

## Liebe Gäste,

unsere Geschichte beginnt vor fast einem Jahrhundert. Im Jahre 1928 eröffnete mein Großvater Adolf Otte seine erste Bäckerei am Schloss Charlottenburg und legte damit den Grundstein für unsere Leidenschaft in der Conditoreikunst.

In den 50er Jahren schickten meine Eltern Ella und Paul Otte mich in die Schweiz, damit ich bei den besten Conditoren Europas das Handwerk erlernen konnte. Mit neuen Rezepten und Ideen kehrte ich nach Berlin zurück und gründete meine erste eigene Conditorei in Neu-Westend, und es sollten noch weitere folgen.

Unser Ziel als Familienunternehmen ist es, die Caffeehaus-Kultur in Berlin weiterhin zu pflegen und Tradition mit neuen Ideen zu verbinden.

Ich lade Sie ein, unsere Speisekarte zu erkunden und die einzigartigen Köstlichkeiten zu probieren, welche die Geschichte und das Erbe unserer Familie widerspiegeln. Tauchen Sie ein in die Welt der Conditoreikunst, in der jedes Stück eine Hommage an unsere lange Tradition und gleichzeitig ein Genuss für Ihre Sinne ist.

Ihr,

*Manfred Otte*

# FRÜHSTÜCK – VON FRÜH BIS SPÄT

*Unsere Frühstücke werden mit einer begleitenden Brot- und Brötchenauswahl, sowie Butter serviert.*

<b>LANDPARTIE</b>	<b>13,23</b>
Hinterkochschinken, Salami, Landschinken, Zwiebelmett, Gouda, Kräuterquark, gekochtes Ei, Gewürzgurke	
<b>AUS DER KÄSEREI</b>	<b>17,68</b>
Tête de Moine, Bergkäse, Gouda, Weichkäse, Feigensenf, Avocadocreame, Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Pesto, garniert mit frischem Obst, gekochtes Ei, Kräuterfrischkäse	
<b>ZU GAST IN LONDON</b>	<b>14,35</b>
Zwei Spiegel- oder Rühreier, zwei Rostbratwürstchen, Bacon, Orangenmarmelade, zwei Scheiben Toast und ein Brötchen	
<b>VITALES FRÜHSTÜCK</b>	<b>17,68</b>
Gebratene Hähnchenbrust, zwei Rühreier mit Kräutern, Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Pesto, Kräuterfrischkäse, Obstsalat, Naturjoghurt mit Müsli, Honig, Margarine	
<b>AUS DEM GARTEN</b>	<b>17,68</b>
Avocadocreame, wechselnder Humus, Oliven-Tapenade, warmes Grillgemüse, zwei gebackene Falafel, Müsli mit Hafermilch, frisches Obst, Margarine	
<b>FLORENZER IMPRESSIONEN</b>	<b>18,80</b>
Italienische Salami, tiroler Landschinken, Oliven-Frischkäse, Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Pesto, warmes Grillgemüse, Rührei natur, Grissini, garniert mit Melone	
<b>LACHSFRÜHSTÜCK</b>	<b>19,46</b>
Variation vom norwegischen Räucherlachs, hausgemachter Lachstartar, Honig-Senf-Sauce & Sahnemeerrettich	
<b>WIENER DE LUXE AB ZWEI PERSONEN</b>	<b>21,02</b>
Variation vom norwegischen Räucherlachs mit Honig-Senf-Sauce und Sahnemeerrettich, hausgemachter Lachstartar, italienische Salami, Landschinken, Oliven Frischkäse, Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Pesto, Kräuterquark, Tête de Moine, Bergkäse, Gouda, Weichkäse mit Feigensenf, gekochtes Ei, Avocadocreame, Naturjoghurt mit Müsli, Marmelade, Honig, frisch gepresster Orangensaft 0,1 l	

pro Person

*Änderungen der Standardgerichte oder Frühstücksversionen werden mit € 1,11 berechnet*

# HERZHAFTE EIER SPEISEN

<b>STEIRISCHER STIER</b>	11,01
Drei Rühreier mit Kürbiskernöl, roten Zwiebeln, Speckwürfeln, auf geröstetem Landbrot	
<b>ZWEI EIER IM GLAS</b>	6,56
Mit Toast und Butter	
<b>ZWEI POCHIERTE EIER</b>	12,12
Mit Avocadocreme auf geröstetem Schwarzbrot und einem kleinen Salat	
Dazu norwegischer Räucherlachs	
<b>ZWEI SPIEGEL- ODER RÜHREIER</b>	7,23
Mit Schrippe oder Vollkornbrot und Butter	
Mit Landschinken, Hinterkochschinken, Bacon oder Käse	
Mit norwegischem Räucherlachs, Honig-Senf-Sauce & Sahnemeerrettich	
Mit Tomaten, Zwiebeln und Schinken	
Als Omelette oder mit einem Ei mehr	

---

## ERGÄNZUNGEN ZUM FRÜHSTÜCK

<b>HALBES BELEGTES BRÖTCHEN</b>	4,34
Mit Wurst, Käse, Kräuterquark, Schinken oder Zwiebelmett	
Mit norwegischem Räucherlachs	
<b>MÜSLI</b> mit Milch, Joghurt und frischem Obst	10,57
<b>JOGHURT</b> mit frischem Obst	9,90
<b>EIWEIßSCHOCK</b> aus Quark, Honig, Zimt und frischem Obst	9,90
<b>OBSTSALAT</b> aus frischen Früchten der Saison	9,90
<b>KRÄUTERQUARK</b>	3,89
<b>BUTTER   MARMELADE   NUTELLA   HONIG</b>	1,67
<b>GEKOCHTES EI</b>	2,78
<b>CROISSANT</b>	3,11

# SALATE & SUPPEN

*Zu den Salaten servieren wir Ihnen Ciabatta, sowie Honig-Senf oder Balsamico Dressing.*

<b>BUNTER BLATTSALAT</b> Cherrytomaten, Gurke	8,79
<b>CAESAR SALAD</b>	12,12
Römersalat, Cherrytomaten, Gurke, Parmesan und Caesar Dressing	
Mit Hähnchenbruststreifen	17,68
Mit fünf Garnelen	20,57
<b>BERLINER KARTOFFELSUPPE</b> mit Wiener Würstchen und Kasseler	10,57
<b>UNGARISCHE GULASCHSUPPE</b> mit Rindfleisch, Zwiebeln, Paprika und Kartoffeln	10,57

## PROBIEREN SIE UNSERE WECHSELNDEN REGIONALEN EINTÖPFE ODER SUPPEN

Kleine Portion **9,45** | Große Portion **11,68**

*Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über das aktuelle Angebot*

---

# HAUPTGERICHTE

<b>WIENER SCHNITZEL VOM KALB</b>	31,70
Mit lauwarmen Gurken-Erdäpfel-Salat und Preiselbeeren oder Mit Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln und Preiselbeeren	
<b>SAFTGULASCH VOM RIND</b>	21,02
Mit Bandnudeln und einem kleinen Gurkensalat	
<b>TIROLER GRÖSTL</b>	18,80
Gebratene Streifen vom Kalb, Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln und Spiegelei	
<b>MATJESFILET NACH HAUSFRAUENART</b>	16,13
Mit Hausfrauensoße, roten Zwiebeln und Petersilienkartoffeln	

## WARME SCHMANKERL

<b>HAUSGEMACHTE QUICHE NACH TAGESANGEBOT</b>	15,46
Mit Kräuterquark und einem kleinen Salat	
<b>FOLIENKARTOFFEL</b>	
Mit Kräuterquark und einem kleinen Salat	11,68
Mit norwegischem Räucherlachs, Creme fraîche, Honig-Senf-Sauce & Sahnemeerrettich	16,13
<b>DREI GEBRATENE KARTOFFELPUFFER</b>	
Mit Apfelmus und frischem Obst	14,35
Mit norwegischem Räucherlachs, Creme fraîche, Honig-Senf-Sauce & Sahnemeerrettich	18,80
<b>GEBACKENER CEMEMBERT</b>	15,46
Mit einem kleinen Salat, Preiselbeeren, frittiertes Rucola, Ciabatta und Butter	
<b>CROQUE MONSIEUR</b>	
Schinken-Käse-Toast mit einem kleinen Salat	12,12
Mit Spiegelei	+2,78
<b>FÜNF ROSTBRATWÜRSTCHEN</b>	14,35
Mit lauwarmen Gurken-Erdäpfel-Salat oder	
Mit Bratkartoffeln, Speck und Zwiebeln	

*Änderungen der Standardgerichte oder Frühstücksvariationen werden mit € 1,11 berechnet*

---

## DAS BESTE KOMMT ZUM SCHLUSS

<b>WARMER APFELSTRUDEL</b>	9,90
Mit Vanillesauce und hausgemachtem Vanilleeis	
<b>KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN</b>	12,79
Wahlweise mit Zwetschgenröster oder Apfelmus	

# KAFFEESPEZIALITÄTEN

<b>KAFFEE CREMA</b>	Tasse	3,50
Auch entkoffeiniert	Kännchen	5,90
<b>FILTER KAFFEE</b>	Tasse	3,20
	Kännchen	5,50
<b>CAPPUCCINO</b>	Tasse	4,20
<b>LATTE MACCHIATO</b>	Glas	4,80
<b>EINSPÄNNER</b>	Tasse	4,50
Kaffee mit Schlagobers		
<b>MILCHKAFFEE</b>	Tasse	4,50
<b>ESPRESSO</b>	Tasse	2,50
<b>DOPPELTER ESPRESSO</b>	Tasse	4,50
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b>	Tasse	3,50
<b>BAILEYS LATTE</b>	Glas	8,50
Mit 4 cl Baileys		
<b>RÜDESHEIMER KAFFEE</b>	Glas	8,50
Mit 4 cl Asbach Uralt und Schlagobers		
<b>IRISH COFFEE</b>	Glas	8,50
Mit 4 cl Tullamore Dew Whiskey und Schlagobers		
<b>HEISSE MILCH</b>	Glas	3,50
<b>HEISSE SCHOKOLADE</b> Mit Schlagobers	Große Tasse	5,90

*Mit laktosefreier Milch oder Hafermilch + € 0,50*

# TEESPEZIALITÄTEN

## KÄNNCHEN TEE

6,80

### **DARJEELING SUMMER GOLD** Schwarzer Tee

Blumige Eleganz und ein köstlich rundes Aroma zeichnen diese herausragende Sommerpflückung aus.

### **ENGLISH BREAKFAST** Schwarzer Tee

Ein weicher Ceylontee mit dem unverwechselbaren Geschmack von der Insel: prickelnd und spritzig.

### **EARL GREY** Aromatisierter schwarzer Tee

Ein vollaromatischer Herbst-Darjeeling komponiert mit dem spritzig-frischen Zitrusaroma der Bergamotte.

### **GREEN DRAGON** Grüner Tee

Ein seltener Teegenuss, bei dem sich die typisch leichte Herbe mit einem erfrischenden Moment verbindet.

### **MORGENTAU®** Aromatisierter grüner Tee

Die faszinierende Teekomposition mit Sencha, Blüten und fein-fruchtigem Mango-Zitrusgeschmack.

### **BERGKRÄUTER NACH SCHWEIZER ART** Kräutertee

Zarte Melisse, dezente Anisnote und ein Hauch von Thymian – frisch, würzig und duftig wie Morgenluft in den Bergen.

### **CHILL OUT WITH HERBS** Aromatisierter Kräutertee

Der Tee für entspannende Momente: Rooibos und Melisse vertreiben den Stress und bringen Ruhe.

### **SWEET BERRIES (FRUIT POWER)** Früchtetee

Herrlich süße Beeren ergießen ihr kraftvolles Aroma über heimische Früchte.

## GLAS TEE

3,80

Assam Bari | Refreshing Mint | Fruity Camomile | Sweet Berries

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>VÖSLAUER</b>	0,25 l	3,20
Mineralwasser still   mit Kohlensäure	0,75 l	7,90
<b>BERLINER QUELLE</b>	0,20 l	2,20
gefiltertes Leitungswasser		
<b>SCHWEPPE</b>	0,20 l	3,50
Tonic Water   Ginger Ale   Bitter Lemon		
<b>COCA COLA</b>	0,20 l	3,50
Coca Cola   Coca Cola Light   Coca Cola Zero   Fanta   Sprite		








---

## SÄFTE & NEKTARE

<b>SÄFTE VON RAUCH</b>	0,20 l	3,50
Apfel   Orange		
<b>NEKTAR VON RAUCH</b>	0,20 l	3,50
Schwarze Johannisbeere   Kirsche   Mango   Rhabarber		
<b>SAFTSCHORLE</b>	0,20 l	3,20
	0,40 l	5,50
<b>ORANGENSAFT</b> frisch gepresst	0,20 l	4,50

---

## BIER

<b>PILSENER</b>	 0,30 l	3,90
	 0,40 l	4,90
	 0,33 l	3,90
<b>PILSENER</b> Alkoholfrei	 0,33 l	3,90
<b>ALSTER</b>	 0,40 l	4,90
<b>SCHNEIDER WEISSE</b> Hefe TAP7   Kristall   Alkoholfrei	 0,50 l	5,50
<b>BERLINER WEISSE</b> Rot   Grün	 0,33 l	4,50



## APERITIFS

<b>GLAS PROSECCO</b> Mit handgepresstem Orangensaft	0,10 l	<b>6,90</b>
<b>GLAS PROSECCO</b> Mit 2 cl Cassislikör	0,10 l	<b>6,90</b>
<b>APEROL SPRITZ</b> Mit Weißweinschorle, Prosecco und Aperol	0,20 l	<b>8,50</b>
<b>MARTINI</b> Bianco	5 cl	<b>5,50</b>
<b>CAMPARI</b> 4 cl, mit Soda oder Orangensaft	0,20 l	<b>6,50</b>
<b>SHERRY SANDEMANN</b>	5 cl	<b>5,50</b>

---

## CHAMPAGNER

<b>MOET CHANDON</b> Brut	Flasche	0,20 l	<b>22,50</b>
	Flasche	0,75 l	<b>55,00</b>
<b>VEUVE CLIQUOT</b> Brut	Flasche	0,375 l	<b>45,00</b>
	Flasche	0,75 l	<b>69,00</b>

---

## PROSECCO & SEKT

<b>PROSECCO SPUMANTE</b> Extra trocken	Glas	0,10 l	<b>6,50</b>
	Flasche	0,75 l	<b>36,50</b>
<b>PROSECCO SPUMANTE</b> Rosé	Glas	0,10 l	<b>6,50</b>
	Flasche	0,75 l	<b>36,50</b>
<b>FÜRST VON METTERNICH</b> Sekt	Flasche	0,20 l	<b>10,50</b>
	Flasche	0,75 l	<b>35,50</b>

# OFFENE WEINE

## WEISS

<b>GRAUER BURGUNDER</b>	Glas	0,20 l	<b>6,90</b>
Qualitätswein, trocken	Karaffe	0,50 l	<b>16,50</b>
Weingut Kruger – Nahe			
Trocken, opulente Nase mit Ausklängen von reifen Früchten, kräftige Mineralität			

<b>RIESLING</b>	Glas	0,20 l	<b>6,50</b>
Qualitätswein, trocken	Karaffe	0,50 l	<b>15,50</b>
Weingut Kruger – Nahe			
Klassischer, saftiger Riesling Jugendliche Elegance, kräftige Aromen am Gaumen			

<b>GRÜNER VELTLINER</b>	Glas	0,20 l	<b>5,90</b>
Qualitätswein, trocken	Karaffe	0,50 l	<b>14,50</b>
Winzer Krems – Kremstal			
Ein würziger und fruchtiger Wein			

## ROSÉ

<b>PORTUGIESER ROSE</b>	Glas	0,20 l	<b>5,90</b>
Qualitätswein, trocken	Karaffe	0,50 l	<b>14,50</b>
Weingut Kruger – Nahe			
Duftig zarter Roséton, pikante Frucht, angenehmer Nachhall			

## ROT

<b>SPÄTBURGUNDER</b>	Glas	0,20 l	<b>6,90</b>
Qualitätswein, trocken	Karaffe	0,50 l	<b>16,50</b>
Weingut Kruger – Nahe			
Fruchtiges Aroma, sanfte Tanine, wenig Säure			

<b>BLAUER ZWEIGELT</b>	Glas	0,20 l	<b>6,50</b>
Qualitätswein, trocken	Karaffe	0,50 l	<b>15,50</b>
Winzer Krems – Kremstal			
Kräftig, reife Tannine, samtige Struktur			

<b>WEINSCHORLE</b>	Glas	0,20 l	<b>5,50</b>
Weiß   Rosé   Rot			

## SPIRITUOSEN 4 CL

BELVEDERE VODKA PURE	7,50
BOMBAY STAR OF BOMBAY GIN	7,50
LANTENHAMMER WILLAMSBIRNE	6,50
LINIE AQUAVIT	6,50
GRAPPA NONINO CHARDONNAY	7,50
GLENMORANGIE ORIGINAL	7,50
TULLAMORE DEW	6,50
BALLANTINE'S	6,50
REMY MARTIN V.S.O.P	7,50
ASBACH URALT	6,50

---

## LIKÖRE 4 CL

AVERNA	5,50
AMARETTO Disaronno	5,50
SAMBUCA Molinari	5,50
BAILEYS	5,50
GRAND MARNIER	5,50

---

## LONGDRINKS

VODKA LEMON 4 cl Belvedere Vodka, Bitter Lemon	0,24 l	10,50
WHISK(E)Y COLA 4 cl Ballentine's, Coca Cola	0,24 l	9,50
GIN TONIC 4 cl Star of Bombay, Tonic Water	0,24 l	10,50

**Allergenkennzeichnung:**

*In unseren Caffeehäusern wird eine große Auswahl an Produkten angeboten. Enthaltene Allergene sind mit Buchstaben gekennzeichnet und auf den bereitgestellten Aushängen einzusehen. Wir können jedoch nicht ausschließen, dass es bei der Zubereitung zu Kreuzkontaminationen kommt, daher können Spuren aller Allergene in unseren Produkten enthalten sein.*

**Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive MwSt.**

# EISBECHER

<b>ERDBEERBECHER</b>	11,68
Zwei Kugeln Erdbeere und eine Kugel Vanille auf Erdbeerpüree und frischen Erdbeeren, Erdbeersauce, Sahne und eine Waffel	
<b>OBST BECHER</b>	10,57
Eine Kugel Erdbeere, eine Kugel Mango, eine Kugel Joghurt, gemischtes Obst, Mango-sauce, Sahne und eine Waffel	
<b>KINDERTRAUM</b>	7,23
Zwei Kugeln Eis mit Sahnehaube, dazu eine Sauce und ein Topping	

---

## EISSORTEN UND MEHR

*Vanille, Schokolade, Wiener Mandel, Erdbeere, Joghurt, Salty Peanut, Mango, Lemon Cake*

<b>KUGEL EIS</b>	2,67
<b>PORTION SCHLAGSAHNE</b>	2,11
<b>EISSAUCE</b> Schokolade, Mango, Erdbeere	1,33
<b>TOPPINGS</b> Marshmallow, Smarties, bunte Streusel, Schoko Crispy	1,33

---

## EIS ZUM TRINKEN

<b>EISSCHOKOLADE</b>	9,45
Hausgemachte Schokolade, eine Kugel Vanille, eine Kugel Schoko, Sahne und eine Waffel	
<b>EISKAFFEE</b>	9,45
Eisgekühlter Kaffee, zwei Kugeln Vanille, Sahne und eine Waffel	
<b>SANFTER ENGEL</b>	6,56
Orangensaft mit einer Kugel Vanille	
<b>PROSECCO MIT SORBET</b>	9,90
Prosecco 0,1 l, mit einer Kugel Sorbet Ihrer Wahl	