

Alkoholfreie Getränke *Softdrinks*

Pellegrino, Mineralwasser sprudelnd	0.25l / 0.75l	2.60 € / 6.20 €
Aqua Panna, Mineralwasser still	0.25l / 0.75l	2.60 € / 6.20 €

Coca-Cola, Zero, Light, Sprite ^{1,2,3,4}	0.3l / 0.5l	3.00 € / 4.00 €
Apfelsaft, Maracujanektar, Orangensaft	0.3l / 0.5l	3.50 € / 4.50 €

Apfelschorle	0.3l / 0.5l	3.00 € / 4.00 €
Maracujaschorle	0.3l / 0.5l	3.00 € / 4.00 €
Rhabarberschorle	0.3l / 0.5l	3.50 € / 4.50 €

Alle Säfte von der Firma „BAUER“ aus regionaler Produktion

Frisch gepresster Orangensaft	0.2l	4.20 €
Bio-Ingwer-Limonade mit frischer Minze	0.3l	4.20 €

Biere *Beers*

Veltins Pilsener vom Fass	0.3l / 0.5l	3.50 € / 4.50 €
Maisels Weisse vom Fass	0.3l / 0.5l	3.50 € / 4.50 €
Grevensteiner Landbier vom Fass	0.3l / 0.5l	3.50 € / 4.50 €
Radler (Veltins mit Sprite)	0.3l / 0.5l	3.50 € / 4.50 €
Gaffel Kölsch vom Fass	0.2l / 0.4l	2.20 € / 3.80 €
Maisels Weisse Kristall	0.5l	4.50 €
Maisels Weisse Dunkel	0.5l	4.50 €
Maisels Weisse alkoholfrei	0.5l	4.50 €
Veltins Pilsener alkoholfrei	0.33l	3.80 €
Berliner Weisse, grün oder rot	0.33l	3.80 €

Summerdrinks *Mixed Drinks*

Aperol Spritz, Lillet Berry, Lillet Vive, Lillet Hibiscus	0.3l	6.90 €
Ramazotti Rosato Tonic, Ramazotti Rosato Mio	0.3l	6.90 €
Gin & Tonic (Beefeater oder Tanqueray nach Wahl)	0.3l	7.50 €

Digestifs *Shots*

Kirsche	2 cl	4.00 €
Himbeere	2 cl	4.00 €
Aprikose-Marille	2 cl	4.00 €
Williams Birne	2 cl	4.00 €
Haselnuss	2 cl	4.50 €
Grappa oder Limoncello	2 cl	4.00 €
Vodka Absolut	4 cl	4.50 €
Tanqueray Gin	4 cl	4.50 €
Havana Rum 3 Years	4 cl	4.50 €
Ramazotti, mit Orange- oder Zitrone	4 cl	3.90 €

Vocio Teehaus Betriebs GmbH

Altonaerstrasse 2 / 2a * D - 10557 Berlin * Inhaber: B. Schönemann & Ch. Münster, GF
fon: 030 - 39 480 400 * mail: info@das-teehaus.berlin * web: das-teehaus.berlin
Küchenchef: Andreas Lindner * Restaurantleitung: Robert Berthold

Prosecco, Crémant, Champagner *Sparklings*

Prosecco „Valdo“ Brut	0.1l / 0.75l	3.90 € / 24.50 €
Prosecco „San Giorgio“ Brut	0.1l / 0.75l	4.80 € / 29.00 €

Crémant Marramiero Brut	0.1l / 0.75l	7.50 € / 46.00 €
-------------------------	--------------	------------------

Veuve Clicquot Ponsardin Brut	0.375l	40.00 €
Veuve Clicquot Ponsardin Brut	0.75l	74.00 €

Moët Chandon Brut Impérial	0.20l	25.00 €
Moët Chandon Brut Impérial	0.375l	42.00 €
Moët Chandon Brut Impérial	0.75l	76.00 €

Ruinart Champagne „R“ Brut	0.75l	88.00 €
Ruinart Champagne „Rose“ Brut	0.75l	96.00 €
Ruinart Champagne „Blanc de Blanc“ Brut	0.75l	109.00 €

Offene Weine *Wine by the Glass*

La Grange Blanc, Chardonnay & Sauvignon	0.1l	3.50 €
Sommerpalais, Riesling	0.1l	3.80 €
W. G. Achkarren, Grauburgunder	0.1l	3.80 €
Alois Lageder, Pinot Grigio	0.1l	5.50 €
Cloudy Bay, Sauvignon Blanc	0.1l	7.50 €

Weinschorle mit Chardonnay	0.2l	4.00 €
----------------------------	------	--------

Vinho Verde Seixoso Rosado, Cuvée Rosé	0.1l	3.50 €
La Grange Rosé, Cinsault & Syrah	0.1l	3.50 €
Dr. Bürklin-Wolf, Villa Bürklin, Cuvée Rosé	0.1l	5.20 €
Miraval Rosé, Cinsault & Grenache & Syrah	0.1l	6.50 €

Tozara Tinto Roble, Tempranillo	0.1l	3.50 €
La Grange Rouge, Syrah & Mourvèdre	0.1l	3.50 €
Inferi - Montepulciano d´Abruzzo, D.O.C.	0.1l	6.90 €
AN2, Syrah & Callet & Manto Negro	0.1l	6.90 €

Wir führen eine große Anzahl ausgewählter Flaschenweine verschiedener Preiskategorien. Bitte werfen Sie einen Blick in unsere separate Weinkarte.

We´ve listetd a wide range of exceptional bottled wine from many origins. Please have a look at our separate winelist, provided to you by your waiter.

Unsere Speisen können allergene Zusatzstoffe beinhalten.
Die Liste der Allergene hängt an der Theke oder wird auf Nachfrage am Tisch gezeigt.

a: Eier b: Soja c: Milch d: Erdnüsse e: Weichtiere f: Krebstiere g: Getreide h: Senf
i: Sesam j: Schwefeldioxid und Sulphit k: Nüsse l: Sellerie m: Fisch n: Lupinen

Zusatzstoffe in Getränken:

1: Farbstoff - 2: Antioxidationsmittel - 3: Koffein - 4: Phenylalaninquelle - 5: Chinin - 6: Milcheiweiss - 7: Allergene

Teehaus
im Englischen Garten

Bistrokarte

12:00 - 18:00 Uhr

12:00 a.m. - 6:00 p.m.

Speisen *Dishes*

Tomatencremesuppe mit Crème Fraîche <i>Creamy Tomatosoup with Crème fraîche</i>	6.50 €
Geeiste Gurkensuppe mit Flusskrebsschwänzen <i>Chilled Cucumbersoup with Crayfish-Tails</i>	6.50 €
Gazpacho mit Croûtons und Gemüse-Brunoise <i>Gazpacho with Croûtons and Brunoise of Vegetables</i>	6.50 €
4 Yakitori Hühnchenspieße mit Erdnuss-Sauce <i>4 Yakitori Chicken-Skewer with Peanut-Sauce</i>	7.50 €
Back-Kartoffel mit Sourcream und Wildkräutersalat <i>Baked Potato with Sourcream and Salad of wild Herbs</i>	7.50 €
... mit Flusskrebsschwänzen <i>... with Crayfish-Tails</i>	10.50 €
... mit Räucherlachs <i>... with smoked Salmon</i>	10.50 €
Flammkuchen <i>French Pizza</i>	
... mit Zwiebeln, Speck und Frühlingszwiebeln <i>... with Onions, Bacon and Spring Onions</i>	10.50 €
... mit Honig-Ziegenkäse, getrockneten Tomaten und Spinat <i>... with Honey-Goatcheese and sundried Tomatos</i>	11.50 €
Quiche mit Schinken, Lauch und Salat <i>Quiche with Bacon-Chunks, Leek and Salad</i>	10.50 €
Quiche mit Spinat, Schafskäse und Salat <i>Quiche with Spinach, Feta-Cheese and Salad</i>	10.50 €
Insalate „Caprese“ mit Tomaten und Büffelmozzarella <i>Insalata Caprese with Tomatos and Buffalo Mozzarella</i>	10.50 €
Knackig, frischer Caesar-Salat mit Croûtons <i>Fresh, crispy Caesar Salad with croûtons</i>	10.50 €
Gemischter Wildkräutersalat mit Vinaigrette <i>Mixed Salad of wild Herbs with Vinaigrette-Dressing</i>	12.50 €
Supplements zum Salat (<i>Supplements with the Salads</i>):	
1/2 Avocado	2.50 €
Putenbruststreifen (<i>Slices of Turkeybreast</i>)	4.50 €
3 mittelgrosse Garnelen (<i>3 midsize Tiger Prawns</i>)	6.50 €
Aubergine mit Rinderhack gefüllt an Cacik und Reis <i>Eggplant stuffed with Ground Beef, with Cacik and Rice</i>	12.50 €
Wiener Schnitzel (Kalb) mit Kartoffel-Gurkensalat <i>Wiener Schnitzel (Veal) with Potato-Cucumber-Salad</i>	21.50 €

Pizzen *Pizzas*

Margherita (Mozzarella, Tomatensauce, Organo) <i>Margherita with Tomatosauce and Mozzarella</i>	8.50 €
Vegetaria (Zucchini, Aubergine, Paprika) <i>Vegetaria with Zucchini, Eggplant and Bell Peppers</i>	11.50 €
Tonno (Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebeln) <i>Tonno with Tomatosauce, Tuna and Onions</i>	11.50 €
Salami (Tomatensauce, Salami, Peperoni) <i>Salami with Tomatosauce, Salami and Peperoni</i>	11.50 €
Hawaii (Tomatensauce, Ananas, Kochschinken) <i>Hawai with Tomatosauce, Pineapple, Cooked Ham</i>	12.00 €
Prosciutto di Parma (Tomatensauce, Parmaschinken) <i>Prosciutto di Parma with Tomatosauce, Parma-Ham</i>	12.50 €

Gebäck bis 17:00 Uhr *Pastries until 5 p.m.*

Wechselnde Streuselkuchen ^{a,c,g} <i>Various Crumble-Cake</i>	4.00 €
Rübli-Kuchen ^{a,c,g} <i>Carrot-Cake</i>	4.20 €
Stachelbeer-Baiser ^{a,c,g} <i>Gooseberry-Meringue-Cake</i>	4.20 €
New York Cheesecake ^{a,c,g}	4.20 €
Frischkäse Brownie ^{a,c,g} <i>Cream Cheese Brownie</i>	4.20 €
Himbeer-Cremetarte ^{a,c,g} <i>Creamy Raspberry-Tarte</i>	4.20 €
Veganer & laktosefreier Schokoladenkuchen ^g <i>Vegan & Lactosis-free Chocolate-Cake</i>	4.20 €
Veganer & laktosefreier Bananen-Walnuss-Kuchen ^g <i>Vegan & Lactosis-free Banana-Walnut-Cake</i>	4.20 €
Apfelstrudel mit Schlagsahne und Vanillesauce ^{a,c,g} <i>Apple Strudel with Cream and Vanillasauce</i>	7.00 €

Tea Time bis 18:00 Uhr *Tea Time until 6 p.m.*

Tea Time für eine Person <i>Tea Time for One</i>	
1 Kännchen Tee nach Wahl, Scone, Clotted Cream, Konfitüre, Kuchen, Macaron, Petit Eclair, Sandwich mit Gurkencreme, Sandwich mit Cheddar und Salat, Sandwich mit Roastbeef, Sandwich mit Teewurst und Kresse	15.50 €

Pot of tea to your choice, scone, clotted cream, jam, cake, macaron, small eclair, sandwich with cucumber cream, sandwich with cheddar and salad, sandwich with roastbeef, sandwich with strained sausage and cress

Tea Time für zwei Personen *Tea Time for two*

2 Kännchen Tee nach Wahl, Scones, Clotted Cream, Konfitüre, Kuchen, Macarons, Petit Eclaires, Sandwiches mit Gurkencreme, Sandwiches mit Cheddar und Salat, Sandwiches mit Roastbeef, Sandwiches mit Teewurst und Kresse	24.50 €
---	---------

2 Pots of tea to your choice, scones, clotted cream, jam, cakes, macarons, small eclair, sandwiches with cucumber cream, sandwiches with cheddar and salad, sandwiches with roastbeef, sandwiches with strained sausage and cress

(Bitte die Teesorten beim Kellner erfragen - Ask your waiter for our various teas)

Heissgetränke *Hot Drinks*

Café Crème ³ (auch koffeinfrei)	2.80 €
Espresso ³	2.50 €
Espresso doppelt ³	3.80 €
Cappuccino ^{3,6}	3.20 €
Heisse Schokolade mit Sahne ⁶ <i>Hot Chocolate</i>	3.60 €
Latte Macchiato ^{3,6}	3.60 €
Milchkaffee ^{3,6}	3.60 €
Eiskaffee mit Vanilleeis ^{3,6} <i>Ice-Coffee</i>	4.50 €
Eisschokolade mit Vanilleeis ⁶ <i>Ice-Chocolate</i>	4.50 €
Tasse Tee (verschiedene Sorten)	3.00 €
Kännchen Tee (verschieden Sorten)	4.80 €
Frischer Minze-Tee im Glas	4.20 €
Frischer Ingwer-Tee im Glas	4.20 €