

APERITIFS

Pernod ¹	2 cl	2,50 €
Martini bianco	5 cl	3,50 €
Sandeman Sherry dry	5 cl	3,50 €
Sandeman Sherry medium	5 cl	3,50 €
Aperol Sprizz ¹	0,2 l	7,00 €
<i>Prosecco, Aperol, Soda</i>		
Hugo	0,2 l	7,00 €
<i>Limetten, Holundersirup, Prosecco, Minze</i>		

Weinschorle	0,2 l	3,90 €
--------------------	-------	---------------

SEKT & CHAMPAGNER

Prosecco Vino frizzante DOC	0,1 l	4,00 €
<i>San Stefano, Italien - Belebend, frisch und mit einer unglaublich feinen und eleganten Fruchtigkeit, trocken. Dieser von einem kleinen Winzer produzierte Prosecco zeigt sich charaktervoll und erstaunlich körperreich für einen frizzante.</i>	0,75 l	21,00 €

Crémant de Bourgogne	0,75 l	29,00 €
<i>Louis Bouillot, Frankreich - Rebsorten: Pinot Noir, Gamay, Chardonnay und Aligoté. Feinperlig, körperreich, sehr elegant und - angenehm trocken, mit zarter Frucht und Aromen von roten Früchten und Pfirsichen sowie floralen Anklängen</i>		

Champagner Gosset Grand Réserve	0,75 l	69,00 €
<i>Der Grand Réserve in seiner aussergewöhnlichen Flasche ist ein Cuvee aus 43% Chardonnay, 42% Pinot Noir und 15% Pinot Meunier, dessen Grundweine im Holzfass gelagert wurden. Er zeigt sich gold-gelb im Glas. Der Duft erinnert an Blüten, schwarze Johannisbeeren, Kräuter, Pflaumen, Trockenfrüchte, Lebkuchen, Brioche und Gräser. Den Gaumen schmeichelt er durch reife Früchte, Eleganz und gleichzeitig auch Opulenz, kombiniert mit einer betörenden Frische. Der Grand Réserve wurde zum vierthbesten Champagner aus der Champagne gekürt.</i>		

SUPPEN

Getröffelte Kartoffel-Cremesuppe ^{g, m}	5,90 €
Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert ^{g, m}	5,50 €
Bretonische Fischsuppe ^{b, d, m}	6,50 €

VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE

Ein halbes Dutzend Weinbergschnecken ^{g, k}	7,50 €
<i>in Kräuterbutter überbacken</i>	
Vier Riesengarnelen ^{b, g}	10,00 €
<i>mit Knoblauch-Chili-Öl, Kürschtomaten und pikantem Dip</i>	
Champignons gefüllt mit Blattspinat ^g	9,50 €
<i>überbacken mit Gorgonzola</i>	
Gebackener Schafskäse	9,50 €
<i>mit mediterranem Gemüse, Zwiebeln und Tomaten</i>	
Camembert in Bierteig gebacken ^{a, c, g}	10,00 €
<i>garniert mit gerösteter Petersilie und Preiselbeeren</i>	
Crespelle ^{a, c, g}	8,50 €
<i>vegetarisch gefüllter Crêpe mit Kräuterschmand</i>	

SALATE

Estivale ^{g, m}	12,50 €
<i>grüner Salat mit warmen Poulardenbruststreifen, Cherry-Tomaten und Champignons, angemacht mit Senf-Dressing</i>	
Athene ^{h, m}	10,50 €
<i>Salat der Saison mit Schafskäse, Senf-Dressing und gerösteten Pinienkernen</i>	
Fidji ^{g, m}	12,50 €
<i>Salat der Saison mit gebratenen Poulardenbruststreifen, und Pfirsichen mit pikantem Curry-Senf-Dressing</i>	
Barberie ^{g, m}	15,50 €
<i>Blattsalat mit gebratenen Entenbruststreifen, rosa Pfeffer und Senf-Dressing</i>	
Brasil ^{g, h}	15,50 €
<i>gartenfrischer Sallatteller mit gebratenen Rinderfiletstreifen, Palmenherzen und gerösteten Pinienkernen</i>	

Delifrance ^{b, d, g}	14,50 €
<i>Salatteller mit gegrillten Scampis, Lachs und Krabben im Senf-Dressing, serviert mit Knoblauchmayonaise</i>	

GEFLÜGEL & FISCH

Pikantes Hähnchen-Curry	11,50 €
<i>mit knackigem Gemüse, Kokosmilch und Basmatireis</i>	

Barbarie ^m	18,50 €
<i>Entenbrust rosa gebraten, Orangen-Sauce, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse</i>	

Sechs Riesengarnelen ^{a, b, g}	16,50 €
<i>in Pernod-Weißwein-Sauce, serviert mit einem kleinen Salat und warmes Fladenbrot</i>	

Gegrilltes Lachsfilet ^{d, g}	16,90 €
<i>auf Blattspinat „Florentine“, kleinen Butterkartoffeln und Estragonsauce</i>	

FLEISCH

Frisch zubereitetes Rindertatar ^{a, c, d, m}	14,50 €
<i>serviert auf Bergsteigerbrot (nur vom 1. Oktober bis zum 31. März)</i>	

Kalbsrückenmedaillons ^g	17,50 €
<i>auf Morchel-Rahm, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen</i>	

Grillpfanne Claire ^g	19,50 €
<i>drei verschiedene Fleischmedaillons (Lamm, Kalb, Rind), auf Ratatouille-Gemüse mit Backkartoffel</i>	

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes ^{a, c, g}	16,00 €
<i>mit hausgemachtem Kartoffel-Rösti</i>	

Entrecôte, natur ^{g, m}	21,00 €
<i>mit Kräuterbutter, Pommes frites und kleinem Salat</i>	

Lammfilet ^{g, m}	18,50 €
<i>tranchiert, auf grünen Bohnen, dazu Röstkartoffeln, serviert mit Kräuter-/Knoblauchsauce</i>	

FLEISCH

Wiener Schnitzel ^{a, c, g}	16,90 €
<i>mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren</i>	

Rinderfilet ^{g, m}	24,50 €
<i>auf Sauce Bernaise, serviert mit Bratkartoffeln und Salat der Saison</i>	

PASTA

Geschnetzelte Hähnchenbrust ^{a, g}	12,00 €
<i>auf Tagliatelle mit selbstgemachten Rucola-Pesto, Kürschomaten und frischem Parmesam</i>	

Spaghetti mit Riesengarnelen ^{a, b, g}	14,50 €
<i>mit Zucchini, Kürschtomaten und Paprika (pikant)</i>	

Tagliatelle ^{a, g}	9,50 €
<i>mit Gorgonzola-Sauce und Kürschtomaten</i>	

FLAMMKUCHEN

Klassisch ^{a, g}	9,00 €
<i>Crème fraîche, Zwiebeln, Speck, überbacken mit Käse</i>	

Mediterran ^{a, g}	10,00 €
<i>Crème fraîche, geriebener Schafskäse, garniert mit Tomaten und Rucola</i>	

Vegetarisch ^{a, g}	10,00 €
<i>Crème fraîche, garniert mit Zwiebeln, Paprika, Lauch, Broccoli und Zucchini</i>	

Lachs ^{a, d, g}	11,00 €
<i>Crème fraîche, geräucherter Lachs, garniert mit Rucola</i>	

Parma ^{a, g, p}	12,00 €
<i>Crème fraîche, Parmaschinken, garniert mit Rucola</i>	

FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE

Menü 1 ^{a, g}	7,50 €
<i>1 Softdrink, Hähnchenschnitzel mit Pommes und eine süße Überraschung</i>	

Menü 2 ^{a, g}	6,50 €
<i>1 Softdrink, Spagetti in Tomatensauce und eine süße Überraschung</i>	

Menü 3 ^{a, c, d, g}	7,50 €
<i>1 Softdrink, Fischstäbchen mit Pommes und eine süße Überraschung</i>	

DESSERT

Vanilleeis ^g	5,00 €
<i>mit heißen Kirschen und Sahne</i>	

Kaiserschmarrn ^{a, c, g, h}	8,50 €
<i>mit Zwetschgen-Röster (da die Speise frisch zubereitet wird, beträgt die Zubereitungszeit ca. 20 min.)</i>	

Topfenpalatschinken ^{a, c, g}	6,50 €
<i>mit Vanilleis auf Fruchtjürree</i>	

Für „2“ ^{a, c, g}	8,00 €
<i>karamelisierter Kürschpfannkuchen mit Vanilleis</i>	

BIERE VOM FASS

Warsteiner	0,3 l	2,90 €	0,5 l	4,20 €
Alsterwasser ³	0,3 l	2,70 €	0,5 l	3,90 €

König-Ludwig Weizenbier	0,5 l	4,20 €
--------------------------------	-------	---------------

FLASCHENBIERE

König Ludwig Weizenbier	Fl 0,5 l	4,00 €
<i>Hell, Dunkel, Kristall, Alkohlfrei</i>		

Warsteiner Alkoholfrei	Fl 0,33 l	2,90 €
-------------------------------	-----------	---------------

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,90 €
L’eau Sans Souci	Fl 0,275 l	2,50 €	Fl 0,75 l	6,00 €
<i>Classic</i>				

L’eau Sans Souci	Fl 0,275 l	2,50 €	Fl 0,75 l	6,00 €
<i>Naturelle</i>				

Fanta ³	Fl 0,2 l	2,40 €	0,4 l	4,00 €
Coca Cola ^{1, 2}	Fl 0,2 l	2,40 €	0,4 l	4,00 €
Coca Cola light ^{1, 2, 3}	Fl 0,2 l	2,40 €	0,4 l	4,00 €
Sprite ³	Fl 0,2 l	2,40 €	0,4 l	4,00 €
Spezi ^{2, 3}	0,2 l	2,40 €	0,4 l	4,00 €
Bitter Lemon ⁷	Fl 0,2 l	2,90 €		
Tonic Water ⁷	Fl 0,2 l	2,90 €		
Saftschorle	0,2 l	2,40 €	0,4 l	4,00 €
Apfelsaft	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,50 €
Orangensaft	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,50 €
Tomatensaft	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,50 €

TEE

Wir haben verschiedene Teesorten vorrätig. Bitte fragen Sie bei unserem Personal nach.

Kännchen	3,90 €
-----------------	---------------

WARMER GETRÄNKE

Tasse Kaffee ²	2,00 €
Tasse Kaffee ² groß	3,50 €
Tasse Kaffee, entkoffeiniert	2,00 €
Cappuccino ²	2,40 €
Milchkaffee ²	2,90 €
Latte Macchiato ²	2,90 €
Espresso ²	1,80 €
Espresso ² Macchiato	2,00 €
Espresso ² doppelt	3,30 €
Heiße Schokolade	3,30 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,50 €

DIVERSE SPIRITUOSEN -

SCHNÄPSE/LIKÖRE/BITTER

Amaretto	4 cl	3,90 €
Fernet Branca	4 cl	4,50 €
Fernet Menta	4 cl	4,50 €
Linie Aquavit	4 cl	4,50 €
Grappa	4 cl	4,90 €
Sambuca	4 cl	4,90 €
Averna	4 cl	4,90 €
Baileys ^{g, 1, 2}	4 cl	4,90 €
Campari ¹	4 cl	4,90 €
Malteser Aquavit	4 cl	4,90 €
Ramazotti	4 cl	4,90 €
Cynar	4 cl	4,90 €
Vodka Absolut	4 cl	5,00 €

COGNAC / BRANDY, WHISKEY, RUM & GIN

Hennessy VSOP	2 cl	3,50 €
Remy Martin	2 cl	3,50 €
Verschiedene Obstbrände	je 4 cl	6,50 €
Gin	4 cl	5,00 €
Myers’s Rum 40%	4 cl	6,00 €
Havanna Club 3 years 40%	4 cl	6,00 €
Jack Daniel’s	4 cl	6,00 €
Chivas Regal 12 years	4 cl	6,50 €
Longdrinkaufschlag		1,50 €

OFFENE WEINE

Weiße

Chardonnay del Veneto IGT	0,1 l	3,00 €
<i>Campagnola, Italien</i>	0,2 l	5,50 €

Weich, frisch, schöner Schmelz, aber nicht zu schwer. Ein absolut kräftiger, leckerer Wein, der Lust auf den nächsten Schluck macht

Grauer Burgunder QbA	0,1 l	3,00 €
<i>Weingut Geil, Rheinhessen</i>	0,2 l	5,50 €
<i>Frische Fruchtaromen nach Aprikose und Stachelbeeren. Würzige Aromen runden das Ganze ab</i>		

Riesling Trocken QbA	0,1 l	3,00 €
<i>Weingut Geil, Rheinhessen</i>	0,2 l	5,50 €

Herrlich knackiger, frischer Riesling mit zurückhaltender Säure und tollen Fruchtaromen von Apfel und Pfirsich

Basa (Spanien)	0,1 l	3,00 €
<i>kräftig, fruchtig</i>	0,2 l	5,50 €

Brezza (Italien)	0,1 l	3,00 €
<i>kräftig, fruchtig</i>	0,2 l	5,50 €

Rosé

Heitlinger Rosé Trocken VDP	0,1 l	3,00 €
<i>Weingut Heitlinger Baden</i>	0,2 l	5,50 €

Die Rebsorten Lemberger, Schwarriesling und Spätburgunder eignen sich hervorragend zur Herstellung dieser lachsfarbenen Erfrischung. Fruchtiges und kraftvolles Bouquet aus Erdbeere und roten Früchten, ein Rosé, der einfach Spaß macht.

Rot

Cotes du Rhone AC	0,1 l	3,00 €
Les Charmilles rouge	0,2 l	5,50 €

Charles Brotte, Frankreich
Feiner weicher, bekömmlicher, angenehm trockener Wein. Im Glas helles leuchtendes rot. Nicht schwer, aber mit charmant ausgeprägtem Charakter.

Shiraz DB Selection	0,1 l	3,00 €
<i>De Bertoli, Australien</i>	0,2 l	5,50 €

Tiefrot, kraftvoll, schwer und vollmundig. Intensiver Duft nach Pflaumen und Gewürzen, vor allem weißer Pfeffer, Vanille und Kaffeebohnen. Ein sehr fruchtbetonter vollmundiger Wein mit nachhaltigem, beerigem Abgang. Ein köstlicher Shiraz, der Freunde der kräftigen Weine begeistern wird.

Cabernet Sauvignon IGT Trocken	0,1 l	3,00 €
<i>Campagnola, Italien</i>	0,2 l	5,50 €

Etwas kräftiger Rotwein, dennoch schön weich und samtig. Feine Fruchtaromen von Kirsche und Brombeere mit ein wenig pfeffrigen Noten

Merlot del Veneto IGT	0,1 l	3,00 €
<i>Campagnola, Italien</i>	0,2 l	5,50 €

Ein typischer, feiner Merlot aus dem Veneto. Nicht zu schwer, rund, weich, kaum Tannine. Gut für Liebhaber der etwas leichteren Rotweine geeignet.

Tempranillo Crianza, trocken	0,1 l	3,00 €
<i>Bodegas Verdaguez, Spanien</i>	0,2 l	5,50 €

Sie mögen lieber kräftige Rotweine? Dieser Wein wurde 6 Monate im Barrique ausgebaut und ist üppig, reif und vollmundig mit deutlicher Cassis-Note und einer feinen Würze.

Claire

RESTAURANT

MATTERHORNSTRASSE 52 • 14129 BERLIN

TEL. 030 - 802 74 15

MOBIL 0159 - 040 684 30