



HERITAGE

Geliebt Bekanntes neu gedacht.



Aperitifs

Gendarmenmarkt Spritz 12

Martini Rosso | Ramazzotti Rosato | Zitrone | Soda

Gin Fritz 18

HERITAGE Gin | Zitrone | Eiweiß

#TasteTheSeasons #RokuGin

Frühling 14

Roku Gin | Rhabarbersaft | Rhabarbersirup | Dry Tonic

Sommer 14

Roku Gin | Lavendelsirup | Zitronensaft | Soda & Sekt

Herbst 14

Roku Gin | rote Williamsbirne | Ahornsirup | Apfelicdre

Winter 14

Roku Gin | Honig | Zitronensaft | Ginger Beer

Perlend

G.H. Mumm Grand Cordon Champagner 18

G.H. Mumm Grand Cordon Rosé Champagner 21

Bouvet Ladubay "Blanc de Blancs" Méthode Traditionelle 9



Bier

Königs Pilsener vom Fass

0,3 | 6

0,5 | 8

Benedektiner Weißbier Hell Flasche 0,5 8

Benedektiner Weißbier Dunkel Flasche 0,5 8

BRLO (Berlin) Pale Ale Flasche 0,33 6

Highball

Raspberry Ginger Collins 17

Himbeer Gin | Ingwerbier | Limette | Minze

Shiso Dry Rye Gin "Florian Glauert Edition" 18

Fever Tree Indian Tonic | Shiso Blätter

Roku Gin 14

Fever Tree Indian Tonic | Limette | Ingwer

Absolut null – Alkohol

Sparkling Tea – BLÅ 10

Jasmin | weißer Tee | Darjeeling

No Martini Sour 10

Martini Vibrante | Zitronensaft | Zuckersirup | Eiweiß

Absolut Virgin 10

Ginger Ale | Limettensaft | Minze

Woiá 10

Volée | Lavendelsirup | Limettensaft | Apfelsaft | Grapefruitsaft

I am the Spring 12

Wonderleaf Gin | Rhabarbersaft | Rhabarbersirup | Dry Tonic

Wasser 6

Berliner Urstromquell still | sprudel 0.75l



HERITAGE VEGAN

5 Gang Menü 89 p.P.

4 Gang Menü ohne Sorbet 79 p.P.

HERITAGE Vatar

Veganes Tatar | Rote Beete | Jackfruit | Kapern | Rauch | fermentierte Senfsaat

Good Friend

Knusprige Aubergine | Seidentofu | Kaffir-Limette | Shiitake | Korianderstiel

Aioli Ravioli

Ravioli | geräucherte Mandeln | Knoblauch | Artischocke | Taggiasca Oliven | Rosmarin

Ci-Trust

Sorbet | Salat

I hate chocolate

Karotte | Frischkäse | Cashew | Mandeln | Zimt | Muskatnuss



HERITAGE Family Style Floating Menu

Ab 2 Personen, 89 p. P.

Lucky You

Lachs | Pink Grapefruit | Sesam | Miso | Shiso

Umami Stüllchen

Gebeiztes Roastbeef | Brioche | Karamellbutter | Fancy Sauce | Kräuter

Berlin Beets

Rote Bete Hummus | Falafel | Orange | Joghurt | Petersilie | Granatapfel | Minze

Liquid Lobster

Hummer Bisque | Strauchtomaten | Pimiento Olivenöl

Taste of Tuscany

Gnocchi | Bärlauch | Burrata | Jus von getrockneten Morcheln | Haselnüsse

Seoul Food

Geräucherter Schweinebauch | Aal | Röstzwiebel | Knoblauch | koreanischer Gurkensalat

Ci-Trust

Sorbet | Salat

I love chocolate

Tarte | Creme | Parfait | Knusper | Gel

Weinbegleitung, 4 Gläser á 0.1l 42

Alkoholfreie Begleitung, 4 Gläser á 0.1l 32



First

HERITAGE Tuna 25

Thunfisch | Kalbstafelspitz | Fior di Latte | Kampot Pfeffer | gesalzene Zitrone | Olivenöl

Berlin Beets 20

Rote Bete Hummus | Falafel | Orange | Joghurt | Petersilie | Granatapfel | Minze

Umami Stüllchen 19

Gebeiztes Roastbeef | Brioche | Karamellbutter | Fancy Sauce | Kräuter

Lucky You 22

Lachs | Pink Grapefruit | Sesam | Miso | Shiso

HERITAGE Tatar 25

Rinderfilet | Kapern | Eigelb | Sardelle | Parmesan | Schnittlauch | Croûtons

HERITAGE Vatar -vegan- 19

Veganes Tatar | Rote Beete | Jackfruit | Kapern | Rauch | fermentierte Senfsaat

In between

Liquid Lobster 15

Hummer Bisque | Strauchtomaten | Pimiento Olivenöl

Good Friend -vegan- 18

Knusprige Aubergine | Seidentofu | Kaffir-Limette | Shiitake | Korianderstiel

Satisfyer 16

Tagliolini | Napoli Bianco | Parmesan

Satisfyer PRO 34

Feine weiße Nudeln | Carpaccio | Trüffelcrème | Parmesan

49a 14

Wan Tan | Schwein | Chili | Miso | Ingwer | Knoblauch



Main

Taste of Tuscany 30

Gnocchi | Bärlauch | Burrata | Jus von getrockneten Morcheln | Haselnüsse

Aioli Ravioli -vegan- 32

Ravioli | geräucherte Mandeln | Knoblauch | Artischocke | Taggiasca Oliven | Rosmarin

What a pick me up 39

Geschmorte Rinderbacke à la Waldorf | Sellerie | Granny Smith | Walnuss

Imperial 45

Bretonischer Seehecht | glasierte Rübchen | Kaviar Beurre blanc |
Kartoffel-Lauch-Mousseline

Salle a Manger 39

Coq au Vin blanc | Perlhuhn | Mirepoix | Petersilie | Speck | Croûtons

Seoul Food 40

Geräucherter Schweinebauch | Aal | Röstzwiebeln | Knoblauch | koreanischer Gurkensalat

Rinderfilet, Black Angus 180g 250g	45 59
Sizzling Entrecôte Dry Aged 300g	42
NY Striploin 250g	38
Halber Hummer	45

Dazu servieren wir

Grüner Spargel | knusprige HERITAGE Kartoffel | Sauce Béarnaise

Am Tisch filetiert | tranchiert

Ganze Seezunge, Kapern-Petersilien-Butter 69

Châteaubriand 600g für 2 Personen 129

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten



Add on to share

Focaccia 14

Muhamara | Walnüsse | Ziegenkäse | Rucola

Meatballs Classic 15

Tomatensauce | Rosmarin Crumble

HERITAGE Fries 14

Schale Fritten | Parmesan | Trüffelcrème

The Salad 19

HERITAGE Style Caesar Salad | Miso | Crispy Chicken | Parmesan | Rosmarin Crumble

Finger lickn`good -vegan- 10

Crispy Chips | Chipotle Chili | Salt & Vinegar

HFC - HERITAGE Fried Chicken 18

Baconnaisse | BBQ | Kimchi Sesam



Last

Ci-Trust 12
Sorbet | Salat

Café Gourmet 14
Espresso oder Espresso Macchiato | kleine Crème Brûlée

I love chocolate 18
Tarte | Creme | Parfait | Knusper | Gel

I hate chocolate -vegan- 18
Karotte | Frischkäse | Cashew | Mandeln | Zimt | Muskatnuss

Say Cheese 22
Tête de Moine | Ziegenfrischkäse | Gouda uralt | Fourme d'Ambert | Polaroid

Eine Runde Bier für die Küche 42
Eine Runde Wein für den Service 42



Digestif

Grappa 4cl

Nonino lo Chardonnay, Italien 13

Sibona Barolo, Italien 13

Fruchtig & Blumig 4cl

Mirabelle, Frankreich 12

Haselnuss, Deutschland 13

Holzfass Enzian, Deutschland 13

Rote Williams, Deutschland 13

Waldhimbeergeist, Deutschland 13

Cognac | Brandy 4cl

Hennessy X.O., Frankreich 22

Hennessy very Special, Frankreich 14

Rémy Martin X.O., Frankreich 22

Asbach Spezial 15y, Deutschland 13

Carlos I, Spanien 11

1866 Brandy De Jerez, Spanien 14

#heritageberlin