

[parkcafé]
BERLIN

* FRÜHSTÜCK *

BIS 18:00 h

V	Sophie	Buttercroissant, Frischkäse, gekochtes Freiland-Ei, Konfitüre, Butter und Obstsalat	9,90
	Pinocchio	Pancake mit Nutella, Käse, Salami, ein gekochtes Freiland-Ei, Konfitüre, Butter und Brötchen	13,90
	Marlene	Mailänder Salami, Kochschinken, pikante Salami, Putenbrust, Kalbsleberwurst, Gouda, Konfitüre, gekochtes Freiland-Ei, kl. Eiweißschock mit Obstsalat und Granola, Brotkorb und Butter	16,90
VV	Phoenix (vegan)	Avocadocreme, Antipasti, Rote-Bete-Falafel auf Humus, Konfitüre, Sojajoghurt mit Obstsalat und Granola, Rote Bete mit Meerrettich, Brotkorb und Margarine	17,90
V	Antje	Gouda, Emmentaler, Brie, Frischkäse, kl. gebackener Camembert auf Preiselbeeren, gekochtes Freiland Ei, Walnüsse, Weintrauben, Salzstangen, Obstsalat, Brotkorb und Butter	16,90
	Antonio	Rührei mit getrockneten Tomaten, italienischer Landschinken, Frischkäse, Konfitüre, kl. Eiweißschock mit Obstsalat und Granola, Brotkorb und Butter	17,90
	Ariella	Rührei mit frischen Kräutern, dazu Räucherlachs mit Honig-Senf-Sauce, Gurkensalat, Obstsalat, Brotkorb und Butter	18,90
	Aisha	Spiegeleier mit Sucuk, Mini-Börek, Humus mit Oliven, Kaymak und Honig Salat mit Rucola, Tomate, Gurke, Feta, Peperoni, Obstsalat und Brot	18,90
	Viktoria	Spiegeleier, Speck, gebratene Würstchen, baked Beans, Dijonsenf, Pancake, Obstsalat, Orangenkonfitüre, Toast und Butter	18,90
	Romeo & Julia (für Verliebte)	2 Gläser Prosecco 0,1 l oder Orangensaft 0,1 l, 2 gekochte Eier, Putenbrust, Kochschinken, Mailänder Salami, italienischer Landschinken, Brie, Gouda, Konfitüre, 2 Eiweißschocks mit Obstsalat und Granola, Brotkorb und Butter	37,90



V = vegetarisch



VV = vegan



Genießen Sie zum Frühstück unsere frisch aufgebackenen Brötchen, Ciabatta und Brote



Glutenfreie Brötchen

* * *

* FRÜHSTÜCK *

BIS 18:00 h

Rührei aus Freiland-Eiern

mit Ciabatta oder Kürbiskernbrot und Butter

V	- natur	8,90
V	- mit Zwiebeln	9,90
V	- mit Champignons	9,90
V	- mit getrockneten Tomaten	10,90
	- mit krossem Bacon	10,90
V	- mit Feta und frischen Tomaten	10,90
V	- mit Avocado	11,90
	- mit Sucuk	11,90

3 Spiegeleier aus Freiland-Eiern

mit Ciabatta oder Kürbiskernbrot und Butter

V	- natur	8,90
	- mit krossem Bacon	10,90
	- mit Sucuk	11,90

Strammer Max

2 Spiegeleier, Kochschinken, Gouda
auf Kürbiskernbrot und Cornichons

14,90

Bauernfrühstück

Bratkartoffeln, Bacon, Zwiebeln, Rührei und Cornichons
auf Wunsch auch ohne Bacon

V		15,90
---	--	-------

V Pancakes

3 Stück mit Ahornsirup und Obstsalat

14,90

VV Sojajoghurt (vegan)

mit Obstsalat und Granola

9,90

V Parkcafé's Eiweißchock

Honig-Quark mit Obstsalat, Granola und Himbeersauce

9,90

V Frischer Obstsalat -saisonal-

mit Nüssen und Honig

8,90



Extras

- Konfitüre, Butter, Nutella, Honig, Brötchen	je 1,50
- 1 Freiland-Ei aus der Region	1,50
- Buttercroissant, Brotkorb	je 2,90
- Portion Räucherlachs mit Meerrettich	12,90

* * *

* VORSPEISEN * ab 11:30

	Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Wiener Würstchen	9,90
	Chili con carne - scharf - mit Rinderhackfleisch, frischem Gemüse, Jalapeños und Kürbiskernbrot	11,90
V	Antipasti-Teller mit Kräuterschmand und kleinem Salat	11,90
V	Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum, gestoßenem Pfeffer und Olivenöl	11,90
	Nachos mit Käse überbacken	
V	mit Kräuterschmand, Avocado-creme und Cheddar-Cheese-Sauce	14,90
	- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	17,90
	Gambas al Ajillo in Olivenöl gebratene Black Tiger Garnelen mit Knoblauch und Chili	17,90
V	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, frittiertem Rucola und kleinem Salat	12,90
V	Portion Oliven	4,90

* SALATE *

	Caesar Salad	
V	Romanasalat mit Knoblauchcroûtons und gehobeltem Parmesan	13,90
	- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	17,90
	- mit gebratenen Black Tiger Garnelen	21,90
	Gartensalat frische Salate der Saison, mit Freiland-Ei, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Thunfisch, Feta und Oliven	17,90
	Parkcafé's Hähnchenbrustsalat frische Salate der Saison, mit Paprika, Gurken, Champignons, Ananas und gebratenen Hähnchenbruststreifen	18,90
V	Warmer Ziegenkäse mit Honig an Feldsalat mit einer fruchtigen Walnuss-Vinaigrette	18,90
	Mango Chicken Salad frische Salate der Saison, mit gebratenen Mango-Hähnchenbruststreifen, Obst, Walnüssen und Himbeer-Dressing	19,90
	Salmon Salad frische Salate der Saison, mit gebratenen Lachswürfeln, Avocado und Dijon-Senf-Dressing	20,90
V	Kleiner Beilagensalat	7,90

 **Dressing zur Wahl: French oder Balsamico**

 **V = vegetarisch**

 **VV = vegan**

* * *

* HAUPTGERICHTE *

	Wiener Schnitzel - klassisch vom Kalb mit Bratkartoffeln, Gurkensalat und Preiselbeeren	29,90
	Berliner Kalbsleber mit Zwiebeln, Äpfeln und Kartoffelpüree	20,90
	Tagliatelle Scampi mit Zwiebeln, Kirschtomaten und Basilikum-Rahm-Pesto	22,90
	Tagliatelle Salmon in leichter Hummersauce mit Lachs und Zucchini	21,90
V	Tagliatelle Veggie mit einer fruchtigen Avocadocreme und Kirschtomaten - wahlweise mit Hähnchenstreifen	16,90 4,00
	Penne Parkcafé in fruchtig-pikanter Tomatensauce, mit Rinderstreifen, Crème fraîche und Basilikum	20,90
	Penne Dijon in einer cremigen Dijon-Senf-Sauce mit Rinderstreifen und Champignons	20,90
V	Gemüsemautaschen in Champignonrahmsauce	17,90
	Ochsenfetzen dünne argentinische Rinderhüftscheiben mit Remoulade und Bratkartoffeln	21,90
	Roastbeef - rosa gebraten (kalt) mit Bratkartoffeln, Remoulade und kleinem Salat	21,90
VV	Falafelteller Parkcafé Rote-Bete-Falafel, Humus, Couscous-Salat und Sesamsauce	19,90
	Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Kräuterschmand	21,90
V	Kartoffelrösti mit Champignonrahmsauce und kleinem Salat	18,90
	Veggie Bowl	
V	mit Salat, Gurke, Paprika, Avocado, Rote Bete, Feta, Zwiebeln und Rote-Bete-Falafel - wahlweise mit Hähnchenstreifen	18,90 4,00
	Geschmorte Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree	22,90
	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Roter Bete und Kartoffelpüree	18,90



* BURGER *

Unsere 180 g Burger Patties sind
aus 100 % Black Angus Rindfleisch

Parkcafé-Burger

mit Cheddarkäse, Tomate, roten Zwiebeln, Salat, Steakhouse Pommes

17,90

Bacon-Burger

mit Cheddarkäse, krossem Bacon, roten Zwiebeln, Tomate, Steakhouse Pommes

18,90

VV Beyond Meat Burger - Original

mit veganem Patty, Tomate, roten Zwiebeln, Salat und Steakhouse Pommes

18,90

Club-Sandwich

mit gebratenem Hähnchen, Speck, Ei, Tomate, Zwiebel, Gurke, Cheddar-Cheese-Sauce
und Steakhouse Pommes

17,90

V Steakhouse Pommes

Portion mit Ketchup und Mayonnaise

6,90

V Süßkartoffel Pommes

mit Kräuterschmand, Avocadocreme und Cheddar-Cheese-Sauce

8,90

* PIZZA *

AUS DEM STEINOFEN

V Pizza Mozzarella

mit Tomatensauce, Mozzarella, Cherrytomaten und Basilikumpesto

13,90

Pizza Salami mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami

14,90

Pizza Mista mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Kochschinken, Peperoni und frischen Champignons

14,90

V Pizza Rucola

mit Tomatensauce, Mozzarella, Cherrytomaten, Rucola und Parmesankäse

14,90

V Pizza Funghi

mit Tomatensauce, Mozzarella und Champignons

14,90

Pizza Tonno e Cipolla mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln

15,90

Pizza Hawaii mit Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken und Ananas

15,90

Pizza Diavolo mit Tomatensauce, Mozzarella, frischen Champignons,
pikanter Salami, Jalapenos (scharf) und Rucola

16,90

Pizza Sucuk mit Tomatensauce, Mozzarella, Sucuk, roten Zwiebeln und Peperoni

17,90

Pizza Parma mit Tomatensauce, Mozzarella, frischen Champignons, ital. Landschinken und Rucola

17,90

Pizza Scampi mit Tomatensauce, Mozzarella, Black Tiger Garnelen,
frischem Knoblauch und Cherrytomaten

18,90

* * *

* FLAMMKUCHEN *

AUS DEM STEINOFEN

- mit Sauerrahm, Speck und roten Zwiebeln 13,90
- mit Sauerrahm, Räucherlachs, Champignons und Schluppen 16,90
- mit Sauerrahm, ital. Landschinken, Kirschtomaten und Rucola 15,90
- V - mit Sauerrahm, Feta, Cherrytomaten, Basilikumpesto und Rucola 15,90



Für Kinder haben wir eine extra Kinderkarte zum Ausmalen. Bitte den Service fragen!

* KUCHEN & DESSERT *

UNSERE KUCHEN WERDEN TÄGLICH FRISCH
IN EINER BERLINER KONDITOREI GEBACKEN

Käsekuchen	4,90
Kirschkuchen	4,90
Apfelkuchen	4,90
Carrot Cake	4,90
New York Cheese Cake	4,90
Fondant au chocolat kleiner warmer Schokokuchen mit Vanilleeis und Sahne	9,90
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Vanilleeis	9,90
Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Vanilleeis und Sahne	13,50
Pastel de Nata (2 Blätterteigtörtchen gefüllt mit Konditorencreme) mit Vanillesauce und Sahne	9,90
Eis: eine Kugel Vanilleeis (im Winter)	2,50
 Extra - Portion Sahne	1,50

Bitte fragen Sie unseren Service nach weiteren Kuchensorten!

* * *

* WARMER GETRÄNKE *

Tasse Kaffee Creme	3,40	Heiße Schokolade	4,40
Tasse Kaffee (entkoffeiniert)	3,40	Heiße Schokolade mit Schlag ⁷	4,90
Großer Kaffee	4,50	Ingwertee mit frisch gepresstem Ingwer	4,90
Espresso	2,90	und frischer Minze	
Espresso macchiato ⁷	2,90	Ingwertee mit frischem Orangensaft	5,20
Espresso doppio	4,90	Yogi Tee mit Milch und Honig ⁷	4,20
Cappuccino ⁷	4,20	Chai Latte	4,60
Milchkaffee ⁷	4,50	Heiße Zitrone mit frischem Zitronensaft	3,90
Latte macchiato ⁷	4,80	Grog mit 4 cl Jamaika-Rum	7,50
Extra Shot Espresso	1,00	Irish Coffee mit 4 cl Paddy Irish Whiskey	8,50
auf Wunsch: Hafer- oder laktosefreie Milch	0,80	Flavour: Haselnuss, Caramel, Vanille	0,70

* TEE SPEZIALITÄTEN *

EILLES TEA DIAMOND

Loser Blatt- und Brokentea 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 feinsten 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 benetzt 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 4,40 €

* * *

Alle Preise in Euro inklusive MwSt. und Service / auf Wunsch wir bieten Ihnen eine gesonderte Karte mit Allergieangaben

* BIERE * SOFTDRINKS * SÄFTE *

* BIERE VOM FASS *

Lübzer Pils ⁸	0,4 l	5,40
Duckstein ⁸	0,3 l	4,90
Duckstein ⁸	0,5 l	7,20
Radler - mit Sprite ^{5,8}	0,4 l	5,40
Alster - mit Fanta ^{1,5,8}	0,4 l	5,40
Gespritztes - mit Fassbrause ⁸	0,4 l	5,40
Erdinger Hefeweizen ⁸	0,5 l	5,80
Jennifer - Hefe mit Apfelsaft ⁸	0,5 l	5,80
Dagmar - Hefe mit Sprite ^{5,8}	0,5 l	5,80
Sandra - Hefe mit Bananensaft ⁸	0,5 l	5,80
Paul - Hefe mit Maracujanektar ⁸	0,5 l	5,80

* SOFTDRINKS *

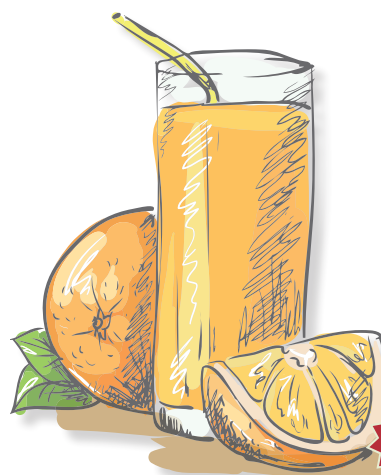
Coca Cola ^{1,2}	Fl. 0,2 l	3,50
Coca Cola / Zero ^{1,2,4}	Fl. 0,2 l	3,50
Fanta ^{1,5}	Fl. 0,2 l	3,50
Sprite ⁵	Fl. 0,2 l	3,50
Spezi ^{1,2,5}	0,2 l	3,50
Apfelschorle	0,2 l	3,30
Fassbrause	0,2 l	3,30
<i>Alle großen Softdrinks</i>	0,4 l	5,90
Tafelwasser mit Eis und Zitrone	0,4 l	3,90
Vöslauer still/prickelnd	Fl. 0,25 l	3,40
Vöslauer still/prickelnd	Fl. 0,75 l	7,50
Malztrunk ⁸	Fl. 0,33 l	4,40
Orangina ¹	Fl. 0,25 l	4,40
Orangina ¹ Rouge	Fl. 0,25 l	4,40
Schweppes Bitter Lemon	Fl. 0,2 l	3,70
Schweppes Tonic Water	Fl. 0,2 l	3,70
Schweppes Ginger Ale	Fl. 0,2 l	3,70
Schweppes Wild Berry	Fl. 0,2 l	3,70
Schweppes Pomegranate	Fl. 0,2 l	3,70
Schweppes White Peach	Fl. 0,2 l	3,70

* FLASCHENBIERE *

Erdinger Kristallweizen ⁸	0,5 l	5,80
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei ⁸	0,5 l	5,80
Berliner Weisse ⁸	0,33 l	4,40
Berliner Weisse rot ⁸	0,33 l	4,40
Berliner Weisse grün ^{1,8}	0,33 l	4,40
Carlsberg Beer ⁸	0,33 l	3,90
Lübzer alkoholfrei ⁸	0,33 l	3,70
Corona extra	0,33 l	4,90

* SÄFTE VON NIEHOFFS VAHINGER *

Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	3,50
Orangensaft	0,2 l	3,50
Grapefruitsaft	0,2 l	3,50
Rhabarbersaft	0,2 l	3,50
Tomatensaft	0,2 l	3,50
Maracujanektar	0,2 l	3,50
Bananennektar	0,2 l	3,50
Kirsch-Fruchtsaftgetränk	0,2 l	3,50
KiBa Kirsch-Banane	0,2 l	3,50
<i>Alle großen Säfte</i>	0,4 l	5,90



**Frisch
gepresster
Orangensaft**
0,2 l 3,90 €
0,4 l 6,90 €

Fresh!

* * *

* COCKTAILS ab 17 h *

* FANCY DRINKS *

Espresso Martini	Wodka, Espresso, Kaffeeликör	11,50
Piña Colada	Rum, Sahne, Kokos, Ananassaft	12,50
Sex on the Beach	Wodka, Pfirsichlikör, Limette, Grenadine, Orangensaft	12,50
Watermelonman	Wodka, Watermelonlikör, Zitrone, Grenadine, Orangensaft	12,50
Caipirinha	Cachaça, brauner Zucker, Limette	12,50
Mojito	Havanna Club, Rohrzucker, Limette, Minze, Soda	12,50
Long Island Iced Tea	Gin, Rum, Wodka, Triple Sec, Zitrone, Cola	13,50
Mai Tai	verschiedene Sorten Rum, Apricot Brandy, Limette, Mandel	13,50
Alkoholfreier Cocktail		9,50



Espresso Martini

* * *

* CHAMPAGNER * WEINE *

* OFFENE WEINE WEISS *

Weinschorle ⁹	0,2 l	4,70	0,5 l	11,00	
Rivaner & Silvaner Hammel - Deutschland ⁹	0,2 l	6,50	0,5 l	16,00	Flasche 1,0 l 32,00
Chardonnay Fleuron - <i>trocken</i> - Frankreich ⁹	0,2 l	6,90	0,5 l	17,00	Flasche 1,0 l 34,50
Grauburgunder Karl Kasper - <i>trocken</i> - Pfalz - D ⁹	0,2 l	6,90	0,5 l	17,00	Flasche 1,0 l 34,50
Riesling B. Ress - <i>trocken</i> - Rheingau - Deutschland ⁹	0,2 l	6,90	0,5 l	17,00	Flasche 1,0 l 34,50

* OFFENE WEINE ROT UND ROSÉ *

Soldepeñas D.O. Tinto Felix Solís - <i>trocken</i> - ES ⁹	0,2 l	6,90	0,5 l	17,00	
Primitivo, Albinoni, Apulien - <i>trocken</i> - Italien ⁹	0,2 l	6,90	0,5 l	17,00	
Bordeaux Grande Reser. Kressmann - <i>trocken</i> - FR ⁹	0,2 l	6,90	0,5 l	17,00	Flasche 1,0 l 34,50
Rosé d'Anjou - Frankreich (rosé) ⁹	0,2 l	6,90	0,5 l	17,00	Flasche 0,75 l 27,00

* PROSECCO *

Prosecco - Valdobbiadene ⁹	0,1 l	4,90		
Prosecco auf Eis ⁹	0,15 l	5,60		
Prosecco mit Orangensaft ⁹	0,15 l	5,90		
Aperol - Spritz ^{1,2,9,10}		8,90		
Limoncello Spitz ^{1,2}		8,90		
Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Wasser und Minze ⁹		8,90		
Prosecco - Valdobbiadene ⁹	Flasche 0,75 l	34,00		
Prosecco Rosé ⁹	Flasche 0,75 l	36,00		
Crémant d'Alsace ⁹	0,1 l	7,90		
Kir Crémant ⁹ Crème de Cassis und Crémant		8,50		
Crémant d'Alsace ⁹	Flasche 0,75 l	49,00		

* CHAMPAGNER *

Veuve Cliquot ⁹	Flasche 0,75 l	90,00
Moët Chandon Brut Impérial ⁹	Flasche 0,75 l	90,00
Moët Chandon Rosé Impérial ⁹	Flasche 0,75 l	98,00
Bollinger special cuvée ⁹	Flasche 0,75 l	105,00
Bollinger Rosé ⁹	Flasche 0,75 l	120,00



* * *

* FLASCHENWEINE 0,75 l *

* WEISSWEIN *

DEUTSCHLAND

Sauvignon Blanc QbA, Heinrich Gies – Pfalz 29,00
Stachelbeere, Zitrus, saftig-erfrischend, mittelkräftig

Riesling QbA „Eins-Zwei-Dry“ QbA, Weingut Josef Leitz – Rheingau 35,00
Apfel, Aprikose, Lindenblüte, geschmeidig-saftig, mittelkräftig

Grauburgunder QbA, St. Urbanshof – Mosel 36,00
Gelbe Früchte, schmelzig-cremig, mittelkräftig

FRANKREICH

Sancerre Blanc AOC, Armand Salmon - Loire 42,00
100 % Sauvignon Blanc, Grapefruit und Zitrone, fein-mineralisch, mittelkräftig

ITALIEN

Lugana I Frati DOC, Ca dei Frati - Lombardia 37,00
100 % Trebbiano di Lugana, Aprikose, Mandel, Kräuter, vollmundig-elegant, mittelkräftig

* ROTWEIN *

DEUTSCHLAND

Merlot QbA, Heinrich Gies – Pfalz 31,00
Pflaume, Gewürze, vollmundig-weich, kräf

ITALIEN

Chianti Rufina Nipozzano Riserva DOCG, Marchesi di Frescobaldi - Toscana 39,00
90 % Sangiovese, etwas Malvasia Nera, Colorino, Merlot und Cabernet Sauvignon
Kirschen, ausgewogen, gut integrierte Tannine

Edizione Cinque Autoctoni VdT, Farnese Vini SRL - Abruzzen 44,00
33 % Montepulciano, 30 % Primitivo, 25 % Sangiovese und etwas Negroamaro und Malvasia
Kirsche & Pflaume, vollmundig-weich, Vanille, kräftig

* ALCOHOLICS *

* GINDRINKS... 4 cl ALK. *

Tanqueray Tonic ³	10,50
Bombay Tonic ³	10,50
Tanqueray Ten Tonic ³	12,00
Gin Sul Tonic ³	13,00
Illusionist Tonic ³	13,50

* ...& MORE 4 cl ALK. *

Whiskey Cola ^{1,2}	10,50
Bacardi Cola ^{1,2}	10,50
Cuba Libre ^{1,2}	10,50
Smirnoff Orange/ Maracuja ¹	10,50
Smirnoff Lemon	10,50
Campari Orange/Maracuja ¹	9,50
Campari Soda ¹	9,50

* WHISKEY - WHISKY *

Jim Beam	4 cl	7,00
Johnnie Walker Red Label	4 cl	7,00
Johnnie Walker Black Label 12 Yrs.	4 cl	7,50
Jack Daniels	4 cl	8,50
Ballentine's ¹	4 cl	7,50
Paddy ¹	4 cl	7,00
Chivas Regal ¹	4 cl	8,00
Talisker ¹ 10 Years	4 cl	11,00
Glenkinchie ¹ 10 Years	4 cl	11,00
Oban ¹ 14 Years	4 cl	11,00

* EAU DE VIE *

Rouyer Mirabelle	4 cl	8,50
Rouyer Poire	4 cl	8,50
Fine Calvados Boulard	4 cl	8,50
Grappa di Chardonnay	2 cl	5,50
Malteserkreuz	2 cl	4,00
Fürst Bismarck	2 cl	4,00
Linie Aquavit	2 cl	4,00
Ouzo 12	2 cl	4,00

* LIKÖRE *

Amaretto ¹	2 cl	3,50
Bailey's auf Eis ¹	4 cl	6,50
Kahlua ¹	2 cl	3,50
Grand Marnier ¹	2 cl	3,50
Cointreau	2 cl	3,50
Sambuca	2 cl	3,50
Berliner Luft	2 cl	3,50
Limoncello Shot	4 cl	3,50

* BRANNTWEIN *

Metaxa ***** ¹	4 cl	7,50
---------------------------	------	------

* COGNAC - BRANDY *

Remy Martin V.S.O.P.	4 cl	7,50
Osborne Veterano	4 cl	7,00
Vecchia Romagna	4 cl	7,50

* ALCOHOLICS *

* BITTERS *

Averna	2 cl	4,50
Ramazzotti	2 cl	4,50
Fernet Branca	2 cl	4,50
Jägermeister	2 cl	4,50

* GIN *

Tanqueray	2 cl	5,00
Bombay Sapphire	2 cl	5,50
Tanqueray Ten	2 cl	6,00
Hendrick's	2 cl	6,00
Monkey 47	2 cl	7,00

* APÉRITIFS *

Martini Bianco	5 cl	6,50
Martini Extra Dry	5 cl	6,50
Martini Rosso	5 cl	6,50
Martini Rosato	5 cl	6,50
Sandeman Sherry medium	5 cl	6,50
Portwein	5 cl	6,50
Campari ¹	2 cl	5,00
Aperol ^{1,2}	2 cl	5,00
Pastis 51 ¹	2 cl	5,50
Pernod ¹	2 cl	5,50

* WODKA *

Gorbatschow - deutsch	2 cl	4,00
Smirnoff - russisch	2 cl	4,50
Grey Goose	0,7 l	120,00
Flasche inkl. 2 l Beigetränke		

* RUM *

Bacardi	4 cl	8,50
Bacardi 8 Jahre	4 cl	10,00
Myers's	4 cl	8,50
Havana Club 3 Jahre	4 cl	8,50
Havana Club 7 Jahre	4 cl	10,00

* TEQUILA *

José Cuervo weiß	2 cl	5,50
José Cuervo braun	2 cl	5,50

Alle Preise in Euro, inkl. ges. MwSt.

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

| 7: Milch und Laktose | 8: Glutenhaltiges Getreide | 9: Schwefeldioxid und Sulfite | 10: gewachst

* * *

Alle Preise in Euro inklusive MwSt. und Service / auf Wunsch wir bieten Ihnen eine gesonderte Karte mit Allergieangaben

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.



Fehrbelliner Platz 8

10707 Berlin

Tel.: 030-86 31 38 38

www.parkcafe.berlin



English Menu

*** Breakfast ***
until 6 pm

V	Pinocchio	Pancake with hazelnut-chocolate spread, boiled egg, gouda, milanese salami, butter and a bread roll	8,90
V	Sophie	Croissant, cream cheese, boiled egg, jam, butter and fresh fruit	10,90
	Marlene	Milanese salami, spicy italian salami, ham, turkey breast, liver sausage, gouda, jam, boiled egg, a small Eiweißschock with fresh fruit and granola, butter and a basket of bread	16,90
VV	Phoenix (vegan)	Antipasti, avocadocreme, beet-falafel with hummus, jam, soy yoghurt with fresh fruit and granola, beets with horseradish, margarine and a basket of bread	16,90
V	Antje	Gouda, emmenthal cheese, brie, cream cheese, small baked camembert with cranberry sauce, boiled egg walnuts, grapes, brezelsticks, fresh fruit, butter and a basket of bread	16,90
	Antonio	Scrambled eggs with sun dried tomatoes, italian ham, cream cheese, jam, a small Eiweißschock with fresh fruit and granola, butter and a basket of bread	17,90
	Ariella	Scrambled eggs with fresh herbs, smoked salmon, with gravad sauce and horseradish, cucumber salad, fresh fruit, butter and a basket of bread	18,90
	Aisha	Eggs sunny-side up with sucuk, small börek, hummus with olives, kaymak and honey, salad with arugula, tomatoes, cucumbers, feta cheese, chilipeppers fresh fruit, butter and a basket of bread	18,90
	Viktoria	Eggs sunny-side up withz bacon, fried sausages, baked beans, Dijon mustard, pancake, fresh fruit, orange marmalade, toast and butter	18,90
	Romeo & Julia (for 2)	2 glasses of prosecco (0,1l), or orange juice (0,1 l), 2 boiled eggs, tomato-mozzarella, turkey breast, ham, Milanese salami, Italian country ham, brie, gouda, two small Eiweißschocks with fresh fruit and granola, jam, butter and a basket of bread	37,90

 **V = Vegetarian VV = vegan**

All prices in Euro - VAT and Service included

* Breakfast *

until 6 pm

Scrambled eggs (from free range-chicken and from the region)

with butter, ciabatta bread or pumpkin seed bread

V	- plain	8,90
V	- with onions	9,90
V	- with mushrooms	9,90
V	- with sun-dried tomatoes	10,90
	- with crispy bacon	10,90
V	- with feta cheese and fresh tomatoes	10,90
V	- with avocado	11,90
	- with sucuk	11,90

3 Free range-chicken eggs, sunny-side up

with butter, ciabatta bread or pumpkin seed bread

V	- plain	8,90
	- with crispy bacon	10,90
	- with sucuk	11,90

Strammer Max

pumpkin seed bread with ham, 2 fried eggs, gouda cheese and with a pickle

12,90

Bauernfrühstück (farmer's breakfast)

V	potatoes, fried with eggs and bacon, served with a pickle	15,90
	- on request also without bacon	

V Pancakes

3 pieces with maple syrup and seasonal fruit

15,90

VV Soy yogurt (vegan)

with fresh fruit and granola

9,90

V Parkcafés Eiweißschock

honey quark with fresh fruit, raisins and granola

9,90

V Fruit salad - seasonal -

Fresh fruit with honey and nuts

8,90

Sides

- jam, butter, nutella, honey, breadroll	each 1,50
- boiled egg from the region	1,50
- croissant, basket of bread	each 2,90
- smoked salmon with horseradish	12,90

* * *

All prices in Euro - VAT and Service included

* Soups & Appetizer *

From 11:30 am

	Potatoe-leek-soup with sausage	9,90
	Chili con carne -spicy- ground beef with fresh vegetables, jalapenos (hot) served with pumpkin seed bread	11,90
V	Tomato-mozzarella with fresh basil, crushed pepper and olive oil	11,90
V	Antipasti plate with sour cream and small salad	11,90
V	Camembert baked with cranberry sauce, deep fried arugula and small salad	12,90
V	Nachos with cheese baked with sour cream, avocado cream and cheddar-cheese-sauce	14,90
	Gambas al aioli shrimps in olive oil with garlic and chili	17,90
V	Portion of olives	4,90

* Salad & more *

	Caesar salad	
V	Romaine lettuce, garlic, croutons and shaved parmesan	13,90
	-with fried chicken	17,90
	-with fried black tiger shrimps	21,90
	Gardensalad fresh mixed salads	
	with egg, cucumber, tomatoes, onions, tuna, feta cheese and olives	17,90
	Parkcafé's chicken breast salad	
	with bell peppers, cucumbers, tomatoes, mushrooms, pineapple and fried chicken breast	18,90
V	Chèvre chaud	
	warm goat cheese with honey served on field salad with walnut vinaigrette	18,90
	Salmon salad	
	Mix of fresh seasonal salads with fried salmon pieces, avocado and Dijon-mustard-dressing	20,90
	Mango chicken salad	
	Mix of fresh salads with fried chicken in mango sauce, fruits, walnuts and raspberry-dressing	19,90
V	Small side salad	7,90

 **Dressings of choice: balsamico or french**

 **V = Vegetarian VV = vegan**

* * *

All prices in Euro - VAT and Service included

* Main courses *

From 11:30 am

	Wiener Schnitzel -veal- with fried potatoes and cucumber salad, served with cranberrysauce	29,90
	Berlin-style calf's liver with sautéed onions, apples and mashed potatoes	20,90
	Tagliatelle scampi with onions, cherry tomatoes and basil-cream-pesto	22,90
	Tagliatelle salmon with salmon in a creamy lobstersauce and zucchini	21,90
V	Tagliatelle veggie with onions, cherry tomatoes, in a fruity avocadocream sauce	16,90
	Penne Parkcafé fresh pasta with beef tips in a tomato sauce, cottage cheese and basil	20,90
	Penne Dijon fresh pasta with beef tips and mushrooms in a creamy Dijon mustard sauce	20,90
	Roastbeef served cold with fried potatoes, remoulade and a small salad	21,90
	Ox shreds thin cuts of argentinian beef with remoulade and fried potatoes	21,90
VV	Falafel plate Parkcafé homemade beet-falafel, hummus, couscous and tahina	19,90
	Potato rösti with smoked salmon and sour cream	21,90
V	Potato rösti with mushroom in a creamy sauce and a small salad	18,90
V	Veggie bowl with lettuce, cucumber, bell pepper, avocado, beet, feta cheese, onion and beet falafel	18,90
V	Vegetable Maultaschen with mushrooms in a creamsauce	17,90
	Braised beef roulade with red cabbage, apples and mash potatoes	22,90
	Königsberger Klopse in carp sauce with beetroot and mashed potatoes	18,90

* Burger *

	Parkcafé Burger - 180 g Black Angus beef patty, tomatoes, red onions, lettuce, cheddar cheese, served with steakhouse fries and farmer's salad	17,90
	Bacon Burger - 180 g Black Angus beef patty, tomatoes, red onions, lettuce, cheddar cheese, crispy bacon, served with steakhouse fries	18,90
	Club Sandwich with fried chicken, bacon, cheddar cheese, egg, tomato, onions, cucumber and steakhouse fries	17,90
VV	Beyond Meat Burger - original vegan patty with tomatoes, red onions, lettuce and steakhouse fries	18,90
V	Steakhouse fries served with ketchup and mayonnaise	6,90
V	Sweet potato fries served with sour cream, avocadocream and cheddar-cheese-sauce	8,90

* * *

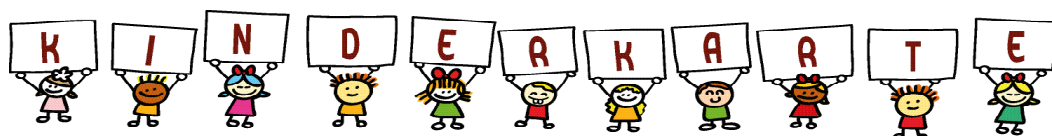
All prices in Euro - VAT and Service included

* Pizzo *

V	Pizza Mozzarella tomatosauce, mozzarella, cherry tomatoes and basil pesto	13,90
	Pizza Salami tomatosauce, mozzarella and salami	14,90
	Pizza Mista tomatosauce, mozzarella, salami, ham, mushrooms and chillies	14,90
V	Pizza Rucola tomatosauce, mozzarella, cherry tomatoes, arugula and shaved parmesan	14,90
V	Pizza Fungi tomatosauce, mozzarella and mushrooms	14,90
	Pizza Tonno e Cipolla tomatosauce, mozzarella, tuna and onions	15,90
	Pizza Diavolo tomatosauce, mozzarella, mushrooms, spicy salami, arugula and jalapenos (hot)	16,90
	Pizza Parma tomatosauce, mozzarella, mushrooms, Italian ham and arugula	16,90
	Pizza Scampi tomatosauce, mozzarella, black tiger shrimps, fresh garlic and cherry tomatoes	18,90
	Pizza Hawaii tomatosauce, mozzarella, boiled ham and pineapple	15,90
	Pizza Sucuk tomatosauce, mozzarella, sucuk, red onions and chillies	16,90

* Torte Flombée *

	-sour cream, bacon cubes and onions	13,90
	-sour cream, smoked salmon, mushrooms and spring onions	16,90
	-sour cream, italian country ham cherry tomatoes and arugula	15,90
V	-sour cream, feta cheese, cherry tomatoes, basil pesto and arugula	15,90



For children we offer a special menu

* * *


All prices in Euro - VAT and Service included

* Cake & Dessert *

Cheese cake	4,90
Cherry cake	4,90
Apple cake	4,90
Carrot cake	4,90
New York Cheese Cake	4,90
Fondant au chocolat small warm chocolate cake with vanilla ice cream and cream	9,50
Apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream	9,50
Kaiserschmarrn with apple puree and vanilla ice cream	9,90
Pastel de Nata puff pasty tartlets with confectioner's cream, vanilla sauce and cream	9,90
 <i>extra cream</i>	1,50

* Ice cream *

A scoop of vanilla ice cream 2,20

 *extra cream* 1,50

Please ask our waitress or waiter for more

Cake Selection



[parkcafé]
BERLIN

Fehrbelliner Platz 8

10707 Berlin

Tel.: 030-86 31 38 38

www.parkcafe.berlin