

LUNCH: 11 – 15 UHR

**SALTERY**

by Berlin Cuisine

WOCHE VOM 11. – 16. Juni

MONTAG

**Gemischte Blattsalate**  
*mit Polpetti in Tomaten- Vinaigrette und Röstbrot*

7,90 €

DIENSTAG

**Spaghetti**  
*mit Rindfleisch- Gemüseragout und Parmesan*

7,90 €

MITTWOCH

**Schnitzel Wiener Art**  
*mit Kartoffelsalat, Gurkensalat und Zitrone*

8,90 €

DONNERSTAG

**Hähnchengeschnetzeltes**  
*mit Champignons und Reis*

7,90 €

FREITAG

**Bohnen - Süsskartoffelgemüse**  
*mit gebackenem Kräuterfisch*

7,90 €

SAMSTAG

**Geschmortes provenziales Gemüse**  
*mit Gnocchi und Hirtenkäse*

7,90 €

## SPEISEN

HEISSE GETRÄNKE

KALTE GETRÄNKE

# SALTERY

by Berlin Cuisine

## KENNENLERNSPEZIAL IM BODEGAGLAS

<b>Rakete mit Süßkartoffel</b>	2,00 €	<b>Superfoodsalat</b>	2,00 €
<i>Süßkartoffeltatar mit Salat aus Koriander und Minze mit Kokosmilchvinaigrette, grünem Chili, Zitronengras und Granatapfel</i>		<i>Quinoa mit Avocado, Gurke und Kirschtomaten, dazu Minze, Sonnenblumenkerne und Limettendressing</i>	

## 8 - 12 UHR: EARLY BIRD

<b>Bircher Müsli</b>	5,20 €
<i>Haferflocken, Mandeln, Haselnüsse, Rosinen, Beeren und cremiger Quark</i>	
<b>Bunter Obstsalat</b>	4,70 €
<b>Paris</b>	3,70 €
<i>Croissant, Marmelade, Butter</i>	
<b>Chef</b>	11,80 €
<i>Gebeizter Lachs, rosa Roastbeef, Meerrettich, Senfsauce, kandierte Zitrone, Kapernäpfel, Frischkäse und Krustenbrot, Obstsalat, Croissant, Marmelade</i>	

## 8 - 18 UHR: ALL DAY

<b>Laugenbrezel ohne / mit Butter</b>	1,50 € / 2,00 €
<b>Croissant / Schokocroissant</b>	2,00 € / 2,20 €
<b>Cookie</b>	2,00 €
<b>Bagel</b>	3,50 €
<i>mit Roastbeef und Meerrettich</i>	
<b>Bagel</b>	3,50 €
<i>mit Mozzarella, Pesto und Tomate</i>	

## 8 - 22 UHR: ALL DAY LATE

<b>Berliner Currywurst BC Style</b>	5,00 €	<b>Frische Waffel am Stiel mit Puderzucker</b>	2,00 €
<i>Currywurst mit hausgemachter Tomatencurrysauce und lila Kartoffelchips</i>		<i>Back-/Wartezeit ca. 10 min</i>	

## 11 - 18 UHR: ALL TIME FAVORITES

<b>Rakete</b>	9,50 €	<b>Tomaten-Pfirsichsuppe</b>	4,50 €
<i>Gebeizter Lachs mit Salat aus Koriander und Minze mit Kokosmilchvinaigrette, grünem Chili, Zitronengras und Granatapfel</i>		<i>mit Basilikumschmand, dazu servieren wir einen Brotkorb</i>	
<b>Rakete vegan</b>	9,50 €	<b>Pasta Puttanesca</b>	7,50 €
<i>Süßkartoffeltatar mit Salat aus Koriander und Minze mit Kokosmilchvinaigrette, grünem Chili, Zitronengras und Granatapfel</i>		<i>Tomate, Kapern, Oliven, Peperoncini, Parmesan</i>	
<b>Caprese</b>	8,50 €	<b>Pasta Garnele</b>	12,50 €
<i>Tomate und Büffelmozzarella, serviert mit Olivenöl, Balsamicoessig, Salz- und Pfeffermühle</i>		<i>Kirschtomaten, Parmesanhobel</i>	
<b>Carpaccio</b>	10,50 €	<b>Burger Beef</b>	9,50 €
<i>Rindercarpaccio mit Parmesan, Ruccola und Kapern</i>		<i>saftiges Rindfleisch mit Cole Slaw, Tomaten und Pickles</i>	
<b>Superfoodsalat</b>	8,20 €	<b>Burger Italian vegan</b>	9,50 €
<i>Quinoa mit Avocado, Gurke und Kirschtomaten, dazu Minze, Sonnenblumenkerne und Limettendressing</i>		<i>mit gegrilltem und mariniertem Gemüse</i>	
		<b>DR. Z.</b>	11,10 €
		<i>Käsespätzle mit Feldsalat und Kürbiskern dressing</i>	

**SPEISEN  
HEISSE GETRÄNKE  
KALTE GETRÄNKE**



by Berlin Cuisine

**SWEETS**

BC Cheesecakeespuma <i>mit Double Chocolate Crumble</i>	4,50 €
Kuchen mit wilden Heidelbeeren	3,00 €
Apfeltorte mit Haselnüssen	3,10 €
Portion Schlagsahne	0,50 €

**SNACKS IM BODEGAGLAS**

Nussmix	1,50 €
Oliven	2,00 €
Chips	1,00 €
Käse	2,00 €

**CAFE VON TRES CABEZAS BERLIN**

Espresso	1,80 €
Doppelter Espresso	2,50 €
Café Crème	2,00 €
Cappuccino	2,90 €
Wiener Cappuccino	3,30 €
Latte macchiato	3,90 €
Cortado / Piccolo	2,10 €
Extras	je +0,30 €
<i>Entkoffeiniert / laktosefrei / Sojamilch / Carokaffee / Bonbon (mit süßer Kondensmilch)</i>	

**ALTHAUS TEE & AUFGÜSSE 0,4 L**

English Breakfast	3,30 €
Earl Grey	3,30 €
Sencha	3,30 €
Jasmintee	3,30 €
Green Ginseng	3,30 €
Wild Berries	3,30 €
Frischer Pfefferminztee	3,90 €
Ingwertee	3,90 €

**HEISSGETRÄNKE**

Kakao	3,20 €	Kindercappuccino	1,50 €
Kakao mit Sahne	3,80 €		

**ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

Vöslauer <i>prickelnd / ohne 0,75l</i>	5,90 €	Säfte <i>Apfel / Orange / Rhabarber 0,2l / 0,4l</i>	2,50 € / 4,80 €
Vöslauer <i>prickelnd / ohne 0,25l</i>	2,30 €	Schorle <i>Apfel / Orange / Rhabarber 0,2l / 0,4l</i>	2,40 € / 4,40 €
Coca-Cola <i>auch als light 0,20l</i>	2,60 €	Säfte <i>Johannisbeere / Kirsche / Maracuja 0,2l</i>	2,70 €
Fritz-Limo <i>Orange / Zitrone 0,2l</i>	2,80 €	Tagessmoothie 0,2l	3,50 €
Thomas Henry <i>Tonic / Ginger Ale / Bitter Lemon 0,2l</i>	3,00 €		

**SPEISEN**  
**HEISSE GETRÄNKE**  
**KALTE GETRÄNKE**



by Berlin Cuisine

## **FASSBIER**

Königs Pilsener 0,31 / 0,51	2,90 € / 4,40 €
Alster / Radler 0,31 / 0,51	2,90 € / 4,40 €

## **FLASCHENBIER**

BRLO Helles 0,331	3,50 €
Becks blue 0,331	3,20 €
Erdinger Weizen 0,51	3,90 €
Erdinger Weizen alkoholfrei 0,51	3,90 €

## **WEISSWEIN (0,2 L / 0,75 L)**

Sommercuvée	5,50 € / 18,00 €
Grüner Veltliner Wagram trocken 2016	7,40 € / 25,00 €
Muschelkalk Riesling trocken 2014	34,00 €
Nahestein Grauburgunder 2015	43,00 €

## **ROTWEIN (0,2 L / 0,75 L)**

Raiza Red Wine Crianza 2014	6,00 € / 20,00 €
Spätburgunder trocken 2014	7,90 € / 27,00 €
Ruffino Il Leo Chianti Superiore 2014	36,00 €
Château La Lagune 2008	95,00 €

## **SCHAUMWEIN (0,1 L / 0,75 L)**

Crémant de Limoux Grand Cuvée Brut	5,00 € / 33,00 €
Crémant de Limoux Rosé Brut	41,00 €
Champagne Laurent-Perrier Brut	84,00 €
Champagne Laurent-Perrier Brut Rosé	140,00 €
Krug Grande Cuvée	220,00 €

## **ROSÉWEIN (0,2 L / 0,75 L)**

Cuvée Soleil d'Enfer Rosé 2016	6,00 € / 20,00 €
--------------------------------	------------------

## **SPIRITS (2 CL / 4 CL)**

Absolut Vodka	2,80 € / 5,00 €
Beefeater	3,20 € / 5,50 €
Havanna Club Seleccion	3,60 € / 6,00 €
Lagavulin	5,00 € / 9,20 €
Hennessy Fin de Cognac	4,40 € / 8,20 €