

[parkcafé]
BERLIN

* FRÜHSTÜCK *
BIS 18:00 h

Sophie	5,50
2 Buttercroissants, Frischkäse, hausgemachte Konfitüre, Butter und frisches Obst	
Marlene	8,90
Salami, gekochter Schinken, Bierschinken, Putenbrust, Kalbsleberwurst, Gouda, Farmersalat, hausgemachte Konfitüre, gekochtes Freiland-Ei, frisches Obst, Brotkorb und Butter	
Aisha	9,80
Rindersalami, gekochter Rinderschinken, Putenbrust, Hähnchenpaste, Gouda, Farmersalat, hausgemachte Konfitüre, gekochtes Freiland-Ei, frisches Obst, Brotkorb und Butter	
Antje	8,90
Gouda, Edamer, Brie, Frischkäse, Kräuterquark, hausgemachte Konfitüre, gekochtes Freiland-Ei, frisches Obst, Brotkorb und Butter	
Gina	9,80
Italienische Mortadella, Mailänder Salami, pikante italienische Salami, Parmaschinken, Mozzarella-Tomaten-Spieß mit Pesto, hausgemachte Konfitüre, frisches Obst, Brotkorb und Butter	
Aphrodite	9,80
Rührei mit getrockneten Tomaten, Parmaschinken, Frischkäse, hausgemachte Konfitüre, kleiner Honig-Zimt-Quark, Brotkorb und Butter	
Cindy	9,80
Hüttenkäse-Avocado-Aufstrich, hausgemachtes Knuspermüsli mit Fruchtspiegel auf Joghurt, Vollkornbrot und Butter	
Penélope	9,80
Ziegenkäse, Chorizo Rosario Picante, Spanische Salami, marinierte Oliven, getrocknete Tomaten, hausgemachte Konfitüre, frisches Obst, Brotkorb und Butter	
Viktoria	9,80
Rührei mit Speck, gebratenen Würstchen, Baked Beans, Dijonsenf, frisches Obst, Orangenmarmelade, Toast und Butter	
Lena	11,80
Rührei mit frischen Kräutern, dazu Räucherlachs mit Honig-Senfsauce und Meerrettich, Toast und Butter	
Romeo & Julia (für Verliebte)	21,80
2 Gläser Prosecco 0,1 l, 2 kleine Orangensäfte, 2 Freiland-Eier, Putenbrust, gekochter Schinken, italienische Mortadella, Mailänder Salami, roher Schinken, Brie, Gouda, Kräuterquark, hausgemachte Konfitüre, frisches Obst, Brotkorb und Butter	



Geniessen Sie zum Frühstück unsere frisch aufgebackenen Brötchen und Brote und unsere wechselnde hausgemachte Konfitüre

*** FRÜHSTÜCK ***
BIS 18:00 h

Baguette

- mit Frischkäse, Salat, Putenbrust, Ananas und Curry	5,50
- mit Frischkäse, Salat, Mailänder Salami und marinierten Peperoni	5,50
- mit Frischkäse, Tomate, Mozzarella und Basilikum	5,50
- mit Remoulade, Salat und Roastbeef	5,50
- mit Frischkäse, Parmaschinken, getrockneten Tomaten und Pesto	5,50
- mit Räucherlachs und Honig-Senf-Sauce oder Meerrettich	6,50

Rührei aus Freiland-Eiern

- natur, Butter und Baguette	5,50
- mit getrockneten Tomaten, Butter und Baguette	6,50
- mit krossem Speck, Butter und Baguette	6,50
- mit gekochtem Schinken, Butter und Baguette	6,50
- mit frischen Champignons, Butter und Baguette	6,50
- mit gebratener Sucuk, Butter und Baguette	6,90
- mit Feta und frischen Tomaten, Butter und Baguette	6,90

Spiegeleier aus Freiland-Eiern

- natur, Butter und Baguette	5,50
- mit krossem Speck, Butter und Baguette	6,50
- beidseitig gebraten, mit gebratenen Würstchen, Butter und Baguette	7,00

Bauernfrühstück mit Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln, Rührei und Gewürzgurke	8,90
---	------

Hausgemachtes Knuspermüsli

mit Fruchtspiegel auf Sahnejoghurt (auf Wunsch laktosefrei)	5,80
---	------

Parkcafés Eiweißchock

Honig-Zimt-Quark mit frischem Obst, Rosinen und Kornflakes	5,80
--	------

Frischer Obstsalat

mit Nüssen und Honig	5,80
----------------------	------

 **Extras**

- hausgemachte Konfitüre, Butter, Nutella, Honig, Brötchen	je 0,60
- 1 Freiland-Ei	1,00
- Buttercroissant, Brotkorb	1,50
- Portion Räucherlachs mit Meerrettich	6,50

* SUPPEN & VORSPEISEN *

11:30 - 23:30 h

- V Tomatensuppe**
mit frischem Basilikum und Mozzarellawürfeln 4,50
- Kartoffel-Lauchcremesuppe**
mit Wiener Würstchen 4,50
- V Ofenkartoffel**
mit Sauerrahm und Salatbouquet 6,50
- Chili con carne - scharf -** 7,50
mit Rinderhackfleisch, frischem Gemüse, Jalapenos und Nachos
- V Camembert in Bierteig gebacken** mit Preiselbeeren, 7,80
gebackener Petersilie und Baguette

* SALATE *

- V Caesar Salad** 7,80
Romana Salat mit Knoblauchcroutons und gehobeltem Parmesan
- mit Hähnchenbruststreifen 10,80
- V Tomate-Mozzarella** 8,80
mit frischem Basilikum, gestossenem Pfeffer und Olivenöl
- Gartensalat** frische Salate der Saison, mit Freiland-Ei, Gurke, Tomate,
Zwiebeln, Thunfisch, Feta und Oliven 9,80
- Parkcafé's Putenbrustsalat** 10,80
mit Paprika, Gurken, Champignons, Ananas und gebratenen Putenbruststreifen
- V Warmer Ziegenkäse mit Honig** 11,80
an Feldsalat mit einer fruchtigen Walnuss-Vinaigrette
- Salmon Salad** 12,80
frische Salate der Saison, mit gebratenen Lachswürfeln, Avocado und
Dijon-Senf-Dressing

 **Dressing zur Wahl: Joghurt oder Balsamico**

 **V = vegetarisch**

* * *


*** HAUPTGERICHTE ***
UNSERE KLASSIKER 11:30 - 23:30 h

V Falafelteller Parkcafé mit hausgemachter Falafel, Humus, Tabulé und Sesamsauce	10,80
Penne Parkcafé Pasta in fruchtiger Tomatensauce, mit Rinderstreifen, Ricotta und frischem Basilikum	11,80
Penne Dijon Pasta mit Rinderstreifen und Champignons in einer cremigen Dijon-Senf-Sauce	11,80
Roastbeef - rosa gebraten mit Bratkartoffeln, Remouladensauce und Salatbouquet	13,80
Tagliatelle mit Lachswürfeln, rosa Pfeffer und ZucchiniGemüse in feiner Hummercremesauce	13,80
Lachsfilet mit Zitronenbutter, Saisongemüse und Basmati-Wildreis	15,80
Wiener Schnitzel - klassisch vom Kalb mit hausgemachtem Kartoffelsalat mit Bratkartoffeln und Gurkensalat	17,80 19,80



*** BURGER & MORE ***
VOM LAVASTEINGRILL

Unsere Burger Patties sind aus 100 % regionalem Rindfleisch

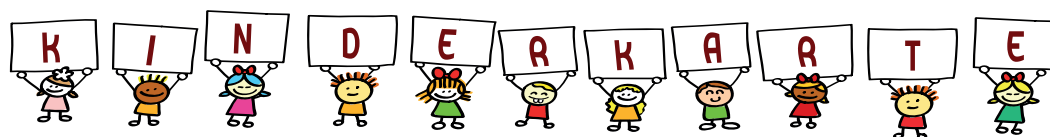
Parkcafé - Burger mit Cheddarkäse, Tomate, Zwiebel, Salat, Pommes frites und Cole Slaw	9,80
V Veggie - Burger mit Rote Bete Patty, Tomate, Zwiebel, Salat und Pommes frites	9,80
Bacon - Burger mit Cheddarkäse, krossem Bacon, Tomate, Pommes frites und Cole Slaw	10,80
Crispy - Chicken - Burger mit Mango Salsa, Salat, Tomate und Sweet-Potato fries	10,80
Marinierte Putensteaks mit Kräuterbutter, Pommes frites und Beilagensalat	13,80
 Sweet-Potato fries mit Chilli-Mango-Dip	5,50

*** PIZZA ***
AUS DEM STEINOFEN

Pizza Mozzarella mit Cherrytomaten, Mozzarella und feinem Basilikum	8,00
Pizza Salami mit Tomaten, Mozzarella und Salami	9,00
Pizza Mista mit Tomaten, Mozzarella, Salami, gekochtem Schinken und frischen Champignons	9,80
Pizza Rucola mit Tomaten, Mozzarella, Cherrytomaten, Rucola und Parmesankäse	9,80
Pizza Gorgonzola mit Tomaten, Mozzarella, Brokkoli und Gorgonzola	9,80
Pizza Tonno e Cipolla mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	9,80
Pizza Hawaii mit Tomaten, Mozzarella, Schinken und Ananans	9,80
Pizza Diavola mit Tomaten, Mozzarella, frischen Champignons, pikanter Salami und Rucola	10,80
Pizza Parma mit Tomaten, Mozzarella, frischen Champignons, Parmaschinken und Rucola	10,80
Pizza Scampi mit Tomaten, Mozzarella, Garnelen, frischem Knoblauch und Cherrytomaten	11,80

*** FLAMMKUCHEN ***
AUS DEM STEINOFEN

- mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln	8,50
- mit Sauerrahm, Parmaschinken und Cherrytomaten	9,50
- mit Sauerrahm, Lachsstreifen, Champignons und Schuppen	10,00




**FÜR KINDER HABEN WIR EINE EXTRA KINDERKARTE ZUM AUSMALEN!
BITTE FRAGT EINE KELLNERIN ODER EINEN KELLNER.**

* * *

* KUCHEN & DESSERT *

UNSERE KUCHEN WERDEN TÄGLICH FRISCH
IN EINER BERLINER KONDITOREI GEBACKEN

Käsekuchen	3,80
Apfelkuchen	3,80
Rüblitorte	3,80
Sachertorte	4,20
Käsesahnetorte	4,20
New York Cheese Cake	4,20
Fondants au chocolat kleiner warmer Schokokuchen mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne	5,50
Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis	5,90
Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Vanilleeis	7,80
 EXTRA: Portion Sahne	0,80

* EIS *

Bitte fragen Sie
nach unserer
Eiskarte!



* * *

* WARMER GETRÄNKE *

Tasse Kaffee	2,30	Soja Latte macchiato	3,50
Tasse Kaffee (entkoffeiniert)	2,30	Caro-Getreidemilchkaffee	3,30
Grosser Kaffee	3,20	Heisse Schokolade <i>mit Schlag</i>	3,10
Espresso	1,90	Ingwertee <i>mit frischer Minze u. Honig</i>	3,20
Espresso macchiato	1,90	Yogi Tee <i>mit Milch und Honig</i>	2,90
Espresso doppio	2,90	Chai Latte	3,30
Cappuccino	2,70	Heisse Zitrone	2,40
Milchkaffee	3,10	Grog mit 4 cl Rum	4,00
Latte macchiato	3,30	Eiskaffee <i>mit Vanilleeis u. Schlag -saisonal-</i>	5,50
		Eisschokolade <i>mit Vanilleeis u. Schlag -saisonal-</i>	5,50
Flavour <i>Haselnuss, Caramel, Vanille</i>	0,60	+ mit laktosefreier Milch	zzgl. 0,50
		+ mit Sojamilch	zzgl. 0,50

* TEE SPEZIALITÄTEN *

EILLES TEA DIAMOND

Loser Blatt- und Brokente in Premiumqualität, serviert und portioniert im pyramidenförmigen Teebeutel

English Select Ceylon Orange Pekoe Blatt (Schwarztee)

Hochland Tee der Insel Sri Lanka (ehem. Ceylon) mit frischem feinherben Aroma. Ziehzeit: 3-4 Min.

Earl Grey Premium Blatt (Schwarztee)

Eine edle Darjeeling-Assam-Blattmischung, benetzt mit dem pikanten Aromaöl feinster Bergamottfrüchte. Ein Klassiker! Ziehzeit: 3-4 Min.

Grüntee Asia Superior Blatt (Grüntee)

Aus Mittelasien mit zartsüßer, angenehm herber Note und leuchtend hellgelber Tassenfarbe. Ziehzeit: 3-4 Min.

Sonne Asiens Blatt (Grüntee aromatisiert)

Grüner japanischer Sencha mit zart-herbem Geschmack, versetzt mit Lemongras und Färberdisteln, dezent benetet mit Zitrusfrucht-Aroma, einfach köstlich. Ziehzeit: 2-4 Min.

TeaSpa Magica (Kräutermischung aromatisiert)

Das Geheimnis ist die Komposition aus Rooibos, Brennesselblättern, Apfel, Sonnenblumenblüten und Apfel-Quittenaroma. Ziehzeit: 5-8 Min.

Rooibos Vanilla (Kräutermischung aromatisiert)

Südafrikanischer Rotbusch mit lieblichen Vanillearoma – ein trendiges Wellnessgetränk ohne Koffein. Einfach lecker! Ziehzeit: 5-8 Min.

Sommerbeeren (Früchtemischung aromatisiert)

Reine harmonische Früchtemischung mit sommerlichen Erdbeer-Himbeer-Sahne Aroma Sehr erfrischend! Ziehzeit: 8 Min.

Kamillenblüten

Getrocknete Kamillenblüten haben einen honigartigen Geschmack, sind angenehm beruhigend und ausgleichend. Ziehzeit: 5-8 Min.

Pfefferminzblätter

Besonders aromatisch und erfrischend sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter. Ziehzeit: 5-8 Min.

Alle Sorten im 0,3 l Glas 2,90 €



*** BIERE * SOFTDRINKS * SÄFTE ***

*** BIERE VOM FASS ***

Lübzer Pils	0,4 l	3,60
Duckstein	0,3 l	3,10
Radler - mit Sprite ⁵	0,4 l	3,60
Alster - mit Fanta ^{1,5}	0,4 l	3,60
Gespritztes - mit Fassbrause	0,4 l	3,60
Erdinger Hefeweizen	0,5 l	4,20
Jennifer - Hefe mit Apfelsaft	0,5 l	4,20
Dagmar - Hefe mit Sprite ⁵	0,5 l	4,20
Sandra - Hefe mit Bananensaft	0,5 l	4,20

*** FLASCHENBIERE ***

Erdinger Kristallweizen	0,5 l	4,20
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	4,20
Berliner Weisse	0,33 l	3,30
Berliner Weisse rot	0,33 l	3,30
Berliner Weisse grün ¹	0,33 l	3,30
Lübzer alkoholfrei	0,33 l	2,80
Carlsberg Beer	0,33 l	3,00

*** SOFTDRINKS ***

Coca Cola ^{1,2}	Fl. 0,2 l	2,50
Coca Cola / light / Zero ^{1,2,4}	Fl. 0,2 l	2,50
Fanta ^{1,5}	Fl. 0,2 l	2,50
Sprite ⁵	Fl. 0,2 l	2,50
Spezi ^{1,2,5}	0,2 l	2,50
Apfelschorle	0,2 l	2,30
Fassbrause	0,2 l	2,30
<i>Alle großen Softdrinks</i>	0,4 l	3,90
Tafelwasser mit Eis und Zitrone	0,4 l	3,20
Vöslauer still/prickelnd	Fl. 0,25 l	2,50
Vöslauer still/prickelnd	Fl. 0,75 l	5,80
Malztrunk	Fl. 0,33 l	3,10
Orangina	Fl. 0,25 l	3,10
Schweppes Bitter Lemon	Fl. 0,2 l	2,50
Schweppes Tonic Water	Fl. 0,2 l	2,50
Schweppes Ginger Ale	Fl. 0,2 l	2,50
Red Bull	Dose 0,25 l	3,90

*** SÄFTE VON NIEHOFFS VAIHINGER ***

Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	2,70
Pfirsichnektar	0,2 l	2,70
Orangensaft	0,2 l	2,70
Grapefruitsaft	0,2 l	2,70
Tomatensaft	0,2 l	2,70
Maracujanektar	0,2 l	2,70
Bananen-Nektar	0,2 l	2,70
Kirsch-Fruchtsaftgetränk	0,2 l	2,70
KiBa Kirsch-Banane	0,2 l	2,70
<i>Alle großen Säfte</i>	0,4 l	4,80



**Frisch
gepresster
Orangensaft**
0,2 l 3,80 €
0,4 l 6,50 €

Fresh!

* COCKTAILS ab 17 h *

* APÉRITIFS/DIGESTIFS *

Cosmopolitan Wodka, Triple Sec, Limette, Cranberry	8,00
White Russian Wodka, Kahlúa, Sahne	8,00
Apple Kiss Wodka, Vanille, Apfelsaft, Zimt	8,00

* SOURS *

Whiskey Sour Whiskey, Zitrone, Zucker	8,00
Aperol Sour Aperol, Zitrone, Orange, Zucker	8,00
Amaretto Sour Amaretto, Zitrone, Orange	8,00

* FANCY DRINKS *

Bloody Mary Wodka, Zitrone, Tomatensaft, Gewürze	8,00
Piña Colada Rum, Sahne, Kokos, Ananassaft	8,50
Swimming Pool Rum, Blue Curaçao, Sahne, Kokos, Ananassaft	8,50
Mexican Colada Tequila, Kahlúa, Kokos, Sahne, Ananassaft	8,50
Sex on the Beach Wodka, Pfirsichlikör, Limette, Grenadine, Orangensaft	8,50
Watermelonman Wodka, Watermelonlikör, Zitrone, Grenadine, Orangensaft	8,50
Planters Punch Myers's Rum, Zitrone, Grenadine, Orangensaft, Muskatnuß	8,50
Hurricane Rum, Maracujasirup, Lime, Ananas- & Orangensaft	8,50
Caipirinha Cachaça, brauner Zucker, Limette	8,50
Mojito Havana Club, Rohrzucker, Limette, Minze, Soda	8,50
Long Island Iced Tea Gin, Rum, Wodka, Triple Sec, Zitrone, Cola	9,50
Mai Tai Verschiedene Sorten Rum, Apricot Brandy, Limette, Mandel	9,50

* ALKOHOLFREIE COCKTAILS *

Spring Fever Orangen-, Ananas- & Zitronensaft, Grenadine, Mangosirup	5,50
Coconut Kiss Kokos, Ananas- & Kirschschaft, Sahne	5,50
Lava Flow Erdbeeren, Kokos, Ananassaft, Sahne	5,50

*** CHAMPAGNER * WEINE ***

*** OFFENE WEINE WEISS ***

Weinschorle	0,2 l	3,80	0,5 l	8,50	
Rivaner & Silvaner Hammel - Deutschland	0,2 l	4,00	0,5 l	9,50	Flasche 1,0 l 18,00
Chardonnay „Fleuron“ trocken - Frankreich	0,2 l	4,50	0,5 l	10,50	Flasche 1,0 l 20,00
Grauburgunder Karl Kasper - Pfalz - Deutschland	0,2 l	4,80	0,5 l	11,00	Flasche 1,0 l 21,00
Riesling B. Ress trocken - Rheingau - Deutschland	0,2 l	4,80	0,5 l	11,00	Flasche 1,0 l 21,00

*** OFFENE WEINE ROT UND ROSÉ ***

Rioja Tinto DOC „Solmareno“ - Rioja - Spanien	0,2 l	4,00	0,5 l	9,50	
Primitivo, Albinoni, Apulien - Italien	0,2 l	4,50	0,5 l	10,50	Flasche 1,0 l 20,00
Bordeaux Grande Reserve Kressmann - Frankreich	0,2 l	4,80	0,5 l	11,00	Flasche 1,0 l 21,00
Rosé d'Anjou - Frankreich (rosé)	0,2 l	4,80	0,5 l	11,00	Flasche 1,0 l 21,00

*** PROSECCO ***

Prosecco - Valdobbiadene	0,1 l	4,00		
Prosecco auf Eis	0,15 l	4,80		
Aperol - Spritz		6,80		
Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Wasser und Minze		6,80		
Prosecco - Valdobbiadene	Flasche 0,75 l	25,00		
Prosecco Rosé	Flasche 0,75 l	28,00		

*** CHAMPAGNER ***

Veuve Cliquot	Flasche 0,75 l	70,00
Moët Chandon Brut Impérial	Flasche 0,75 l	70,00
Moët Chandon Rosé Impérial	Flasche 0,75 l	80,00
Bollinger special cuvée	Flasche 0,75 l	80,00
Bollinger Rosé	Flasche 0,75 l	98,00

*** FLASCHENWEINE 0,75 l ***

*** WEISSWEIN ***

DEUTSCHLAND

Sauvignon Blanc QbA, Heinrich Gies – Pfalz 21,00
Stachelbeere, Zitrus, saftig-erfrischend, mittelkräftig

Riesling QbA „Eins-Zwei-Dry“ QbA, Weingut Josef Leitz – Rheingau 26,00
Apfel, Aprikose, Lindenblüte, geschmeidig-saftig, mittelkräftig

Grauburgunder QbA, St. Urbanshof – Mosel 28,00
Gelbe Früchte, schmelzig-cremig, mittelkräftig

FRANKREICH

Sancerre Blanc AOC, Armand Salmon - Loire 32,00
100 % Sauvignon Blanc, Grapefruit und Zitrone, fein-mineralisch, mittelkräftig

ITALIEN

Lugana I Frati DOC, Ca dei Frati - Lombardia 29,00
100 % Trebbiano di Lugana, Aprikose, Mandel, Kräuter, vollmundig-elegant, mittelkräftig

*** ROTWEIN ***

DEUTSCHLAND

Merlot QbA, Heinrich Gies – Pfalz 23,00
Pflaume, Gewürze, vollmundig-weich, kräftig

ITALIEN

Chianti Rufina Nipozzano Riserva DOCG, Marchesi di Frescobaldi - Toscana 29,00
90 % Sangiovese, etwas Malvasia Nera, Colorino, Merlot und Cabernet Sauvignon
Kirschen, ausgewogen, gut integrierte Tannine

Edizione Cinque Autoctoni VdT, Farnese Vini SRL - Abruzzen 38,00
33 % Montepulciano, 30 % Primitivo, 25 % Sangiovese und etwas Negroamaro und Malvasia
Kirsche & Pflaume, vollmundig-weich, Vanille, kräftig

SPANIEN

Tinto Pesquera Crianza DO, Bodegas Alejandro Fernandez - Ribera del Duero 42,00
100 % Tempranillo

*** ALCOHOLICS ***

*** GINDRINKS... 4 cl ALK. ***

Tanqueray Tonic ³	8,00
Bombay Tonic ³	9,00
Tanqueray Ten Tonic ³	9,50
Hendrick's Tonic ³	10,50
Monkey 47 Tonic ³	10,50
...auf Wunsch ,Fever Tree Tonic ³ +1,00	

*** ...& MORE 4 cl ALK. ***

Whiskey Cola ^{1,2}	7,50
Bacardi Cola ^{1,2}	7,50
Cuba Libre ^{1,2}	8,00
Southern Comfort Ginger Ale ¹	7,50
Smirnoff Orange/ Maracuja ¹	7,50
Smirnoff Lemon	7,50
Smirnoff Red Bull	9,00
Campari Orange/Maracuja ¹	6,50
Campari Soda ¹	6,50

*** WHISKEY - WHISKY ***

Jim Beam	2 cl	2,50
Johnnie Walker Red Label	2 cl	2,50
Johnnie Walker Black Label 12 Yrs.	2 cl	3,50
Jack Daniels	2 cl	3,00
Ballentine's ¹	2 cl	2,50
Paddy ¹	2 cl	2,50
Chivas Regal ¹	4 cl	8,00
Laphroig ¹ 10 Years	4 cl	9,00
Talisker ¹ 10 Years	4 cl	9,00
Oban ¹ 14 Years	4 cl	9,00
Glenkinchie ¹ 10 Years	4 cl	9,00
Lagavulin 16 Years	4 cl	10,00

*** EAU DE VIE ***

Rouyer Mirabelle	2 cl	3,50
Rouyer Poire	2 cl	3,50
Fine Calvados Boulard	2 cl	3,00
Grappa di Chardonnay	2 cl	3,00
Malteserkreuz	2 cl	2,50
Linie Aquavit	2 cl	3,00
Ouzo 12	2 cl	2,50
Fürst Bismarck	2 cl	2,50

*** LIKÖRE ***

Amaretto ¹	2 cl	2,40
Bailey's auf Eis ¹	4 cl	4,50
Kahlua ¹	2 cl	2,40
Grand Marnier ¹	2 cl	3,00
Cointreau	2 cl	3,00
Southern Comfort ¹	2 cl	3,00
Sambuca	2 cl	2,40

*** BRANNTWEIN ***

Metaxa ***** ¹	2 cl	2,50
---------------------------	------	------

*** COGNAC - BRANDY ***

Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	3,50
Osborne Veterano	2 cl	2,80
Vecchia Romagna	2 cl	2,80

*** ALCOHOLICS ***

*** BITTERS ***

Averna	2 cl	2,80
Ramazzotti	2 cl	2,80
Fernet Branca	2 cl	2,80
Jägermeister	2 cl	2,80
Borgmann - Kräuterlikör	2 cl	3,50

*** GIN ***

Tanqueray	2 cl	3,00
Bombay Sapphire	2 cl	3,50
Tanqueray Ten	2 cl	4,00
Monkey 47	2 cl	4,50
Hendrick's	2 cl	4,50

*** APÉRITIFS ***

Martini bianco	5 cl	3,00
Martini rosato	5 cl	3,00
Sandeman Sherry medium	5 cl	3,00
Portwein	5 cl	3,00
Campari ¹	2 cl	2,50
Pastis 51 ¹	2 cl	3,00
Pernod ¹	2 cl	3,00
Aperol ¹	2 cl	2,50

*** WODKA ***

Gorbatchow - deutsch	2 cl	2,00
Smirnoff - russisch	2 cl	2,50
Grey Goose	0,7 l	120,00
Flasche inkl. 6 Dosen Red Bull		

*** TEQUILA ***

José Cuervo weiß	2 cl	3,00
José Cuervo braun	2 cl	3,00

*** RUM ***

Bacardi	2 cl	2,50
Bacardi 8 Jahre	2 cl	3,50
Myers's	2 cl	2,80
Havana Club 3 Jahre	2 cl	2,50

Alle Preise in Euro, inkl. ges. MwSt.

1: mit Farbstoff | 2: koffeinhaltig | 3: chininhaltig | 4: enthält eine Phenylalaninquelle | 5: mit Antioxidationsmitteln | 6: Taurin

* * *

Alle Preise in Euro inklusive MwSt. und Service

Willkommen im Parkcafé

Tauchen Sie ein in die lebendige Atmosphäre des Café-Lounge-Restaurants und geniessen Sie den individuellen Stil unseres Hauses. Im Restaurantbereich können Sie unsere vielfältigen Speisen und Getränke geniessen und in unserer bequemen Innenlounge entspannt einen Kaffee trinken und sich aus einer Vielzahl an Tageszeitungen und aktuellen Zeitschriften bedienen. Durch alle vier Jahreszeiten gewährt Ihnen die grosse Holz-Glaskonstruktion stets einen Blick auf das aktuelle Wetter und das sich ständig verändernde Farbenspiel der Natur.

Ruhe und Entspannung

Unser grosszügig gestalteter Biergarten mit seinen schattenspendenden Platanen bietet Ihnen an warmen Sonnentagen eine angenehme Atmosphäre, die zum Entspannen einlädt. Oder chillen Sie einfach in unsere Outdoorlounge bei angenehmer Loungemusik.

Genuss

Ein internationales Frühstücksangebot, eine wechselnde Auswahl der jungen Crossover Küche, dazu unser günstiges Mittagsmenue und saisonal abgestimmte Wochenkarten bieten einen Genuss für jeden Geschmack. Unsere kleine, aber feine Auswahl an Champagner und erlesenen Weinen wird auch Sie erfreuen.

Service

Unsere Mitarbeiter-innen werden Sie möglichst schnell, freundlich und kompetent bedienen. Es kann jedoch bei gutbesuchtem Gartenbetrieb zu kurzen Wartezeiten kommen. Wir möchten uns für Ihr Verständnis dafür ganz herzlich bei Ihnen bedanken.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im Parkcafé Berlin.



[parkcafé]
BERLIN

Fehrbelliner Platz 8

10707 Berlin

Tel.: 030-86 31 38 38

www.parkcafe.berlin