

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.

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

pro Person

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

HERZHAFTE EIER SPEISEN

STEIRISCHER STIER	11,01
Drei Rühreier mit Kürbiskernöl, roten Zwiebeln, Speckwürfeln, auf geröstetem Landbrot	
ZWEI EIER IM GLAS	6,56
Mit Toast und Butter	
ZWEI POCHIERTE EIER	12,12
Mit Avocadocreme auf geröstetem Schwarzbrot und einem kleinen Salat	
Dazu norwegischer Räucherlachs	
ZWEI SPIEGEL- ODER RÜHREIER	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

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

SALATE & SUPPEN

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

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

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

WARME SCHMANKERL

HAUSGEMACHTE QUICHE NACH TAGESANGEBOT	15,46
Mit Kräuterquark und einem kleinen Salat	
FOLIENKARTOFFEL	
Mit Kräuterquark und einem kleinen Salat	11,68
Mit norwegischem Räucherlachs, Creme fraîche, Honig-Senf-Sauce & Sahnemeerrettich	16,13
DREI GEBRATENE KARTOFFELPUFFER	
Mit Apfelmus und frischem Obst	14,35
Mit norwegischem Räucherlachs, Creme fraîche, Honig-Senf-Sauce & Sahnemeerrettich	18,80
GEBACKENER CEMBERT	15,46
Mit einem kleinen Salat, Preiselbeeren, frittierter Rucola, Ciabatta und Butter	
CROQUE MONSIEUR	
Schinken-Käse-Toast mit einem kleinen Salat	12,12
Mit Spiegelei	+2,78
FÜNF ROSTBRATWÜRSTCHEN	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

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

KAFFEESPEZIALITÄTEN

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

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

SÄFTE & NEKTARE

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

BIER

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

APERITIFS

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

CHAMPAGNER

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

PROSECCO & SEKT

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

OFFENE WEINE

WEISS

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

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

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

ROSÉ

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

ROT

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

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

WEINSCHORLE	Glas	0,20 l	5,50
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

ERDBEERBECHER	11,68
Zwei Kugeln Erdbeere und eine Kugel Vanille auf Erdbeerpüree und frischen Erdbeeren, Erdbeersauce, Sahne und eine Waffel	
OBST BECHER	10,57
Eine Kugel Erdbeere, eine Kugel Mango, eine Kugel Joghurt, gemischtes Obst, Mango-sauce, Sahne und eine Waffel	
KINDERTRAUM	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

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

EIS ZUM TRINKEN

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