



FOOD & DRINKS

Willkommen in

Dry Aged Steakhaus Berlin



INDEX

FOOD

APPETIZERS	1
STEAKS	2
SHARE IT – Steaks zum Teilen	3
SIDES & SAUCES	3
SALADS & BURGERS	4
CLASSIC APPETIZERS	5
CLASSIC MAIN DISHES	5

DRINKS

WINE BY THE GLASS	6
SPARKLING	6
MIXED DRINKS	7
BEER, NON-ALCOHOLIC & HOT DRINKS	9
SPIRITUOSEN	10
WINE SELECTION	11

DESSERTS	16
----------	----

Alle Preise in Euro inklusive MWST.

APPETIZERS

TATAKI VOM GEBEIZTEN LACHS ^{16,19,20,21}	14,50
Tataki: außen scharf angebraten, innen roh geröstetes Ciabatta Wasabi-Limetten-Vinaigrette	
CARPACCIO ^{5,8,18,19,20,24}	15,00
Carpaccio vom Rinderfilet Hand geklopft Kapern Pinienkerne Parmesan	
TERIAKY GARNELEN ^{10,17,19,23}	16,00
5 Black Tiger Garnelen confierte Tomaten Schlangenbohnen-Rosmarin-Aioli	
IRL * CARPACCIO VOM WEIDEOCHSEN ^{5,8,19,20,24}	19,00
Carpaccio vom Rinderfilet, grasgefüttert, Hand geklopft Kapern Pinienkerne Parmesan Rucola	
SURF & TURF	22,00
100g argentinisches Rinderfilet (medium) mit einer Garnele	
IRL * STEAK TATAR VOM WEIDEOCHSEN (120g) ^{8,15,18,19}	24,00
von Hand geschnittenes Rinderfilet, grasgefüttert zweierlei Eigelb Schwarzbrotchip fermentierte Gurke	
APPETIZER SELECTION ^{8,15,16,17,19,20,23,26}	<i>pro Person</i> 14,50
Rindertatar gebratene Garnelen Pimientos Datteln im Speckmantel Hummus I Rote-Bete-Tatar Tomaten-Bohnen-Creme Schwarzbrot-chip Für 2 – 8 Personen	

*IRL FLEISCH VON KILDARE IRLAND

Dieses Rindfleisch in Premium Qualität kommt von den saftigen grünen Weiden und der unberührten Natur Irlands. Hier ernähren sich die Tiere noch von Gras und Kräutern.

Steckbrief:

- Marke: Kildare Heritage Town
- Rasse: Hereford, Angus, Limousin
- Haltung: Weiden, Freilauf
- Zufütterung: ohne Zusatz
- Herkunft: Kildare, Irland
- Rückverfolgbarkeit: hoch
- Fütterung: Gras und Kräuter
- Schlachalter: 24–28 Monate

STEAKS

ARGENTINISCHES RUMP STEAK MIT PFEFFERSAUCE ⁸ argentinisches Roast Beef mit charakteristischem Fettrand	200g 400g	29,00 45,00
POMMERSCHES RUMP STEAK RED & WHITE MIT PFEFFERSAUCE Roast Beef mit charakteristischem Fettrand	200g 400g	29,00 45,00
ARGENTINISCHES RINDERFILET MIT PORTWEINJUS zartes und saftiges Filetsteak aus der Lende mit sehr feiner Struktur	200g 400g	35,00 59,00
RIB EYE / ENTRECÔTE AUS ARGENTINIEN MIT SAUCE BERNAISE ^{8,15} saftig, kräftig marmoriertes Steak, aus der Hochrippe geschnitten	300g 450g	35,00 49,00
IRL* RINDERFILET VOM WEIDEOCHSEN MIT PORTWEINJUS zartes und saftiges Filetsteak, grasgefüttert aus der Lende mit sehr feiner Struktur	200g 400g	35,00 59,00
TRILOGIE VOM ARGENTINISCHEN RINDERFILET I FILET MIGNON drei Filets zu je 80 g serviert mit Pfeffersauce, Sauce Bernaise, Portweinjus ^{8,15}		39,00

DRY AGED STEAKS

Steaks im bei uns im Dry Ager gereift

ROAST BEEF AUS POMMERN RED & WHITE mit Pfeffersauce	ab 200g	je 100g 17,00
RIP EYE AUS ARGENTINIEN mit Sauce Bernaise	ab 200g	je 100g 17,00

GARSTUFEN

Die Kerntemperatur in der Mitte bzw. mächtigsten Stelle des Steaks ist maßgebend für die Garstufe. Bei uns erhalten Sie das Steak auf den Punkt Ihrem Wunsch entsprechend gegrillt.

Garstufe		Kerntemperatur
Black & Blue	-	38 °C
Rare	-	48 °C
Medium Rare	-	50-53 °C
Medium	-	54-56 °C
Medium Well	-	57-60 °C
Well Done	-	61-70 °C

SHARE IT

Steaks zum Teilen

	<i>Pro Person</i>
CHATEAUBRIAND IRLAND VOM WEIDEOCHSEN Zartes Filet-Mittelstück. Rinderfilet, grasgefüttert Am Stück gegrillt und danach in Tranchen serviert – inklusive Fries, Pfeffersauce und Side Salad Für 2 – 4 Personen, ca. 250g Fleisch pro Person	39,00
BRECHTS STEAKHAUS TELLER Rinderfilet, Rib Eye und Rump Steak, Fries, Pfeffersauce und Side Salad Für 2 – 10 Personen, ca. 400g Fleisch pro Person	39,00
THE DRY AGE EXPERIENCE Argentinisches Rib Eye, Argentinisches Roast Beef, Rib Eye (Dry Aged) & Roast Beef (Dry Aged). Serviert mit Fries, Pfeffersauce und Side Salad Für 2 – 10 Personen, ca. 400g Fleisch pro Person	44,00
DOUBLE FLANK PL Die fein marmorierte Flanke ist der magerste und gleichzeitig muskulöseste Teil des Rindes. Am Stück perfekt »medium« gegrillt, wird die Flanke tranchiert serviert mit Fries, Pfeffersauce und Side Salad	<i>je 100g</i> 9,00
TOMAHAWK POMMERN RED & WHITE ab 1000g Saftiges Rib Eye, am Knochen gegrillt für außergewöhnliches Aroma. Serviert mit Fries, Pfeffersauce und Side Salad.	<i>je 100g</i> 12,00

SIDES

FRIES small 4,00 large 7,50
SIDE SALAD ²⁰ small 4,00 large 7,50
GERÖSTETER BLUMENKOHL ^{8,16} 5,50
GETRÜFFELTES PARMESAN-KARTOFFELPÜREE ⁸ 6,50
GEGRILLTES KNOBLAUCH-CIABATTA ^{8,19} 4,50
PIMIENTOS DE PADRÒN 4,50
PILZE MIT SOJASAUCE UND INGWER 5,00
SCHLANGENBOHNEN MIT KNOBLAUCHBUTTER ^{5,8} 5,50
KÄUTER-KARTOFFELECKEN 5,00
COLE SLAW ^{8,16,17,18} 4,00
OFENKARTOFFEL MIT ZWIEBELSCHMAND ⁸ 5,00

SAUCES

PORTWEINJUS 5,00
BRECHTS BBQ SAUCE ^{1,2,17} 4,50
PFEFFERSAUCE ^{2,3,5,8,18,19} 4,00
SAUCE BÉARNAISE ^{8,15} 4,00
KRÄUTERBUTTER ⁸ 3,00
ROSMARIN-AIOLI ^{8,15} 3,00
CHIMICHURRI ^{5,15,20,29} 3,00

SALADS

CAESAR SALAD <small>8,15,20</small>	12,00
Romanasalat Caesar Dressing Croûtons Cherrytomaten Parmesan	
+ Hähnchenbrustfilet + 4,00	
+ Rinderfiletstreifen (100g) + 7,00	
BUFFALO SALAD <small>5,8,20,24</small>	14,00
Zupfsalate Rucola Büffelmozzarella Basilikum Pesto Kirschtomaten Balsamico Dressing	
BRECHTS GRILL SALAD <small>5,8,20,24</small>	19,00
Rinderfiletspitzen Zupfsalate Rucola Basilikum Pesto Kirschtomaten Balsamico Dressing	

BURGERS

BRECHTS CHICKEN BURGER <small>15,20</small>	15,00
Hähnchenbrustfilet Cole Slaw Paprika-Harissa-Mayonnaise Salat Fries	
CHEESE BURGER <small>2,4,8,19,20,24</small>	16,00
180g Beef Cheddar Gurke rote Zwiebeln Ketchup Senf Fries	
VEGETARISCHER BURGER <small>8,15,19</small>	18,00
Kartoffelrösti Grillgemüse geschmolzener Mozzarella Salat Fries	
BBQ BURGER <small>8,15,19,24</small>	20,00
180g Beef BBQ Sauce Bacon Jam Blattsalat Cheddar Bacon Fries	

CLASSIC APPETIZERS

DATTELN IM SPECKMANTEL ²⁴ mit karamellisierten Walnusskernen	5,50
KOKOS-LINSEN-CREME ^{8,17,18} tomatisiert + wahlweise mit Garnele ²³ + 3,00	7,00
ZWIEBELSUPPE ^{5,8,15,19} mit Parmesan-Crostini	8,00
BRECHTS CURRYWURST ^{3,8,18,19,35} mit hauseigener Curry-Sauce Röstzwiebeln	8,50
ROTE BETE TATAR ^{8,16,26} mit eingelegter Feige Apfel Relish Ziegenkäsecreme	10,50

CLASSIC MAIN DISHES

BLUMENKOHLSTEAK ^{8,19} Rote-Bohnen-Creme konfierte Tomate Chimichurri Fregola	17,00
PASTA RIFI ^{8,18,19} Rinderfiletstreifen Cherrytomaten Rucola Rahmsauce Penne	19,00
CHICKEN ON THE GRILL ⁸ Huhn Schlangenbohnen Kräuter-Kartoffelecken Sour Cream	19,00
SPARE RIBS ^{1,2,3,5,8,9,15,17,18,19,20,24} BBQ Sauce Kräuter-Kartoffelecken Cole Slaw	22,00
LACHSFILET 180g angebeizt Side Salad Zitrone	24,00
WIENER SCHNITZEL ^{8,18,19,20} Kalbsschnitzel lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat Preiselbeere Zitrone	26,00
GEGRILLTES RUMPSTEAK „STRINDBERG“ (250G) ^{8,15,17,20} Getrüffeltes Parmesan-Kartoffelpüree Gebratene Champignons Strindbergkruste	32,00
SURF & TURF ^{8,23} 180g Rinderfilet mit zwei Garnelen Schlangenbohnen getrüffeltes Kartoffelpüree	36,00

WINE BY THE GLASS

JE 0,15 L

WHITE

LERGENMÜLLER PFALZ «Fruits de Mer» Riesling	6,00
PFAFFMANN PFALZ Weißburgunder	6,50
PATRIARCHE PÈRE ET FILS BOURGOGNE Chardonnay	7,00
VINA VALDIVIESO CL Sauvignon	7,50
KONRAD SALWEY BADEN Grauburgunder	8,00

ROSÉ

PATRIARCHE FR 2019 «Heritage»	6,00
HECHT&BANNIER FR Syrah	8,00

RED

LERGENMÜLLER PFALZ Cabernet «Wilder Roter»	6,50
SCHRÖDER&SCHYLER FR Merlot	7,50
FAMILLE PERRIN FR Ventoux	8,50
M.A.N. ZA Shiraz 8,15	9,50
GOEDVERWACHT ZA Shiraz	9,50

SPARKLING

ENGEL DE Rieslingsekt extra dry 0.1l	8,00
POMMERY FR Brut Royal 0.1l	16,00
POMMERY FR Brut Royal 0.75l FI	95,00

MIXED DRINKS

APERITIF

APÉRO PARADISI ^{1,5,28,29} Ramazzotti Rosato Grapefruit Weißwein	9,50
INGWER SPRITZ ^{1,10,29,31} Aperol Ingwer Limonade Prosecco	9,50
LILLET VIVE ^{5,10,29,31} Lillet Blanc Tonic Gurke	9,50
LILLET BUCK ^{5,10,29} Lillet Blanc Ginger Ale Limettensaft	9,50
LILLET LEMON ^{5,10,29,30} Lillet Blanc Bitter Lemon	9,50
LILLET POMELO ^{5,10,28,29} Lillet Blanc Grapefruit Soda	9,50
HUGO	9,00

GIN & TONIC

BOMBAY SAPPHIRE 4cl + Tomas Henry Tonic Water ^{10,14,28,29}	9,50 11,50
BERLINER BRANDSTIFTER 4cl + Fever Tree Indian Tonic Water ^{10,14,28,29}	10,50 15,50
HENDRICK'S GIN 4cl + Tomas Henry Tonic Water ^{10,14,28,29}	11,50 13,50
THE ILLUSIONIST BIO GIN 4cl + Fever Tree Mediterranean Tonic ^{10,14,28,29}	11,50 16,50
BROCKMANS 4cl + Fever Tree Indian Tonic Water ^{10,14,28,29}	12,50 17,50
SIPSMITH V.J.O.P. GIN 4cl + Fever Tree Indian Tonic Water ^{10,14,28,29}	13,50 18,50

COCKTAILS

COSMOPOLITAN Vodka Cointreau Limettensaft Cranberry	9,00
MARTINI COCKTAIL ^{1,5} Gin Dry Vermouth Olive	9,00
GIMLET ²⁹ Gin Limettensaft Limettensirup	9,00
WHISKEY SOUR ^{5,29} Whiskey Zitrone Zuckersirup	9,00
MOJITO ^{5,29} Rum Minze Limette Sprudelwasser	9,50
NEGRONI ^{1,5,28,29} Gin Sweet Vermouth Campari	9,50
MOSCOW MULE ^{29,31} Vodka Limette Spicy Ginger Ale Angostura Gurke	9,50
OLD FASHIONED ^{1,5,29} Whiskey Angostura Wasser Zuckersirup	10,00
GIN BASIL SMASH ²⁹ Gin Basilikum Zitronensaft Zuckersirup	10,00

LONGDRINKS

CAMPARI ORANGE 4cl ¹	8,50
APEROL SPRITZ (Prosecco) 4cl ¹	8,50
CUBA LIBRE 4cl ^{1,9,28,32}	9,00
WHISKEY COLA (Jack Daniel's) 4cl ^{1,9,28,32}	9,50
VODKA LEMON (Absolut) 4cl ^{10,19,30}	9,50

BEER

FASSBIER

BERLINER PILSNER ¹⁹	0.2l	2,60
BERLINER PILSNER ¹⁹	0.4l	5,20
ERDINGER WEISSBIER ¹⁹	0.4l	5,20

ALKOHOLFREI

ERDINGER ALK.-FREI	0.5l FI	6,00
KÖNIG ALKOHOLFREI	0.33l FI	4,00

BOTTLED - DEUTSCHLAND

ASTRA URTYP	0.33l	4,00
AUGUSTINER HELL	0.5l	6,50
BRLO WEISSE BLN	0.33l	7,00
BRLO BALTIC PORTER	0.33l	7,50
ERDINGER KRISTALLWEIZEN	0.5l	6,00
ROTHAUS TANNENZÄPFLE	0.33l	5,00

BOTTLED - INTERNATIONAL

CARLSBERG ELEPHANT	0.5l	6,00
GUINNESS EXTRA SHOUT	0.33l	5,00
HEINEKEN	0.33l	5,00
LEFFE BLONDE	0.33l	6,50
PILSNER URQUELL	0.33l	4,50
TYSKIE	0.5l	5,50

NON-ALCOHOLIC

ORGANIC & HOMEMADE

HOMEMADE ICED TEA	0.3l	4,30
-------------------	------	------

WATER

VIVA CON AGUA	0.33l FI	3,00
VIVA CON AGUA	0.75l FI	7,50

FI - Flasche, Ts - Tasse, Gl - Glas

SOFT DRINKS

COCA COLA ^{1,9,28,32}	0.2l FI	3,00
COKE LIGHT ^{1,9,13,28,29,32,36}	0.2l FI	3,00
THOMAS HENRY	0.2l FI	3,50
Ginger Ale ²⁹ Bitter Lemon ^{29,30}		
Spicy Ginger ^{28,29} Tonic Water ^{28,29}		

SAFT

Apfel ^{29,30} Orange ^{1,3,28,29,30,33}	0.2l	3,00
Cranberry ^{14,29} Rhabarber ²⁹	0.2l	3,50
Grapefruit ^{28,29} Maracuja ^{1,14,28}	0.2l	3,50

HOT DRINKS

ESPRESSO ⁹	Ts	2,50
ESPRESSO DOPPIO ⁹	Ts	4,50
KAFFEE ⁹	Ts	3,20
CAPPUCCINO ^{8,9}	Ts	3,80
MILCHKAFFEE ^{8,9}	Ts	4,50
LATTE MACCHIATO ^{8,9}	Gl	4,50
+ Sirup ^{8,9} +0,50 (Vanille / Karamell / Haselnuss)		
TEE (Diverse Sorten) ⁹	Ts	4,00
HOT CHOCOLATE	Ts	4,50
Organic & Fair Trade ^{9,24}		
WHITE CHOCOLATE	Ts	4,50
Organic & Fair Trade ^{9,24}		

SPIRITUOSEN

BITTER

APEROL 1,2,10	4 CL	6,50
AVERNA	4 CL	7,00
BRANCA MENTA	4 CL	7,50
CAMPARI 2	4 CL	7,00
FERNET BRANCA	4 CL	7,50
RAMAZOTTI	4 CL	7,00
RAMAZOTTI ROSATO 1	4 CL	7,00
BERLINER KRÄUTER	2 CL	3,50

APERITIF

TAWNY WHITE 5	5 CL	8,00
TAWNY RED	5 CL	8,00
LILLET BLANC 1,5	5 CL	7,50
LILLET ROUGE 1,5	5 CL	7,00

CALVADOS

CHÂTEAU DU BREUIL 1 15J.	4 CL	13,00
CHÂTEAU DU BREUIL 1 V.S.O.P.	4 CL	10,00

COGNAC & BRANDY

CARDENAL MENDOZA 5	4 CL	11,50
CARLOS I. 1	4 CL	9,50
HENNESSY FINE DE COGNAC 5	4 CL	11,50
HENNESSY XO 5	4 CL	23,00

LIKÖR

AMARETTO DI SARONNO 1	4 CL	7,50
BAILEY'S IRISH CREAM 1,8,28	4 CL	7,50
COINTREAU 1,29	4 CL	8,50
SAMBUCA	4 CL	7,00

TEQUILA

OLMECA BLANCO 1	4 CL	6,50
OLMECA REPOSADO 1	4 CL	6,50

VODKA

ABSOLUT 100 PROOF	4 CL	11,00
BELVEDERE	4 CL	13,00
GREY GOOSE	4 CL	15,00
STOLICHNAYA	4 CL	9,00

SHERRY & VERMOUTH

MARTINI BIANCO 1,5	4 CL	7,00
MARTINI D'ORO 1,5	4 CL	7,00
MARTINI DRY 1,5	4 CL	7,00
MARTINI ROSSO 1,5	4 CL	7,00
NOILLY PRAT 5	4 CL	8,00
FINO JARANA VERY DRY 5	5 CL	8,50

RUM

HAVANA CLUB 3J.	4 CL	6,50
HAVANA CLUB 7J.	4 CL	8,00
MYERS'S RUM 1	4 CL	8,50
PYRAT XO RESERVE 1	4 CL	12,00
ZACAPA CENTENARIO 23 J. 1	4 CL	13,00
ZACAPA XO GRAN RESERVA 1	4 CL	16,50

BOURBON: KENTUCKY

BLATON'S SPECIAL RESERVE 1	4 CL	10,50
BOOKER'S 1	4 CL	17,00
KNOB CREEK 1	4 CL	11,00
MAKER'S MARK 1	4 CL	8,00
WOODFORD RESERVE 1	4 CL	11,50

BOURBON: TENNESSEE

JACK DANIEL'S Gentleman Jack 1	4 CL	17,00
--------------------------------	------	-------

MALT WHISKEY: HIGHLANDS

OBAN 14 J. 1	4 CL	14,00
GLENMORANGIE 18 J. 1	4 CL	18,00

MALT WHISKEY: ISLAY

ARDBEG 10 J. 1	4 CL	12,00
BOWMORE 17 J. 1	4 CL	22,00
LAGAVULIN 16 J. 1	4 CL	16,00
LAPHROAIG 10 J. 1	4 CL	11,50

MALT WHISKEY: SPEYSIDE

GLENLIVET 15 J. 1	4 CL	13,00
-------------------	------	-------

WINE SELECTION

JE 0,75 L | Jahrgangsangaben unter Vorbehalt. Wir bitten um Verständnis.

WHITE WINE

GERMAN

STEFAN MEYER PFALZ 2020 Chardonnay Weißburgunder	35	MARKUS MOLITOR MOSEL 2017 «Schiefersteil» Riesling	49
KNEWITZ RHEINHESSEN 2018 Riesling trocken	37	SCHLOSS PROSCHWITZ SACHSEN 2020 Goldriesling trocken	49
MARKUS MOLITOR MOSEL 2020 Pinot Blanc «Haus Klosterberg» Weissburgunder	39	MARKUS SCHNEIDER PFALZ 2020 Sauvignon blanc «Kaitui» trocken	49
FRANZ KELLER BADEN 2020 Grauburgunder vom Löss <i>trocken Falstaff 88P</i>	39	MARKUS SCHNEIDER PFALZ 2018 Riesling «Alte Reben»	52
EMIL BAUER PFALZ 2020 Scheu aber Geil Scheurebe	39	ROBERT WEIL RHEINGAU 2018 Gutsriesling trocken	52
JOH. BAPT. SCHÄFER NAHE 2018 Riesling feinherb	39	FRANZ KELLER BADEN 2018 Bassgeige Weissburgunder VDP. Erste Lage trocken	52
JOH. BAPT. SCHÄFER NAHE 2018 Riesling trocken	39	HERMANN DÖNNHOFF NAHE 2018 Tonschiefer-Riesling	55
GEORG BREUER RHEINGAU 2020 «GB Sauvage» Riesling trocken <i>Ökologisch-biologischer Weinanbau</i>	40	JOH. BAPT. SCHÄFER NAHE 2017 Dorsheim Riesling trocken <i>Falstaff 2019: «starker Auftritt» 3. Platz Meininger Best of Riesling</i>	57
HERMANN DÖNNHOFF NAHE 2018 Riesling	41	KNIPSER PFALZ 2018 Grauburgunder trocken <i>Falstaff 90P</i>	59
WEINGUT VAN VOLXEM SAAR 2021 Schiefer-Riesling	41	LISA BUNN RHEINHESSEN 2016 Nierstein «Oelberg» Riesling <i>Drinks Business Silver Medal</i>	59
SCHLOSS VOLLRADS RHEINGAU 2020 Riesling feinherb	43	WAGNER-STEMPEL RHEINHESSEN 2017 Siefersheim Riesling «Vom Porphyr»	59
MARKUS SCHNEIDER PFALZ 2020 Grauburgunder trocken	45	MARKUS MOLITOR MOSEL 2017 Riesling «Alte Reben» trocken <i>Falstaff 89P</i>	59
LERGENMÜLLER PFALZ 2018 Feuerstein Sauvign. Blanc trocken	45	GUNTER KÜNSTLER RHEINGAU 2017 Chardonnay «Kalkstein» trocken <i>Falstaff 92P</i>	59
RUDOLF FÜRST FRANKEN 2017 Silvaner	46		

GUT HERMANNSSBERG NAHE 2017 Riesling trocken «Steinterrassen» <i>Falstaff 90P TIP</i>	65	THÖRLE RHEINHESSEN 2016 Chardonnay «Reserve Thörle» trocken <i>Falstaff 91P TIP</i>	87
WEINGUT VAN VOLXEM SAAR 2017 Riesling «Alte Reben» trocken <i>Falstaff 91P TIP</i>	69	MAXIMIN GRÜNHAUS MOSEL 2017 Abtsberg Riesling «Großes Gewächs» trocken <i>Falstaff 92P</i>	95
JOCHEN DREISSIGACKER RH.-HESSEN 2018 Chardonnay «Westhofener Ökotraben» ökologischer Anbau	69	WEINGUT BROGSITTER AHR 2018 Hommage Riesling Barrique «Alte Lay»; trocken <i>Falstaff 89P</i>	95
FRANZ JOSEF EIFEL MOSEL <i>anerkanntes Bio-Weingut (ecovin)</i> 2015 Riesling Alte Reben «Trittheimer Apotheke Spätlese»	69	JOH. BAPT. SCHÄFER NAHE 2016 Pittermännchen GG Riesling <i>Falstaff 2019: «starker Auftritt»</i> <i>Decanter 95P</i>	95
JOH. BAPT. SCHÄFER NAHE 2016 Burg Layen Chardonnay -S- <i>Falstaff 2019: «starker Auftritt»</i> <i>Falstaff 91P</i>	69	HERMANN DÖNNHOFF NAHE 2017 Riesling «Felsentürmchen» Großes Gewächs, trocken <i>Falstaff 94P</i>	110
LISA BUNN RHEINHESSEN 2018 Sauvignon Blanc «Fumé» <i>Falstaff 92P TIP</i>	75	SCHLOSSGUT DIEL NAHE 2017 Riesling trocken «Pittermännchen» <i>Falstaff 93P</i>	110
GEORG BREUER RHEINGAU 2017 Riesling trocken «Terra Montasa» <i>Ökologisch-biologischer Weinanbau</i> <i>Falstaff 92P</i>	75	SCHLOSSGUT DIEL NAHE 2015 Goldloch-Riesling «Großes Gewächs» <i>Falstaff 94P</i>	120
MARKUS MOLITOR MOSEL 2016 Riesling Spätlese «Zeltinger Sonnenuhr», trocken <i>Falstaff 92P</i>	75		

FRANCE

PATRIARCHE PÈRE&FILS BOURGOGNE 2020 Chardonnay	28	CHÂ. LE GRAND VERDUS BORDEAUX 2018 Bordeaux blanc Sauvignon Blanc Semillon	42
FAMILLE PERRIN RHÔNE 2020 Luberon blanc Bourbonlec Grenache	32	FAMILLE PERRIN RHÔNE 2087 Côtes du Rhône Réserve Roussane / Viognier	43
SAGET LA PERRIÈRE LOIRE 2019 «La Petite Perrière» Sauvignon Blanc	35	DOMAINE DE ROGER NEVEU LOIRE 2018 Sancerre «Clos des Bouffants» Sauvignon Blanc	55
CHÂTEAU NICOT ENTRE-DEUX-MERS 2018 Château Nicot blanc Sauvignon Blanc Semillon	37	LA CHABLISIENNE BOURGOGNE 2018 Chablis «la Sereine» Chardonnay	55
SAGET LA PERRIÈRE LOIRE 2017 «La Java des Grandes Espérances» Sauvignon Blanc	39		

POUILLY SUR LOIRE LOIRE	59	DOMAINE JONATHAN PABIOT LOIRE	69
2020 Pouilly Fumé «La Tuilerie» Sauvignon Blanc		2018 Pouilly Fumé Sauvignon Blanc	
CHÂTEAU FERRANDE GRAVES	59	VIGNERONS DES TERRES SECRÈTES BOURGOGNE	75
2017 Château Ferrande blanc Sauvignon Blanc Sémillon		2016 Pouilly Fuissé «Les Sentinelles» Chardonnay	
DOMAINE GÉRARD BOULAY LOIRE	69		
2018 Sancerre «Chavignol» Sauvignon Blanc			

INTERNATIONAL

GOLD COUNTRY US	25	BODEGA PIEDRA NEGRA AR	48
2015 «Gold Country White» Colombard		2016 Pinot Gris «Piedra Negra Alta»	
SPIER ZA	36	NEIL ELLIS ZA	49
2019 «Discover» Chenin Blanc		2015 Elgin Chardonnay	
BUITENVERWACHTING ZA	43	VERGELEGEN ZA	49
2017 Sauvignon Blanc Coastal		2016 Sauvignon Blanc	
RUTHERFORD US	44	MONTES CHILE CL	52
2016 Chardonnay «Panamera»		2014 «Montes Alpha» Chardonnay	
FONTANASSA IT	44	SCHIOPETTO IT	53
2017 Cortese Gavi di Gavi		2015 Ribolla Gialla	
LAURENZ V AT	45	BODEGA DIAMANDES AR	55
2017 Grüner Veltliner «Singing»		2014 Viognier «De Uco»	
MIGUEL TORRES CL	45	TERUZZI & PUTHOD IT	60
2015 Muskateller «Dias De Verano»		2013 Vernaccia «Terre Di Tu»	
PLANETA IT	46	FIRST PRESS US	65
2016 Greciano «La Segreta Il Bianco»		2013 First Press Sauvignon Blanc	
BISQUERTT CL	46	VILLA MARIA NZ	66
2016 «La Joya Gran Reserva» Sauvignon Blanc		2016 «Clifford Bay Reserve» Sauvignon Blanc	
ROCCA DI MONTEMASSI IT	47	RAPITALA IT	70
2015 Vermentino «Calasole»		2015 Chardonnay Grand Cru	
VILLA MARIA NZ	47	PLANETA IT	85
2019 Private Bin Sauvignon Blanc		2014 Chardonnay Barrique	
BODEGA DIAMANDES AR	47	HEITZ WINE CELLARS US	94
2014 Chardonnay «Perlita»		2013 Napa Valley Chardonnay	
RAVENSWOOD US	47	ROBERT MONDAVI US	99
2015 Vintners Blend Chardonnay		2014 «Napa Valley Fumé Blanc» Sauvignon Blanc	
PENFOLDS AU	47		
2015 Koonunga Hill Chardonnay			

RED WINE

GERMAN

LERGENMÜLLER PFALZ 2015 T-Rex Cuvée <i>Falstaff 87P</i>	35	KNIPSER PFALZ 2017 Cuvée Gaudenz trocken Cabernet / Dornfelder <i>Falstaff 89P</i>	45
HEINRICH GIES PFALZ 2020 Merlot D.Q.	35	GERHARD ALDINGER WÜRTTEMBERG 2018 Merlot «Reserve» trocken <i>Falstaff 90P TIP</i>	95
MARKUS SCHNEIDER PFALZ 2019 Rotweincuvée «Ursprung» trocken	39		

FRANCE

SCHRÖDER&SCHYLER LANGUEDOC 2019 Merlot	32	CHÂTEAU SIGOGNAC MÉDOC 2016 Cru Bourgeois Cabernet Sauvignon Merlot / Petit Verdot	49
FAMILLE PERRIN RHÔNE 2020 Grenache Ventoux	35	CHÂ. LA BRANDE CÔTES DE CASTILLON 2015 Merlot / Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon	55
CHÂTEAU NICOT BORDEAUX 2019 Bordeaux Rouge Cabernet Sauvignon / Merlot	39	CHÂ. GRAND PEYROU SAINT ÉMILION 2018 Grand Cru Merlot / Cabernet Franc	59
FAMILLE PERRIN RHÔNE 2019 Grenache «Côtes du Rhône Réserve» Grenache / Syrah	42	CHÂ. FOURCAS HOSTEN LISTRAC MÉDOC 2015 Cru Bourgeois Supérieur Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon	69
CHÂTEAU TOUR BEL AIR HAUT MÉDOC 2017 Merlot / Cabernet Sauvignon / Franc	43	CHÂ. LA COMMANDERIE POMEROL 2018 Merlot / Cabernet Franc	69
CHÂTEAU DE RESPIDE GRAVES 2017 Merlot / Cabernet Sauvignon	45	E. GUIGAL D'AMPUIS RHÔNE 2018 Gigondas Grenache / Syrah Mourvèdre	69
CHÂ. LYS DE BESSEDE SAINT ÉMILION 2018 Merlot / Cabernet Sauvignon	47	CHÂTEAU KIRWAN MARGAUX 3ÈME 2017 Cru Classé «Charmes de Kirwan» Merlot / Cabernet Sauvignon	75
RHONÉA RHÔNE 2018 Gigondas «Le pas de Montmirail» Grenache / Syrah / Mourvèdre	49	CHÂ. LES GRANDS SILLONS POMEROL 2015 Merlot / Cabernet Sauvignon	78
SCHRÖDER & SCHYLER LANGUEDOC 2013 Private Selection Merlot	49		

INTERNATIONAL

VINA VALDIVIESO CL 2018 Cabernet Sauvignon	32	PENFOLDS AU 2019 Koonunga Hill Shiraz	49
GOEDVERWACHT ZA 2016 «Great Expectations» Cabernet Sauvignon	35	ALLESVERLOREN ESTATE ZA 2018 Shiraz	49
BOTTER IT 2020 Primitivo di Manduria «Koine»	38	VERGELEGEN ZA 2012 Cabernet Sauvignon / Merlot	49
WOLF BLASS US 2014/17 «Eaglehawk» Shiraz	39	DIETER MEIER AR 2020 Puro Malbec Cabernet	49
BODEGA SOTTANO AR 2019 «Sottano Reserva» Malbec	39	GRAND ESTATES ZA 2015 Merlot	49
HERDADE DE SÃO MIGUEL PT 2017 «Colheita Seleccionada» Cabernet Sauvignon	44	BODEGAS MONTEVIEJO AR 2014 «Clos De Los Siete» Cabernet Sauvignon	55
MARQUES DE CACERES ES 2017 Rioja Crianza	46	FIRST PRESS US 2011 «First Press» Cabernet Sauvignon	77
BISQUERTT CL 2018 Carmenère La Joya «Gran Reserva»	46	VINOS PARA TI ES 2008 Tempranillo «Taneo Premium»	79
ROBERT MONDAVI US 2017 «Twin Oaks» Cabernet Sauvignon	46	PENFOLDS AU 2012 Shiraz Mourvèdre Bin 2	99
TERRA DE FALANIS ES 2018 Callet «Muac»	49	TERRAZAS DE LOS ANDES AR 2012 «Cheval Des Andes» Cabernet Sauvignon	179

ROSÉ WINE

PATRIARCHE PÈRE&FILS FR 2020 Rosé Heritage	28	E. GUIGAL D'AMPUIS FR 2020 Tavel Rosé	59
WEINGUT SPIESS RHEINHESSEN 2020 Pin_& Friends Rosé	35	GÉRARD BOULAY FR 2016 Sancerre Rosé	65
CELLIER DES DAUPHINS FR 2018 Grenache, Syrah, Cinsault	36	DOMAINE TEMPIER FR 2018 Bandol Rosé	75

DESSERTS

SCHOKOLADEN-BROWNIE <small>8,24</small>	8,50
Haselnüsse salziges Karamell	
PASSIONSFRUCHT-CRÈME-BRÛLÉE	8,90
CHEESECAKE IM GLAS	9,00
Waldmeister-Kiwi-Kompott	
DESSERT DER WOCHE	12,50

HAT ES IHNEN BEI UNS GEFALLEN?
SAGEN SIE ES WEITER!



Google Maps



Tripadvisor

Alle Preise in Euro inklusive MWST.

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

1. Farbstoff	9. Koffein	17. Soja	25. Weichtiere	32. Säuerungsmittel /Phosphorsäure
2. Konservierungsstoff	10. Chinin	18. Sellerie	26. Lupinen	33. Johannisbrotkernmehl
3. Antioxidationsmittel	11. Gewachst	19. Gluten	27. Pektin	34. Gelatine
4. Geschmacksverstärker	12. Taurin	20. Senf	28. Aromastoff	35. Erdnüsse
5. Schwefeldioxid/Sulfite	13. Aspartam	21. Fisch	29. Zitronensäure	
6. Schwärzungsmittel	14. Süßungsmittel	22. Erdnüsse	30. Ascorbinsäure	
7. Phosphat	15. Eier	23. Krustentiere	31. Konservierungsstoff	
8. Laktose	16. Sesam	24. Nüsse		

KÖSTLICHE EVENTS

In Brechts Steakhaus können Sie regelmäßig besondere Veranstaltungen erleben und gemütliche Abende mit Freunden oder der Familie verbringen. Wie wäre es z. B. mit einem romantischen Candle-Light-Dinner oder einem Steaktasting? Unsere Events eignen sich auch als außergewöhnliche Geschenkidee für Ihre Liebsten.

STEAKTASTING

Dauer: 2-3 Stunden | 89,00 € p.P.

Woran erkennt man gutes Fleisch? Welche Unterschiede gibt es bei den verschiedenen Sorten und Reifemethoden? Wie wird ein Steak am besten zubereitet? Bei unserem Steaktasting in 3 Gängen erfahren Sie alles, was Sie schon immer über gutes Fleisch wissen wollten. Testen Sie 6 verschiedene Steaks und 3 unterschiedliche Zubereitungsmethoden.

LADIES STEAKTASTING

Dauer: 2-3 Stunden | 84,00 € p.P.

Frauen unter sich, dazu zart gegrilltes Rindfleisch verschiedenster Sorten und Crémant zum Anstoßen – das ist unser Steaktasting exklusiv für die Damen von Welt. Entdecken Sie die feinen Unterschiede der Zubereitungs- und Reifemethoden und finden Sie heraus, welches Fleisch und welche Zubereitungsart Ihnen am besten schmeckt. So deftig war der Mädelsabend noch nie!

CANDLE-LIGHT-DINNER

Dauer: 2-3 Stunden | 85,00 € für 2 Personen

Überraschen Sie eine besondere Person mit einem romantischen Essen bei Kerzenschein. Egal ob Sie Valentinstag, Ihren Hochzeitstag oder Ihr erstes Date feiern möchten, ein Candle-Light-Dinner in Berlin ist für jedes verliebte Pärchen ein Highlight. Genießen Sie ein exklusives 3-Gang-Menü am romantisch eingedeckten Tisch in unserer gemütlich-gehobenen Steakhausatmosphäre.

PRIVATE ROOM

Privatevent bis zu 10 Personen

Unseren separaten Raum können Sie exklusiv für bis zu 10 Personen buchen. Feiern Sie unter sich und lassen Sie uns für das leibliche Wohl sorgen. Wir stellen Ihnen gerne ein individuelles Dinnerpaket zusammen – sprechen Sie uns an.

Alle Events und Gutscheine sind online buchbar unter www.brechts.de/events.


