

Frühstück (Sonntags 10:00 - 14:00 Uhr)

| | |
|---|---------|
| Kontinentales Frühstück ^{a,c,g} 2 Brötchen, 1 Croissant, Butter, Marmelade, Honig | 5.90 € |
| Bayerisches Frühstück ^{c,g,h} 1 Paar Weisswürstchen, Brezel, Butter und süsser Senf | 8.50 € |
| Veganes Frühstück ^g Auswahl an veganem Aufstrich, Humus, frische Gurke, Kirschtomaten, getrocknete Tomaten und Brötchen | 10.50 € |
| Grosses Frühstück ^{a,c,g} Bauernbrot, Brötchen, Croissant, Butter, Marmelade, Wurst und Käse, Auswahl an Schinken, Salami, gekochtes Ei, frisch gepresster O-Saft | 15.50 € |
| Maritimes Frühstück ^{g,m} Brötchen, Auswahl an Räucherfisch und graved Lachs, Preiselbeeren und Meerrettich, getrocknete Tomaten und Kaviar | 15.50 € |
| Extras: Lachs 5.50€, gekochtes Ei 1.20€, 2 Spiegeleier 3.50€, Portion Rührei 4.50€, Bacon 3.90€, 4 Nürnberger 3.90€, Baked Beans 3,90€, Brezel 1.50€, Croissant 2.00€ | |
| Heissgetränke | |
| 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 | 3.60 € |
| Latte Macchiato ^{3,6} | 3.60 € |
| Milchkaffee ^{3,6} | 3.60 € |
| Hafermilch zu den Kaffeespezialitäten - Aufpreis | 0.40 € |
| | |
| 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 € |

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|--|-----------------|-----------------|
| Pellegrino, Mineralwasser sprudelnd | 0.25 l / 0.75 l | 2.60 € / 6.20 € |
| Aqua Panna, Mineralwasser still | 0.25 l / 0.75 l | 2.60 € / 6.20 € |
| Coca-Cola, Zero, Light, Sprite ^{1,2,3,4} | 0.3 l / 0.5 l | 3.00 € / 4.00 € |
| Apfelsaft, Maracujanektar, Orangensaft | 0.3 l / 0.5 l | 3.50 € / 4.50 € |
| Apfelschorle | 0.3 l / 0.5 l | 3.00 € / 4.00 € |
| Maracujaschorle | 0.3 l / 0.5 l | 3.00 € / 4.00 € |
| Rhabarberschorle | 0.3 l / 0.5 l | 3.50 € / 4.50 € |
| Alle Säfte von der Firma „BAUER“ aus regionaler Produktion | | |
| Frisch gepresster Orangensaft | 0.2 l | 5.50 € |
| Bio-Ingwer-Limonade mit frischer Minze | 0.3 l | 4.20 € |

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

Reduzierte Speisekarte in der Coronakrise

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

Biere

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

Summerdrinks

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

Sparklings

| | | |
|-------------------------------|----------------|------------------|
| Prosecco „Valdo“ Brut | 0.1 l / 0.75 l | 3.90 € / 24.50 € |
| Prosecco „San Giorgio“ Brut | 0.1 l / 0.75 l | 4.80 € / 29.00 € |
| Crémant Marramico Brut | 0.1 l / 0.75 l | 7.50 € / 46.00 € |
| | | |
| Veuve Clicquot Ponsardin Brut | 0.375 l | 40.00 € |
| Veuve Clicquot Ponsardin Brut | 0.75 l | 74.00 € |
| | | |
| Moët Chandon Brut Impérial | 0.20 l | 25.00 € |
| Moët Chandon Brut Impérial | 0.375 l | 42.00 € |
| Moët Chandon Brut Impérial | 0.75 l | 76.00 € |

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

Offene Weine

| | | |
|---|-------|--------|
| La Grange Blanc, Chardonnay & Sauvignon | 0.1 l | 3.50 € |
| Sommerpalais, Riesling | 0.1 l | 3.80 € |
| W. G. Achkarren, Grauburgunder | 0.1 l | 3.80 € |
| Alois Lageder, Pinot Grigio | 0.1 l | 5.50 € |
| Cloudy Bay, Sauvignon Blanc | 0.1 l | 7.50 € |
| | | |
| Weinschorle mit Chardonnay | 0.2 l | 4.00 € |
| | | |
| Vinho Verde Seixoso Rosado, Cuvée Rosé | 0.1 l | 3.50 € |
| La Grange Rosé, Cinsault & Syrah | 0.1 l | 3.50 € |
| Dr. Bürklin-Wolf, Villa Bürklin, Cuvée Rosé | 0.1 l | 5.20 € |
| Miraval Rosé, Cinsault & Grenache & Syrah | 0.1 l | 6.50 € |

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

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

Kleinigkeiten & Vorspeisen

| | |
|---|---------|
| Herzhaftes Landbrot mit Kräuterquark ^{c,g} | 4.50 € |
| Griechische Oliven mit Landbrot und Kräuterquark ^{c,g} | 6.90 € |
| Backkartoffel mit Kräuterquark und Wildkräutersalat ^{c,g} | 7.50 € |
| Backkartoffel an Räucherlachs, Kräuterquark, Wildkräutersalat ^{a,c,m} | 11.50 € |
| Satéspeise vom Hühnchen mit Erdnussdip an Wildkräutersalat ^{b,d,k} | 7.50 € |
| Dreierlei Bruschetta: Tomate, Olive, Avocado an Wildkräutersalat ^{c,g} | 9.50 € |
| Quiche mit Spinat, Schafskäse und Wildkräutersalat ^{a,c} | 10.50 € |

Salat

| | |
|--|---------|
| Gemischter Salat in Kräuter-Vinaigrette ^h (Wildkräuter, Krautsalat, Kirschtomaten, Gurke und Sprossen) | 12.50 € |
| Supplements: Marinierte Avocado oder Räucherlachs ^m jeweils | 5.50 € |
| Griechischer Salat mit Wildkräutern ^h | 12.50 € |
| (Kalamata-Oliven, Gurke, Rote Zwiebel, Feta, Zitrone, Olivenöl) | |

Suppen

| | |
|--|--------|
| Tomatensuppe mit Croûtons und gehackten Kräuter ^g | 6.50 € |
| Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Kartoffeln und Gemüse ^g | 8.50 € |

Flammkuchen

| | |
|--|---------|
| . . . mit Schmand, Zwiebeln, Speck und Frühlingslauch ^{c,g} | 10.50 € |
| . . . mit Ziegenkäse, getrockneten Tomaten und Spinat ^{c,g} | 12.50 € |
| . . . mit Schmand, geräuchertem Lachs und Dill ^{c,g,m} | 12.50 € |

Kindergerichte

| | |
|---|---------|
| Nudeln in Tomatensauce oder gebuttert mit Parmesan ^{c,g} | 7.50 € |
| Kleines Kalbschnitzel mit gebutterten Nudeln ^{a,c,g} | 11.50 € |

Pizzen

| | |
|--|---------|
| Pizzabrot mit Olivenöl, Knoblauch und Oregano ^g | 6.90 € |
| Margherita - Mozzarella, Tomatensauce, Oregano ^g | 9.50 € |
| Vegetaria - Tomatensauce, Ratatouille-Gemüse, Oregano ^{c,g} | 11.50 € |
| Diavola - Tomatensauce, Salsiccia, Jalapenos, Oregano ^{c,g} | 12.50 € |
| Prosciutto di Parma - Tomatensauce, Parmaschinken, Rucola ^{c,g} | 14.90 € |

Pasta & Veganes

| | |
|--|---------|
| Italienische Fusilloni-Nudeln „Mediterranea“ mit Oliven, ^g getrockneten Tomaten, Cherrytomaten, Kräutern, Parmesan | 13.50 € |
| Gnocchi mit Ricotta in Weißweinsauce und Wildkräutern ^{c,g} | 15.50 € |
| Teehaus Bowl aus Dreierlei Quinoa mit Ingwer, grüner Apfel, Karotte, Gurke, Tomate, Avocado, Radieschen, Sprossen, Kerne | 15.50 € |

Fleisch

| | |
|---|---------|
| Wiener Schnitzel vom Kalb ^{a,c,g} mit Bratkartoffeln, Gurkensalat und Preiselbeeren | 23.50 € |
| Entrecôte im Pfeffermantel (250 gr. Rohgewicht) mit Speckbohnen und knusprigen Bratkrtoffeln | 24.50 € |
| Saucen nach Wahl: BBQ-Sauce, Kräuterbutter, Rotweinsauce ^{c,g,l} | |

Fisch

| | |
|---|---------|
| Gebratenes Filet vom Bachsaibling an Zitronen-Thymian-Risotto ^{c,m} | 19.50 € |
| Gebratene Black Tiger Garnelen mit Knoblauch, Chili, Pizzabrot ^{c,m} | 24.50 € |

Dessert

| | |
|---|--------|
| Hausgemachter Apfelstrudel mit Sahne, Vanillesauce und -eis | 9.50 € |
| Mini-Schokoladen-Soufflé mit Schoko-Mousse und Schokoladeneis | 9.50 € |

Tea Time

| | |
|---|---------|
| 1 Kännchen Tee nach Wahl, Scone, Clotted Cream, Konfitüre, Macaron, Petit Four, Sandwiches mit Lachs und Meerrettich, Cheddar und Salzbuttermilch, Frischkäse und Gurke, Roastbeef und Remoulade | 15.50 € |
| Tea Time für zwei Personen | 28.50 € |