchenchef



### DENNIS UÇAK

Der Berliner Koch mit türkischen Wurzeln hat in vielen glänzenden Stationen gelernt und arbeitete u.a. im Fischers Fritz und im Facil. Als Küchenchef leitete er das Parc Ferré im Berliner Meilenwerk mit Björn Swanson als Souschef, der heute mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist und zusammen mit Uçak weitere Pop-up-Konzepte realisiert. Später kochte Uçak im Luchs, dem Verrückten Hahn sowie im OAK Berlin und übernimmt ab März die Position des Küchenchefs und kreativen Kopfs im Englers Restaurant in Dahlem.

### DENNIS UÇAK ÜBER SEINE NEUEN IMPULSE FÜR DIE ENGLERS KÜCHE

„Meine Küchencrew und ich verwirklichen im Englers unsere Vision einer modernen, nachhaltigen und ethisch bewussten Spitzenküche, die sowohl urban als auch casual ist.

So verkörpern wir den Berliner Zeitgeist wie keine andere örtliche Küche. Wir stehen für eine kompromisslos qualitätsbezogene Küche. Klassisch aber modern Interpretiert, welche sich vor allem durch ihre besondere Eleganz und Frische auszeichnet.“

Das Englers Restaurant wird ab dem 2. März immer Mittwochs bis Sonntag geöffnet sein. Die anspruchsvolle Dinner-Karte servieren wir immer ab 16:30 Uhr. Eine weitere Neuigkeit ist die Ausweitung des wechselnden Lunch-Angebots auf das Wochenende, so dass die Lunch-Karte auch immer Mittwoch-Sonntag 12:00 bis 15:30 verfügbar sein wird.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



# Englers

## Kleinigkeiten

**BROT & BUTTER** Seelenbrot, französische gesalzene Butter & Schnittlauch 4,00

**ROTE BETE & ZIEGENKÄSE** Gebackene & fermentierte Rote Bete, Ziegenfrischkäse, Fläminger Mohn-Öl, Himbeer-Essig, Brunnenkresse & Mandel 7,00

**FRISCHE UND GEREIFTE ROHMILCHKÄSE** von Fritz Blomeyer aus Berlin  
Chutney & Hausgemachtes Früchtebrot 3 Stk. 11,00 oder 5 Stk. 15,00

## Vorspeisen

**CRÉMIGER BÜFFEL BURRATA AUS BRANDENBURG**  
Bunte & eingelegte Tomaten, Olivenöl, Avocado & Quitten-Essig 15,00

**TATAKI VOM FÄRSENFILLET** (Bayerisches Rind g.g.A)  
Scharf angebratenes Rinderfilet, Cajun, Chimichurri, Rettich & Ponzu Beef Tea 18,00

**PULPO & HARISSA** Gerösteter Pulpo, Avocado, Harissa & Aioli 16,00

**BABY SPINAT SALAT & PILZE**  
Spinat Salat, Pilze, Sesam & Trüffel Dressing, klein 6,00 oder groß 11,00

## Zwischengang

**GEBACKENES ONSEN EI**  
Wachweich gebackenes Bio Ei, Blattspinat, Kartoffel & Nussbutter Beurre Blanc 16,00

**KARTOFFEL & NORDSEEKRABBen**  
Cremige Kartoffelsuppe, Nordseekrabben, Sauerrahm & Schnittlauch 12,00

Alle genannten Preise sind in Euro und enthalten für Getränke: 19% MwSt., Speisen: 7% MwSt.



# Englers

## Englers Klassiker

### **WIENER SCHNITZEL**

Wiesenkalb, Kartoffel-Gurkensalat, kaltgerührte Preiselbeeren 24,00

### **BERLINER KALBSLEBER**

Milchkalbsleber, Bratapfel, Röstzwiebeln, Kartoffelstampf & Bratensaft 21,00

## Hauptgang

### **OCHSENBACKE**

Ochsenbacke Private Selection 11 Stunden bei 82°  
Stängelkohl, geröstetes Blumenkohlpüree & Schmorjus 28,00

### **SKREI**

Winterkabeljau, Rosenkohl,  
Kerbelknolle & Sauce Maltaise 29,00

## Veggie

### **RAVIOLI & SALBEI** vegetarisch

Gefüllte Ravioli, Ricotta, gesalzene Butter, Salbei & Pinienkerne 17,00

### **BLUMENKOHL** vegan

Gerösteter Blumenkohl, Aubergine, Hummus, Chermoula, Tahina & Za'atar 17,00

Alle genannten Preise sind in Euro und enthalten für Getränke: 19% MwSt., Speisen: 7% MwSt.

# Englers

## *Desserts & Käse*

**CRÈME BRULÉE** Gebrannte Tahiti-Vanillecreme 8,00

**KOKOS MÜSLI & MISO KARAMELL**

Kokos Zabaglione, Miso Karamell, Pekannuss & Bananensorbet 10,00

**FRISCHE UND GEREIFTE ROHMILCHKÄSE** von Fritz Blohmeyer aus Berlin

Chutney & Hausgemachtes Früchtebrot 3 Stk. 11,00 oder 5 Stk. 15,00

**EINE KLEINE ABER FEINE AUSWAHL HAUSGEMACHTER KUCHEN & TORTEN** ab 5,90

## *Für unsere kleinen Gäste*

KLEINES WIENER SCHNITZEL MIT POMMES FRITES 12,00

MAKKARONI MIT BUTTER ODER CREMIGER TOMATEN SAUCE 8,00

## *English Menu*

Please follow the QR code for the dinner menu in english:



Alle genannten Preise sind in Euro und enthalten für Getränke: 19% MwSt., Speisen: 7% MwSt.



# Englers

## Englers Cocktails

### **ENGLERS ANIS**

Raki, Holunder, Limette und Melonen in Harmonie 8,50

### **CAMPARI LEMON**

Campari, Bitter Lemon und Grapefruit 9,50

Alkoholfrei 8,00

### **LIMONCELLO TONIC**

Lieblings-Limonade für Erwachsene 8,50

### **GIN TONIC**

Klassischer Gin-Tonic mit Bombay Sapphire und Dry Tonic 10,50

### **LILLET SPRITZ**

Lillet-Holunder-Genuß 8,50

### **RAMAZOTTI ROSATO TONIC**

Aperitivo Rosato mit Hibiskus und Tonic 8,50

### **GIN WILD BERRY**

Fruchtiger Longdrink mit feiner Gin-Note 9,50

Alkoholfrei 8,00

### **MOSCOW MULE**

Der Klassiker mit scharfer Ingwernote 8,50

Alkoholfrei 7,50

### **PIMM 'S JAMES**

Pimm 's No. 1 küsst Prosecco 9,50

### **ESPRESSO MARTINI**

Kaffeegenuss mit schwarzem Rum 9,00

### **HAVANNA ROSE**

Ginger beer an Rosensirup verfeinert mit schwarzem Rum 9,00

Alkoholfrei 8,00

Alle genannten Preise sind in Euro und enthalten für Getränke: 19% MwSt., Speisen: 7% MwSt.

# Englers

## Alkoholfreie Getränke

### Mineralwasser

Vösslauer.....Fl. 0,25 l..... 2,90  
STILL.....Fl. 0,75 l..... 6,50

Vösslauer.....Fl. 0,25 l..... 2,90  
SPRUDEL.....Fl. 0,75 l..... 6,50

### Vio

Rhabarber Schorle  
Zitronen Limonade Bio..... 0,3 l..... 3,90

### Vaihinger Säfte & Nektare

Apfelsaft, Orangensaft, Mango-Frucht-  
saft, Ananassaft, Bananen-, Johannis-  
beer-, Sauerkirsch, Schw.Johannisb.-  
nektar Tomatensaft..... 0,2 l..... 3,00



### Limonade

Coca Cola,  
Coca Cola Light,  
Coca Cola Zero  
Fanta oder Sprite .....0,2 l..... 2,90

### Schweppes

Bitter Lemon, Tonic Water,  
Ginger Ale.....0,2 l..... 2,90

Alle Säfte und Nektare können Sie auch  
als Saftschorle erhalten.

Saftschorle.....0,2 l..... 2,90  
.....0,3 l..... 3,80

Orangensaft.....0,1 l..... 3,20  
frisch gepresst.....0,2 l..... 5,80

## Bier

### BIERE VOM FASS

Warsteiner Premium Pilsener  
.....0,2 l..... 3,30  
.....0,4 l..... 4,90

König Ludwig Weißbier  
oder König Ludwig Dunkel... 0,5 l..... 4,50

Alsterwasser..... 0,4 l..... 4,50  
Radler mit Sprite..... 0,4 l..... 4,50

### FLASCHENBIERE

Warsteiner Brewers Gold 0,33 l..... 4,00  
San Miguel.....0,33 l..... 4,00

König Ludwig Weißbier  
oder Kristall Alkoholfrei.....0,5 l..... 4,50  
Berliner Weiße rot/grün... 0,33 l..... 4,00  
Warsteiner herb Alk.frei... 0,33 l..... 4,00  
Vitamalz (Alkoholfrei).....0,33 l..... 4,00

# Englers

## Heißgetränke

### Julius Meinl Kaffee

Espresso.....	2,40
Espresso Macchiato.....	2,60
Doppelter Espresso.....	3,60
Cafe Creme.....	2,90
Entkoffeinierter Kaffee.....	2,90
Latte Macchiato.....	3,80
Cappuccino.....	3,20
Eiskaffee.....	4,80

Alle Kaffeespezialitäten auch mit  
Monin Sirup: Karamell, Haselnuss, Weiße  
Schokolade, Aufpreis..... 1,00  
Hafermilch von Oatly: Aufpreis..... 0,50

### Schokolade

Heiße Trinkschokolade .....	3,90
Heiße Trinkschokolade m.Sahne.....	4,50

### Julius Meinl Tee

SCHWARZER TEE  
Darjeeling Happy Day Bio  
Assam South India Bio  
Earl Grey Blossom UTZ

GRÜNER TEE  
Dragon Sencha Bio

KRÄUTERTEE  
Pure Detox  
Kamille  
Vitality Minze

FRÜCHTE-TEE  
Fruit Symphony Bio  
Beauté Rose

Kännchen..... 4,50

### Minze & Zitrone

Heiße Zitrone.....	3,90
Frische Minze.....	3,90
Ingwertee.....	4,50



# Englers

## Aperitif

CYNAR..... 2 cl ..... 4,90  
PERNOD..... 2 cl ..... 4,90  
OUZO..... 2 cl ..... 4,90  
RAKI TEKIRDAG GOLD..... 2 cl ..... 4,90

PORTWEIN Delaforce Fine R.5 cl..... 4,90

MARTINI BIANCO..... 5 cl ..... 5,20

SHERRY Sandeman..... 5 cl ..... 5,20

### KIR ROYAL CRÉMANT

Mit Crème de Cassis..... 0,1 l ..... 6,90

### CAMPARI SODA / ORANGE

4 cl Campari mit  
0,2 l Soda / Orangensaft..... 7,50

### APÉROL-SPRITZ

4 cl Apérol mit 0,1 l Prosecco  
und 0,1 l Soda..... 7,90

### APÉROL-PROSECCO

Apérol mit 0,1 l Prosecco..... 0,1 ..... 5,90

### HUGO

Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Minze,  
Limettenscheiben..... 0,2 l ..... 7,90

### PFIRSICH-PROSECCO

Pfirsichlikör mit Prosecco..... 0,1 l ..... 5,90

### WEINSCHORLE - Weinhaltiges

Erfrischungsgetränk..... 0,2 l ..... 4,80

## Champagner & Sekt

PROSECCO VALDO..... 0,1 l ..... 5,50  
Spum. Valdo M.Oro..... Fl. 0,75 l ..... 35,00

### CRÉMANT DE

LOIRE BOUVET..... 0,1 l ..... 6,00

Brut oder Rosé..... Fl. 0,75 l ..... 39,00

### CRÉMANT DE LIMOUX

GRAND CUVÉE 1531 DE AIMERY

Brut oder Rosé..... Fl. 0,75 l ..... 55,00

(Nur so lange der Vorrat reicht!)

### MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL

Brut Glas..... 0,1 l ..... 15,00

Rosé Glas..... 0,1 l ..... 16,00

Brut..... Fl. 0,75 l ..... 90,00

Rosé..... Fl. 0,75 l ..... 100,00

### LAURENT-PERRIER

CHAMPAGNER BRUT

Brut..... Fl. 0,75 l ..... 92,00

### VEUVE CLICQUOT BRUT/ROSÉ

Brut..... Fl. 0,75 l ..... 90,00

Rosé..... Fl. 0,75 l ..... 100,00

# Englers

## Offene Weine

### Weißwein

#### GRAUER BURGUNDER

Stefan Meyer Pfalz, Deutschland.....	0,2 l.....	7,50
Flieder, Birne, Quitte, Haselnuss, Rose, wenig fruchtig, mittelkräftig.....	0,1 l.....	4,50

#### RIESLING QbA

Weingut Spiess - Rheinhessen.....	0,2 l.....	7,20
Weinbergspfirsich, frisch-fruchtig, mittelkräftig .....	0,1 l.....	4,30

### Roséwein

#### PORTUGIESER WEISSHERBST QbA

Die Weinmacher- Pfalz, Deutschland.....	0,2 l.....	6,50
Lebendige Fruchtnoten, erfrischend schlank.....	0,1 l.....	3,90

#### GRIS DE GRIS, IGP

Dune, Languedoc Roussillon, Sable de Camargue, Frankreich.....	0,2 l.....	7,50
Besonderer Rosé aus maritimen Terroir.....	0,1 l.....	4,50

### Rotwein

#### SHIRAZ IGT

Monte Pietroso, Sizilien .....	0,2 l.....	7,50
Brombeere, Johannisbeere, elegant würzig. ....	0,1 l.....	4,50

#### ASPA TINTO TEMPRANILLO

Bodegas Alconde, Navarra, Spanien.....	0,2 l.....	7,90
Fruchtnoten, langer Abgang, angenehme Tannine, mittelkräftig.....	0,1 l.....	4,70

#### ZWEIGELT „AUSTRIAN CHERRY“,

Weingut Pfaff, Niederösterreich, Österreich.....	0,2 l.....	8,90
Kirsche, Flieder, charmant-saftig, mittelkräftig.....	0,1 l.....	5,50

Alle genannten Preise sind in Euro und enthalten für Getränke: 19% MwSt., Speisen: 7% MwSt.



Englers

## Weissweine-Rosé 0,75 l —

### DEUTSCHLAND

#### RIESLING QbA, WEINGUT SPIESS – RHEINHESSEN

Aprikose, Pfirsich, elegant-frisch, mittelkräftig.....29,00

#### SAUVIGNON BLANC D.Q., HEINRICH GIES-PFALZ

Stachelbeere, Zitrus, saftig-erfrischend mittelkräftig .....34,00

#### GRAUER BURGUNDER, STEFAN MEYER PFALZ

Flieder, Birne, Quitte, Haselnuss, Rose, wenig fruchtig, mittelkräftig.....34,00

#### WEISSBURGUNDER PFANDTURM QbA, DR. KOEHLER-RHEINHESSEN

Apfelblüte, Williamsbirne, Zitronengras, beschwingt-saftig, mittelkräftig.....36,00

#### WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY QbA,

WEINGUT BECKER LANDGRAF RHEINHESSEN .....36,00

### ÖSTERREICH

#### GELBER MUSKATELLER QW, WEINGUT HAGN-WEINVIERTEL

Holunderblüten, animalisch-frisch, mittelkräftig.....38,00

#### GRÜNER VELTLINER-RIED HUNDSCHUPFEN, HAGN

Feiner gelber Apfelduft, ein Hauch von Papaya, zart nach Blütenhonig, florales, attraktives Bukett. Mittlere Komplexität.....35,00

### ITALIEN

#### LUGANA DOC „FOLAR“, SANTI VENETIEN

Birne, Pfirsich, weisse Blüten, harmonisch-fein, mittelkräftig.....35,00

#### GAVI DI GAVI – VIE DI SAN ROCCO

Zitrusfrüchte, Blüten und Toast. Am Gaumen mittelkräftig mit Mandelaromen.....44,00

### FRANKREICH

#### SANCERRE BLANC, HERVÉ BAUDRY DOMAINE DE ROME, CHER

Gelbe Blüten, Birne, Quitten. Mineralische Anklänge. Am Gaumen saftig, leicht, herb.....55,00

#### GRIS DE GRIS DUNE, ROSÉ, LANGUED.ROUSSILLON, SABLES DE CAMARGUE

IGP Besonderer Rosé aus maritimen Terroir bei dem die Reben auf Dünensand wachsen..26,00

Alle genannten Preise sind in Euro und enthalten für Getränke: 19% MwSt., Speisen: 7% MwSt.



# Englers

## Rotweine 0,75l

### DEUTSCHLAND

**PINOT NOIR QbA, LOUIS GUNTRUM-RHEINHESSEN,**

Kirsche, Himbeeren, nachhaltig-harmonisch, mittelkräftig.....39,00

**MERLOT D.Q.; HEINRICH GIESS, PFALZ,**

Pflaume, Gewürze, vollmundig-weich, kräftig.....37,00

### ÖSTERREICH

**ZWEIGELT „AUSTRIAN CHERRY“, WEINGUT PFAFF-NIEDERÖSTERREICH**

Kirsche, Flieder, charmant-saftig, mittelkräftig.....30,00

### ITALIEN

**BARBERA D'ASTI DOC „STELLA ROSA“, MARCO BONFANTE-PIEMONTE**

Apfelblüte, Williamsbirne, Zitronengras, beschwingt-saftig, mittelkräftig.....36,00

**AMARONE CLASSICO DOC, SANTI-VENETIEN**

Trockenpflaume, Rosine, Zimt, röstig-vollmundig, kräftig.....98,00

**PRIMITIVO DIE MANDURIA IMPERIO LXXIV, FEUDO CROCE, APULIEN**

Reife rote Früchte, Waldfrüchte, geröstete Mandeln, komplex und vielschichtig.....62,00

### FRANKREICH

**CHATEAU SIGOGNAC MÉDOC „CRU BOURGEOIS“**

Rotwein, Médoc-Bordeaux-Frankreich, Rote Johannisbeere, Kakao, mittelkräftig.....44,00

### SPANIEN

**RIOJA D.O.C., RIOJA VEGA 1822-RIOJA**

Pflaume und Veilchen, Lakritze und leicht Tannine, mittelkräftig.....29,00

**RIOJA TINTO D.O., „NAVAJAS“, Navajas (solange der Vorrat reicht)**

Frische Tempranillo typische Aromen, reife Waldbeeren, vollmundig, mittelkräftig.....36,00

Alle genannten Preise sind in Euro und enthalten für Getränke: 19% MwSt., Speisen: 7% MwSt.

# Englers

## ... Spirituosen ...

### Korn & Aquavit

Nordhäuser Korn.....	4 cl.....	7,80
Malteser Aquavit.....	4 cl.....	7,80
Aalborg Jubiläumsaquavit....	4 cl.....	7,80

### Vodka

Moskovskaya Vodka.....	4 cl.....	7,80
Finlandia Vodka.....	4 cl.....	7,80
Absolut Vodka.....	4 cl.....	7,80
Grey Goose Vodka.....	4 cl.....	13,80

### Gin

Gordon's Dry.....	4 cl.....	7,80
Tanqueray.....	4 cl.....	8,40
Bombay Sapphire.....	4 cl.....	8,80
Hendrick's Gin.....	4 cl.....	11,00
Monkey 47 Dry Gin.....	4 cl.....	13,80

### Schladerer Edelbrand

Kirsche, Himbeere, Mirabelle, Williams-Birne.....	2 cl.....	4,90
--	-----------	------

### Ziegler Brände

Obstbrand.....	2 cl.....	5,40
Waldhimbeerg., Zwetschge... 2 cl.....	9,20	
Walnußgeist, Williamsbirne. 2 cl.....	8,90	
Mirabelle.....	2 cl.....	9,80
Quitte.....	2 cl.....	12,30

### Grappa

Grappa Nonino Chardonnay	2 cl.....	5,80
--------------------------	-----------	------

### Rum & Tequila

Myer's Rum.....	4 cl.....	7,80
Bacardi Carta Blanca.....	4 cl.....	7,80
Havana Club – 3 Jahre.....	4 cl.....	7,80
Tequila Sierra repos/silver....	4 cl.....	7,80

### Cognac & Weinbrand

Asbach Uralt.....	4 cl.....	7,80
Remy Martin VSOP.....	4 cl.....	11,00
Martell VSOP.....	4 cl.....	12,60
Courvoisier XO Imperial.....	4 cl.....	27,80

### Whisky

Johnnie Walker Red Label....	4 cl.....	7,80
Chivas Regal – 12 Jahre.....	4 cl.....	11,00
Glenlivet – 18 Jahre.....	4 cl.....	19,80
Glenfiddich – 12 Jahre.....	4 cl.....	11,80
Jim Beam.....	4 cl.....	7,80
Jack Daniels.....	4 cl.....	7,80
Tullamore Dew.....	4 cl.....	9,00
John Jameson.....	4 cl.....	7,80

### Kräuter

Fernet Branca / Br. Menta....	4 cl.....	7,80
Ramazotti / Averna.....	4 cl.....	7,80
Jägermeister.....	4 cl.....	7,80
Cynar.....	4 cl.....	7,80
Apérol.....	4 cl.....	7,80
Campari.....	4 cl.....	7,80
Sambuca Molinari.....	4 cl.....	7,80
Ouzo.....	4 cl.....	7,80
Tekirdag Raki Gold.....	4 cl.....	7,80
Pernod.....	4 cl.....	7,80

### Likör

Kahlúa-Licor de café.....	4 cl.....	7,80
Amaretto di Saronno.....	4 cl.....	7,80
De Kuyper Bessen.....	4 cl.....	7,80
Drambuie.....	4 cl.....	7,80
Grand Marnier / Cointreau... 4 cl.....	8,40	
Batida de coco.....	4 cl.....	7,80
Creme de Cassis.....	4 cl.....	7,80
Bailey's Irish Cream.....	4 cl.....	8,80
Pfirsichlikör.....	4 cl.....	7,80