



HERITAGE



SCHAUMWEIN

0.1l

G.H. Mumm Grand Cordon Champagner	19
G.H. Mumm Grand Cordon Rosé Champagner	22
Crémant de Limoux Grand Cuvée 1531 Brut Méthode Traditionelle	9
<i>Aimery-Sieur d'Arques</i>	
Crémant de Limoux Grand Cuvée 1531 Rosé	10
<i>Aimery-Sieur d'Arques</i>	
Blå Sparkling Tea -alkoholfrei-	11

SPRITZ

Gendarmenmarkt Spritz	13
Martini Rosso Ramazzotti Rosato Zitrone Soda	
Voltaire Spritz -zero alcohol-	11
Volée alkoholfreier Riesling Sekt Soda	

PERFECT MATCH GIN & TONIC

Monkey 47	17
Fever Tree Indian Tonic Orange	
Skin Gin	17
Fever Tree Indian Tonic Grapefruit Zitrone	
Gin Mare	17
Fever Tree Mediterranean Tonic Rosmarin Orange	
The Illusionist Organic	18
Fever Tree Indian Tonic Rosmarin	
Roku	16
Fever Tree Indian Tonic Limette Ingwer	
Shiso Dry Rye „Florian Glauert Edition“	19
Fever Tree Mediterranean Tonic Shiso Blätter	
HERITAGE	17
Fever Tree Mediterranean Tonic Lakritz	

ABSOLUT NULL ALKOHOL

No Martini Sour	11
Martini Vibrante Zitronensaft Zuckersirup Eiweiß	
Absolut Virgin	11
Ginger Ale Limettensaft Minze	
Woià	11
Volée Lavendel Sirup Limettensaft Apfelsaft Grapefruitsaft	
I am the Spring	13
Wonderleaf Gin Rhabarbersaft Rhabarbersirup Dry Tonic	

Im Falle einer Unverträglichkeit oder Allergie, wendet euch bitte an unser Serviceteam. Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Wir akzeptieren alle gängigen elektronischen Zahlungsmethoden. Keine Bargeldzahlung.



EXACTLY LIKE NOTHING ELSE

A World Of Blue	18
Grapefruit Gin Holunderblüte Grapefruit Saft Zitrone	
Piña Martini	18
Ketel Vodka Crème de Pêche Ananas Limette	
Raspberry Ginger Collins	18
Himbeer Gin Ingwer Bier Limette Minze	
Passion Fruit Swizzle	17
Rum Limette Passionsfrucht	
Bread & Butter	19
Gin Mare Zitrone Ingwer Bier Rosmarin „Gewürze“	
Cosmic Kiwi	17
Tequila Limette Kiwisirup Mandelmilch Veilchen Likör	
Skinny Hibiskus	17
Vodka 23 Zitrone Soda	
Gin Fritz	19
HERITAGE Gin Zitrone Eiweiß	

BIER VOM FASS

	0.3l	0.5l
König Pilsener	7	9

FLASCHEN BIER

Benediktiner Weissbier	9
Benediktiner Weissbier Dunkel	9
BRLO, Berlin Pale Ale	7
BRLO, Berlin Weisse, Himbeere oder Waldmeister	7
BRLO, Berlin Helles	7

ALKOHOLFREIES BIER

Benediktiner Weissbier Alkoholfrei	9
BRLO, Berlin „Naked“	7

SOFTS

	0.2l
Pepsi Pepsi MAX 7UP Schwip Schwap	6.50
Fever Tree Indian Tonic Mediterranean	6.50
Fever Tree Ginger Ale Ginger Beer	6.50

WASSER

	0.75l
Berliner Urstromquell Still Sparkling	6.50



WEIN OFFEN

WEISSWEIN	0.2l
2022 Riesling „Unplugged“ <i>Weingut Tesch – Nahe</i>	15
2023 Sauvignon Blanc <i>Emil Bauer – Pfalz</i>	13
2022 Grauburgunder HERITAGE Edition QBA <i>Franz Keller – Baden</i>	13
2023 Chardonnay –Des Landes– <i>Domaine Laballe – Sud Ouest</i>	16
 ROSÉ WEIN	
2023 Eins-Zwei-DRY Pinot Noir Rosé <i>Leitz – Rheingau</i>	16
2023 Pinot Noir Cuvée <i>Weingut Dr. Bürklin-Wolf – Pfalz</i>	15
 ROTWEIN	
2019 Spätburgunder <i>Friedrich Becker – Pfalz</i>	15
2022 Belleruche Grenache/Syrah <i>Domaine M. Chapoutier – Rhône</i>	14
2020 Mouton Cadet Cuvée Héritage Bordeaux AOP <i>Baron Philippe de Rothschild – Bordeaux</i>	17



TASTE OF HERITAGE

Inklusive 1 Glas Champagner & Kaffee 99

Boeuf Tartare | Eigelb | Pommes Allumetes

Kürbissuppe | Kichererbsen | Sesam | Granatapfel

Geschmorte Short Rib | Jus | Kartoffelgratin

Fondant au Chocolat | Eiscreme | Kumquats

Weinbegleitung, 4 Gläser á 0.1l 49

Alkoholfreie Begleitung, 4 Gläser á 0.1l 39



FIRST

Demeter Sauerteigbrot aufgeschlagene Meersalzbutter	5
Eisbergsalat Fourme d'Ambert	15
Blumenkohl Wintersalate Zitrusfrüchte Granatapfel Pinienkerne	18
Salad „Lyonnaise“ Frisée Wildkräuter Ei Speck Croûtons	19
Loup de Mer-Carpaccio Kirschtomate Kapern Pimiento Olivenöl	26
Boeuf Tartare Eigelb Pommes Allumetes	28
Kartoffelrösti Lachs Crème fraîche Wildkräutersalat	22
-je 10g Imperial Auslese Kaviar „Edition HERITAGE“	zzgl. 25
Vatar HERITAGE Rote Bete Jackfrucht Rauchmaj Brotchip <i>-Vegan-</i>	19
Hummerbisque geschmorte Strauchtomaten Pimiento Olivenöl	18
-mit halbem Hummer	zzgl. 36
Kürbissuppe Kichererbsen Sesam Granatapfel	12

Austern „Fine de Claire No.2“

„Nature“ mit Zitrone und Schalotten Vinaigrette	Stk. 5
oder	
„HERITAGE“ gratiniert mit Hollandaise und Spinat	Stk. 6

Main

FINGER ´LIKN GOOD

Gebratene Rotgarnelen | Knoblauch | Rosmarin | Thymian | Zitronenmayonnaise

½ kg 52

¼ kg 28

Loup de Mer Beurre Blanc	42
Pochierter Lachs Grapefruit-Estragon-Vinaigrette	29
Wiener Schnitzel Preiselbeeren Zitrone	28
Entenbrust Orangen-Sauce	34
Geschmorte Short Rib Jus	36
Rinderfilet 250g Café de Paris Butter	55

SIDES

Wilder Brokkoli	12
Blattspinat	10
Vichy Karotten	8
Kartoffelgratin	10
Pommes frites	8
Petite HERITAGE Fries Parmesan Trüffelmayonnaise	12
Kartoffel-Gurken-Salat	9
Kleiner grüner Salat	7

VEGETARISCH & VEGAN

Knusprige Aubergine | Shiitake | Seidentofu | Kaffir Limette | Korianderstiel 28

Pilze a la Crème | knusprige La Ratte-Kartoffeln | Belper Knolle | schwarzer Trüffel 38

LAST

Crème Brûlée	10
Fondant au Chocolat Eiscreme Kumquats	15
Sorbet oder Eiscreme (fragen Sie nach unserem tagesaktuellen Angebot)	je 4
Käsevariation Maitre Affineur Chutney	18/25

„Crêpe Suzette“

am Tisch zubereitet

Orange / Karamell | Vanille Eis

ab zwei Personen

p.P.19

SCHNAPS Deutsche Spirituosen Manufaktur	2cl
Zitronen-Basilikumlikör	7
Schokominze	11
Robuschka Rote Bete	11
Sizilianische Tarocco Blutorange	11
Spanische Yuzu	13
Tulameen Himbeere	13
Konstantinopler Apfelquitte	13
Williams Birne	13
Piemontesische Haselnuss	13

WHISKY

Stork Club Full Proof Rye	14
<i>Spreewald</i>	
Stork Club Smokey Rye	16
<i>Spreewald</i>	