

[ parkcafé ]  
BERLIN

\* FRÜHSTÜCK \*

BIS 18:00 h

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

V	auf Wunsch auch ohne Bacon	15,90
---	----------------------------	-------

**V Pancakes**

3 Stück mit Ahornsirup und Obstsalat

14,90

**VV Sojajoghurt (vegan)**

mit Obstsalat und Granola

9,90

**V Parkcafé's Eiweißschock**

Honig-Quark mit Obstsalat, Granola und Himbeersauce

9,90

**V Frischer Obstsalat -saison-**

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

\* \* \*

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

\* 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, Avocadocreme 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

**Tagliatelle Veggie**

V mit einer fruchtigen Avocadocreme und Kirschtomaten

16,90

- wahlweise mit Hähnchenstreifen

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 **Gemüsemaulataschen**

in Champignonrahmsauce

17,90

**Ochsenfetzen**

dünne argentinische Rinderhüftsscheiben 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

18,90

- wahlweise mit Hähnchenstreifen

4,00

**Geschmorte Rinderroulade**

mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree

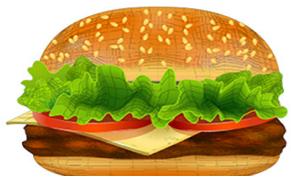
22,90

**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

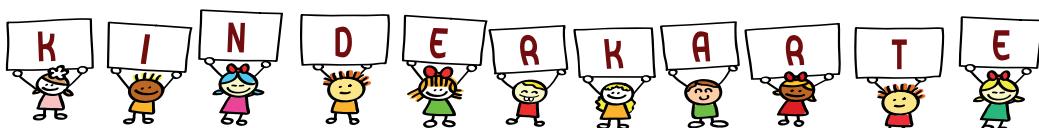
\* \* \*

\* FLAMMKUCHEN \*

AUS DEM STEINOFEN

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

V



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

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

Bitte fragen Sie unseren Service nach weiteren Kuchensorten!

\* \* \*

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

## \* WÄRME GETRÄNKE \*

Tasse Kaffee Creme	3,40	Heiße Schokolade	4,40
Tasse Kaffee (entkoffeiniert)	3,40	Heiße Schokolade <i>mit Schlag</i> <sup>7</sup>	4,90
Großer Kaffee	4,50	Ingwertee <i>mit frisch gepresstem Ingwer</i>	4,90
Espresso	2,90	und frischer Minze	
Espresso macchiato <sup>7</sup>	2,90	Ingwertee mit frischem Orangensaft	5,20
Espresso doppio	4,90	<b>Yogi Tee mit Milch und Honig</b> <sup>7</sup>	4,20
Cappuccino <sup>7</sup>	4,20	<b>Chai Latte</b>	4,60
Milchkaffee <sup>7</sup>	4,50	Heisse Zitrone mit frischem Zitronensaft	3,90
Latte macchiato <sup>7</sup>	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	<b>Flavour: Haselnuss, Caramel, Vanille</b>	0,70

## \* TEE SPEZIALITÄTEN \*

### EILLES TEA DIAMOND

Loser Blatt- und Brokentee 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 benotet mit Zitrusfrucht-Aroma, einfach köstlich. Ziehzeit: 2-4 Min.

#### TeaSpa Magica (Kräutermischung aromatisiert)

Das Geheimnis ist die Komposition aus Rooibos, Brennnesselblättern, 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 <sup>8</sup>	0,4 l	5,40
Duckstein <sup>8</sup>	0,3 l	4,90
Duckstein <sup>8</sup>	0,5 l	7,20
Radler - mit Sprite <sup>5,8</sup>	0,4 l	5,40
Alster - mit Fanta <sup>1,5,8</sup>	0,4 l	5,40
Gespritztes - mit Fassbrause <sup>8</sup>	0,4 l	5,40
Erdinger Hefeweizen <sup>8</sup>	0,5 l	5,80
Jennifer - Hefe mit Apfelsaft <sup>8</sup>	0,5 l	5,80
Dagmar - Hefe mit Sprite <sup>5,8</sup>	0,5 l	5,80
Sandra - Hefe mit Bananensaft <sup>8</sup>	0,5 l	5,80
Paul - Hefe mit Maracujanektar <sup>8</sup>	0,5 l	5,80

\* SOFTDRINKS \*

Coca Cola <sup>1,2</sup>	Fl. 0,2 l	3,50
Coca Cola / Zero <sup>1,2,4</sup>	Fl. 0,2 l	3,50
Fanta <sup>1,5</sup>	Fl. 0,2 l	3,50
Sprite <sup>5</sup>	Fl. 0,2 l	3,50
Spezi <sup>1,2,5</sup>	0,2 l	3,50
Apfelschorle	0,2 l	3,30
Fassbrause	0,2 l	3,30
Alle großen Softdrinks	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 <sup>8</sup>	Fl. 0,33 l	4,40
Orangina <sup>1</sup>	Fl. 0,25 l	4,40
Orangina <sup>1</sup> 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 <sup>8</sup>	0,5 l	5,80
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei <sup>8</sup>	0,5 l	5,80
Berliner Weisse <sup>8</sup>	0,33 l	4,40
Berliner Weisse rot <sup>8</sup>	0,33 l	4,40
Berliner Weisse grün <sup>1,8</sup>	0,33 l	4,40
Carlsberg Beer <sup>8</sup>	0,33 l	3,90
Lübzer alkoholfrei <sup>8</sup>	0,33 l	3,70
Corona extra	0,33 l	4,90

\* SÄFTE VON NIEHOFFS VAIHINGER \*

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
Bananennekta	0,2 l	3,50
Kirsch-Fruchtsaftgetränk	0,2 l	3,50
KiBa Kirsch-Banane	0,2 l	3,50
Alle großen Säfte	0,4 l	5,90



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

\* \* \*

\* COCKTAILS ab 19,- \*

\* FANCY DRINKS \*

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



**Espresso Martini**

\* \* \*

## \* CHAMPAGNER \* WEINE \*

### \* OFFENE WEINE WEISS \*

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

### \* OFFENE WEINE ROT UND ROSÉ \*

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

### \* PROSECCO \*

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



### \* CHAMPAGNER \*

Veuve Clicquot <sup>9</sup>	Flasche 0,75 l	90,00	
Moët Chandon Brut Impérial <sup>9</sup>	Flasche 0,75 l	90,00	
Moët Chandon Rosé Impérial <sup>9</sup>	Flasche 0,75 l	98,00	
Bollinger special cuvée <sup>9</sup>	Flasche 0,75 l	105,00	
Bollinger Rosé <sup>9</sup>	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, kräftig

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

\* \* \*

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

\* ALCOHOLICS \*

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

Tanqueray Tonic <sup>3</sup>	10,50
Bombay Tonic <sup>3</sup>	10,50
Tanqueray Ten Tonic <sup>3</sup>	12,00
Gin Sul Tonic <sup>3</sup>	13,00
Illusionist Tonic <sup>3</sup>	13,50

\* 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

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

Whiskey Cola <sup>1,2</sup>	10,50
Bacardi Cola <sup>1,2</sup>	10,50
Cuba Libre <sup>1,2</sup>	10,50
Smirnoff Orange/ Maracuja <sup>1</sup>	10,50
Smirnoff Lemon	10,50
Campari Orange/Maracuja <sup>1</sup>	9,50
Campari Soda <sup>1</sup>	9,50

\* LIKÖRE \*

Amaretto <sup>1</sup>	2 cl	3,50
Bailey's auf Eis <sup>1</sup>	4 cl	6,50
Kahlua <sup>1</sup>	2 cl	3,50
Grand Marnier <sup>1</sup>	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

\* 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 <sup>1</sup>	4 cl	7,50
Paddy <sup>1</sup>	4 cl	7,00
Chivas Regal <sup>1</sup>	4 cl	8,00
Talisker <sup>1</sup> 10 Years	4 cl	11,00
Glenkinchie <sup>1</sup> 10 Years	4 cl	11,00
Oban <sup>1</sup> 14 Years	4 cl	11,00

\* BRANNTWEIN \*

Metaxa ***** <sup>1</sup>	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 <sup>1</sup>	2 cl	5,00
Aperol <sup>1,2</sup>	2 cl	5,00
Pastis 51 <sup>1</sup>	2 cl	5,50
Pernod <sup>1</sup>	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

\* TEQUILA \*

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

\* 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

Alle Preise in Euro, inkl. ges. MwSt.

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

| 7: Milch und Laktose | 8: Glutenhaltiges Getreide | 9: Schwefeloxid 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 Mittagsmenü 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](http://www.parkcafe.berlin)**

[ parkcafé ]  
BERLIN

English Menu

\* Breakfast \*  
until 6 pm

<b>V</b>	<b>Pinocchio</b>	
	Pancake with hazelnut-chocladre spread, boiled egg, gouda, milanese salami, butter and a bread roll	8,90
<b>V</b>	<b>Sophie</b>	10,90
	Croissant, cream cheese, boiled egg, jam, butter and fresh fruit	
	<b>Marlene</b>	16,90
	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	
<b>VV</b>	<b>Phoenix (vegan)</b>	16,90
	Antipasti, avocadocreme, beet-falafel with hummus, jam, soy yoghurt with fresh fruit and granola, beets with horseredish, margarine and a basket of bread	
<b>V</b>	<b>Antje</b>	16,90
	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	
	<b>Antonio</b>	17,90
	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	
	<b>Ariella</b>	18,90
	Scrambled eggs with fresh herbs, smoked salmon, with gravad sauce and horseradish, cucumber salad, fresh fruit, butter and a basket of bread	
	<b>Aisha</b>	18,90
	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	
	<b>Viktoria</b>	18,90
	Eggs sunny-side up withz bacon, fried sausages, baked beans, Dijon mustard, pancake, fresh fruit, orange marmalade, toast and butter	
	<b>Romeo &amp; Julia (for 2)</b>	37,90
	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	

 **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

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

**3 Free range-chicken eggs, sunny-side up**

with butter, ciabatta bread or pumpkin seed bread

<b>V</b>	- 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)**

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

\* Salad & more \*

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

 **Dressings of choice: balsamico or french**

 **V = Vegetarian VV = vegan**

\* \* \*

\* Main courses \*

From 11:30 am

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

\* Burger \*

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

\* \* \*

\* Pizza \*

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

\* Tarte Flambée \*

-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

\* Coke & Dessert \*

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

☞ *extra cream*

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](http://www.parkcafe.berlin)