



# 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

<b>TATAKI VOM GEBEIZTEN LACHS</b> <small>16,19,20,21</small>	14,50
Tataki: außen scharf angebraten, innen roh   geröstetes Knoblauch-Ciabatta   Wasabi-Limetten-Vinaigrette	
<b>CARPACCIO</b> <small>5,8,18,19,20,24</small>	15,00
Carpaccio vom Rinderfilet Hand geklopft   Kapern   Pinienkerne   Parmesan	
<b>GARNELEN</b> <small>10,17,19,23</small>	16,00
5 Black Tiger Garnelen   confierte Tomaten   Schlangenbohnen   Rosmarin-Aioli	
<b>IRL* CARPACCIO VOM WEIDEOCHSEN</b> <small>5,8,19,20,24</small>	19,00
Carpaccio vom Rinderfilet, grasgefüttert, Hand geklopft   Kapern   Pinienkerne   Parmesan   Rucola	
<b>SURF &amp; TURF</b>	22,00
100g argentinisches Rinderfilet (medium) mit einer Garnele	
<b>IRL* STEAK TATAR VOM WEIDEOCHSEN (120g)</b> <small>8,15,18,19</small>	24,00
von Hand geschnittenes Rinderfilet, grasgefüttert   zweierlei Eigelb   Schwarzbrotchip   fermentierte Gurke	
<b>APPETIZER SELECTION</b> <small>8,15,16,17,19,20,23,26</small>	<i>pro Person</i> 14,50
Rindertatar   gebratene Garnelen   Pimientos   Datteln im Speckmantel   Hummus   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 <sup>8</sup> 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 <sup>8,15</sup> 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 <sup>8,15</sup>		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>
<b>CHATEAUBRIAND   IRLAND   VOM WEIDEOCHSEN</b> 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
<b>BRECHTS STEAKHAUS TELLER</b> Rinderfilet, Rib Eye und Rump Steak, Fries, Pfeffersauce und Side Salad Für 2 – 10 Personen, ca. 400g Fleisch pro Person	39,00
<b>THE DRY AGE EXPERIENCE</b> 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
<b>DOUBLE FLANK   PL</b> 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
<b>TOMAHAWK   POMMERN RED &amp; WHITE   ab 1000g</b> 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 <sup>20</sup> | small 4,00 large 7,50  
GERÖSTETER BLUMENKOHL <sup>8,16</sup> 5,50  
GETRÜFFELTES PARMESAN-KARTOFFELPÜREE <sup>8</sup> 6,50  
GEGRILLTES KNOBLAUCH-CIABATTA <sup>8,19</sup> 4,50  
PIMIENTOS DE PADRÒN 4,50  
GEBRATENE PILZE MIT SOJASAUCE UND INGWER 5,00  
SCHLANGENBOHNEN MIT KNOBLAUCHBUTTER <sup>5,8</sup> 5,50  
KÄUTER-KARTOFFELECKEN 5,00  
COLE SLAW <sup>8,16,17,18</sup> 4,00  
OFENKARTOFFEL MIT ZWIEBELSCHMAND <sup>8</sup> 5,00

### SAUCES

PORTWEINJUS 5,00  
BRECHTS BBQ SAUCE <sup>1,2,17</sup> 4,50  
PFEFFERSAUCE <sup>2,3,5,8,18,19</sup> 4,00  
SAUCE BÉARNAISE <sup>8,15</sup> 4,00  
KRÄUTERBUTTER <sup>8</sup> 3,00  
ROSMARIN-AIOLI <sup>8,15</sup> 3,00  
CHIMICHURRI <sup>5,15,20,29</sup> 3,00

---

# SALADS

<b>CAESAR SALAD</b> <small>8,15,20</small>	12,00
Romanasalat   Caesar Dressing   Croûtons   Cherrytomaten Parmesan	
+ Hähnchenbrustfilet + 4,50	
+ Garnelen + 7,50	
<b>BUFFALO SALAD</b> <small>5,8,20,24</small>	14,00
Zupfsalate   Rucola   Büffelmozzarella   Basilikum Pesto   Kirschtomaten   Balsamico Dressing	
+ Rinderfiletstreifen + 7,00	
<b>BRECHTS GRILL SALAD</b> <small>5,8,20,24</small>	19,00
Gegrilltes mediterranes Gemüse   Zupfsalate   Rucola   Basilikum Pesto   Kirschtomaten   Balsamico Dressing	

# BURGERS

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

---

# CLASSIC APPETIZERS

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

# CLASSIC MAIN DISHES

BLUMENKOHLSSTEAK <sup>8,19</sup> Rote-Bohnen-Creme   konfierte Tomate   Chimichurri   Fregola	17,00
PASTA RIFI <sup>8,18,19</sup> Rinderfiletstreifen   Cherrytomaten   Rucola   Jus   Penne	19,00
CHICKEN ON THE GRILL <sup>8</sup> Gegrilltes Hähnchenbrustfilet   Schlangenbohnen   Kräuter-Kartoffelecken   Sour Cream	19,00
SPARE RIBS <sup>1,2,3,5,8,9,15,17,18,19,20,24</sup> BBQ Sauce   Kräuter-Kartoffelecken   Cole Slaw	22,00
LACHSFILET 180g Lachsfilet   angebeizt   Salat   Kirschtomaten   Zitrone   Rosmarinaiole	24,00
WIENER SCHNITZEL <sup>8,18,19,20</sup> Kalbsschnitzel   lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat   Preiselbeere   Zitrone	26,00
GEGRILLTES RUMPSTEAK „STRINDBERG“ (250G) <sup>8,15,17,20</sup> Getrüffeltes Parmesan-Kartoffelpüree   Gebratene Champignons   Strindbergkruste	32,00
SURF & TURF <sup>8,23</sup> 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
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 <small>1,5,28,29</small> Ramazzotti Rosato   Grapefruit   Weißwein	9,50
INGWER SPRITZ <small>1,10,29,31</small> Aperol   Ingwer Limonade   Prosecco	9,50
LILLET VIVE <small>5,10,29,31</small> Lillet Blanc   Tonic   Gurke	9,50
LILLET BUCK <small>5,10,29</small> Lillet Blanc   Ginger Ale   Limettensaft	9,50
LILLET LEMON <small>5,10,29,30</small> Lillet Blanc   Bitter Lemon	9,50
LILLET POMELO <small>5,10,28,29</small> Lillet Blanc   Grapefruit   Soda	9,50
HUGO	9,00

## GIN & TONIC

BOMBAY SAPPHIRE 4cl + Thomas Henry Tonic Water <small>10,14,28,29</small>	9,50 12,00
BERLINER BRANDSTIFTER 4cl + Fever Tree Indian Tonic Water <small>10,14,28,29</small>	10,50 16,00
HENDRICK'S GIN 4cl + Thomas Henry Tonic Water <small>10,14,28,29</small>	11,50 14,00
THE ILLUSIONIST BIO GIN 4cl + Fever Tree Mediterranean Tonic <small>10,14,28,29</small>	11,50 17,00
BROCKMANS 4cl + Fever Tree Indian Tonic Water <small>10,14,28,29</small>	12,50 18,00
SIPSMITH V.J.O.P. GIN 4cl + Fever Tree Indian Tonic Water <small>10,14,28,29</small>	13,50 19,00

---

## COCKTAILS

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

## LONGDRINKS

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

---

## BEER

### FASSBIER

BERLINER PILSNER <sup>19</sup>	0.2l	2,60
BERLINER PILSNER <sup>19</sup>	0.4l	5,20
ERDINGER WEISSBIER <sup>19</sup>	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 <sup>1,9,28,32</sup>	0.2l FI	3,00
COKE LIGHT <sup>1,9,13,28,29,32,36</sup>	0.2l FI	3,00
THOMAS HENRY	0.2l FI	3,50
Ginger Ale <sup>29</sup>   Bitter Lemon <sup>29,30</sup>		
Spicy Ginger <sup>28,29</sup>   Tonic Water <sup>28,29</sup>		

### SAFT

Apfel <sup>29,30</sup>   Orange <sup>1,3,28,29,30,33</sup>	0.2l	3,00
Cranberry <sup>14,29</sup>   Rhabarber <sup>29</sup>	0.2l	3,50
Grapefruit <sup>28,29</sup>   Maracuja <sup>1,14,28</sup>	0.2l	3,50

### HOT DRINKS

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

---

# 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

#### PFALZ

STEFAN MEYER 35  
2020 Chardonnay | Weißburgunder

EMIL BAUER 39  
2020 Scheu aber Geil | Scheurebe

MARKUS SCHNEIDER 45  
2020 Grauburgunder trocken

LERGENMÜLLER 45  
2018 Feuerstein Sauvign. Blanc trocken

MARKUS SCHNEIDER 49  
2020 Sauvignon blanc «Kaitui» trocken

MARKUS SCHNEIDER 52  
2018 Riesling «Alte Reben»

KNIPSER 59  
2018 Grauburgunder trocken  
*Falstaff 90P*

#### MOSEL

MARKUS MOLITOR 39  
2020 Pinot Blanc «Haus Klosterberg» |  
Weissburgunder

MARKUS MOLITOR 49  
2017 «Schiefersteil» Riesling

MARKUS MOLITOR 59  
2017 Riesling «Alte Reben» trocken  
*Falstaff 89P*

FRANZ JOSEF EIFEL 69  
*anerkanntes Bio-Weintgut (ecovin)*  
2015 Riesling Alte Reben  
«Trittheimer Apotheke Spätlese»

MARKUS MOLITOR 75  
2016 Riesling Spätlese  
«Zeltinger Sonnenuhr», trocken  
*Falstaff 92P*

#### RHEINHESSEN

KNEWITZ 37  
2018 Riesling trocken

LISA BUNN 59  
2016 Nierstein «Oelberg» Riesling  
*Drinks Business Silver Medal*

WAGNER-STEMPEL 59  
2017 Siefersheim Riesling «Vom Porphy»

JOCHEN DREISSIGACKER 69  
2018 Chardonnay  
«Westhofener Ökotrauben»  
ökologischer Anbau

LISA BUNN 75  
2018 Sauvignon Blanc «Fumé»  
*Falstaff 92P TIP*

THÖRLE 87  
2016 Chardonnay «Reserve Thörle»  
trocken  
*Falstaff 91P TIP*

#### RHEINGAU

GEORG BREUER 40  
2020 «GB Sauvage» Riesling trocken  
*Ökologisch-biologischer Weinanbau*

SCHLOSS VOLLRADS 43  
2020 Riesling feinherb

ROBERT WEIL 52  
2018 Gutsriesling trocken

GUNTER KÜNSTLER 59  
2017 Chardonnay «Kalkstein» trocken  
*Falstaff 92P*

GEORG BREUER 75  
2017 Riesling trocken «Terra Montasa»  
*Ökologisch-biologischer Weinanbau*  
*Falstaff 92P*

---

<b>NAHE</b>	
JOH. BAPT. SCHÄFER 2018 Riesling feinherb	39
HERMANN DÖNNHOFF 2018 Riesling	41
HERMANN DÖNNHOFF 2018 Tonschiefer-Riesling	55
JOH. BAPT. SCHÄFER 2017 Dorsheim Riesling trocken <i>Falstaff 2019: «starker Auftritt» 3. Platz Meininger Best of Riesling</i>	57
JOH. BAPT. SCHÄFER 2016 Burg Layen Chardonnay -S- <i>Falstaff 2019: «starker Auftritt» Falstaff 91P</i>	69
JOH. BAPT. SCHÄFER 2016 Pittermännchen GG   Riesling <i>Falstaff 2019: «starker Auftritt» Decanter 95P</i>	95
SCHLOSSGUT DIEL 2017 Riesling trocken «Pittermännchen» <i>Falstaff 93P</i>	110
SCHLOSSGUT DIEL 2015 Goldloch-Riesling «Großes Gewächs» <i>Falstaff 94P</i>	120

## FRENCH

PATRIARCHE PÈRE&FILS   BOURGOGNE 2020 Chardonnay	28
FAMILLE PERRIN   RHÔNE 2020 Luberon blanc   Bourbonlec   Grenache	32
SAGET LA PERRIÈRE   LOIRE 2019 «La Petite Perrière»   Sauvignon Blanc	35
CHÂTEAU NICOT   ENTRE-DEUX-MERS 2018 Château Nicot blanc   Sauvignon Blanc   Semillon	37
SAGET LA PERRIÈRE   LOIRE 2017 «La Java des Grandes Espérances»   Sauvignon Blanc	39
CHÂ. LE GRAND VERDUS   BORDEAUX 2018 Bordeaux blanc   Sauvignon Blanc   Semillon	42

<b>BADEN</b>	
FRANZ KELLER 2020 Grauburgunder vom Löss <i>trocken Falstaff 88P</i>	39
FRANZ KELLER 2018 Bassgeige Weissburgunder VDP. Erste Lage trocken	52
<b>SAAR</b>	
WEINGUT VAN VOLXEM 2021 Schiefer-Riesling	41
WEINGUT VAN VOLXEM 2017 Riesling «Alte Reben» trocken <i>Falstaff 91P TIP</i>	69
<b>FRANKEN</b>	
RUDOLF FÜRST 2017 Silvaner	46
<b>SACHSEN</b>	
SCHLOSS PROSCHWITZ 2020 Goldriesling trocken	49
<b>AHR</b>	
WEINGUT BROGSITTER 2018 Hommage Riesling Barrique «Alte Lay»; trocken <i>Falstaff 89P</i>	95
FAMILLE PERRIN   RHÔNE 2087 Côtes du Rhône Réserve   Roussane / Viognier	43
LA FORGE ESTATE   LANGUEDOC 2021 Chardonnay	45
DOMAINE DE ROGER NEVEU   LOIRE 2018 Sancerre «Clos des Bouffants» Sauvignon Blanc	55
LA CHABLISIENNE   BOURGOGNE 2018 Chablis «la Sereine»   Chardonnay	55
POUILLY SUR LOIRE   LOIRE 2020 Pouilly Fumé «La Tuilerie» Sauvignon Blanc	59
CHÂTEAU FERRANDE   GRAVES 2017 Château Ferrande blanc   Sauvignon Blanc   Sémillon	59

---

DOMAINE GÉRARD BOULAY   LOIRE 2018 Sancerre «Chavignot»   Sauvignon Blanc	69
DOMAINE JONATHAN PABIOT   LOIRE 2018 Pouilly Fumé   Sauvignon Blanc	69

VIGNERONS DES TERRES SECRÈTES   BOURGOGNE 2016 Pouilly Fuissé «Les Sentinelles»   Chardonnay	75
---	----

## INTERNATIONAL

<b>ARGENTINIEN</b> BODEGA DIAMANDES 2014 Chardonnay «Perlita»	47
---	----

BODEGA PIEDRA NEGRA 2016 Pinot Gris «Piedra Negra Alta»	48
--	----

BODEGA DIAMANDE 2014 Viognier «De Uco»	55
---	----

<b>AUSTRALIEN</b> PENFOLDS 2015 Koonunga Hill   Chardonnay	47
--	----

<b>CHILE</b> MIGUEL TORRES 2015 Muskateller «Dias De Verano»	45
--	----

BISQUERTT 2016 «La Joya Gran Reserva» Sauvignon Blanc	46
---	----

MONTES CHILE 2014 «Montes Alpha»   Chardonnay	52
--	----

<b>ITALIEN</b> FONTANASSA 2017 Cortese Gavi di Gavi	44
---	----

PLANETA 2016 Greciano   «La Segreta Il Bianco»	46
---	----

ROCCA DI MONTEMASSI 2015 Vermentino «Calasole»	47
---	----

SCHIOPETTO 2015 Ribolla Gialla	53
-----------------------------------	----

TERUZZI & PUTHOD 2013 Vernaccia «Terre Di Tu»	60
--	----

RAPITALA 2015 Chardonnay Grand Cru	70
---------------------------------------	----

PLANETA 2014 Chardonnay Barrique	85
-------------------------------------	----

<b>NEUSEELAND</b> VILLA MARIA 2019 Private Bin Sauvignon Blanc	47
--	----

VILLA MARIA 2016 «Clifford Bay Reserve» Sauvignon Blanc	66
---	----

<b>ÖSTERREICH</b> LAURENZ V 2017 Grüner Veltliner «Singing»	45
---	----

<b>SÜDAFRIKA</b> SPIER 2019 «Discover»   Chenin Blanc	36
---	----

BUITENVERWACHTING 2017 Sauvignon Blanc Coastal	43
---	----

NEIL ELLIS 2015 Elgin Chardonnay	49
-------------------------------------	----

VERGELEGEN 2016 Sauvignon Blanc	49
------------------------------------	----

<b>USA</b> RUTHERFORD 2016 Chardonnay «Panamera»	44
--	----

RAVENSWOOD 2015 Vintners Blend   Chardonnay	47
--	----

FIRST PRESS 2013 First Press Sauvignon Blanc	65
---	----

HEITZ WINE CELLARS 2013 Napa Valley Chardonnay	94
---	----

ROBERT MONDAVI 2014 «Napa Valley Fumé Blanc» Sauvignon Blanc	99
--	----

---

## RED WINE

### GERMAN

HEINRICH GIES | PFALZ 35  
2020 Merlot

MARKUS SCHNEIDER | PFALZ 39  
2019 Rotweincuvée «Ursprung» trocken

KNIPSER | PFALZ 45  
2017 Cuvée Gaudenz trocken | Cabernet /  
Dornfelder

### FRENCH

SCHRÖDER&SCHYLER | LANGUEDOC 32  
2019 Merlot

FAMILLE PERRIN | RHÔNE 35  
2020 Grenache Ventoux

CHÂTEAU NICOT | BORDEAUX 39  
2019 Bordeaux Rouge  
Cabernet Sauvignon / Merlot

FAMILLE PERRIN | RHÔNE 42  
2019 Grenache «Côtes du Rhône Réserve»  
Grenache / Syrah

CHÂTEAU TOUR BEL AIR | HAUT MÉDOC 43  
2017 Merlot / Cabernet Sauvignon / Franc

CHÂTEAU DE RESPIDE | GRAVES 45  
2017 Merlot / Cabernet Sauvignon

CHÂ. LYS DE BESSEDE | SAINT ÉMILION 47  
2018 Merlot / Cabernet Sauvignon

RHONÉA | RHÔNE 49  
2018 Gigondas «Le pas de Montmirail»  
Grenache / Syrah / Mourvèdre

SCHRÖDER & SCHYLER | LANGUEDOC 49  
2013 Private Selection | Merlot

CHÂTEAU SIGOGNAC | MÉDOC 49  
2016 Cru Bourgeois | Cabernet Sauvignon  
Merlot / Petit Verdot

CHÂ. LA BRANDE | CÔTES DE CASTILLON 55  
2015 Merlot / Cabernet Franc / Cabernet  
Sauvignon

CHÂ. GRAND PEYROU | SAINT ÉMILION 59  
2018 Grand Cru | Merlot / Cabernet Franc

CHÂ. FOURCAS HOSTEN | LISTRAC MÉDOC 69  
2015 Cru Bourgeois Supérieur  
Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon

CHÂ. LA COMMANDERIE | POMEROL 69  
2018 Merlot / Cabernet Franc

E. GUIGAL D'AMPUIS | RHÔNE 69  
2018 Gigondas | Grenache / Syrah  
Mourvèdre

CHÂTEAU KIRWAN | MARGAUX 3ÈME 75  
2017 Cru Classé «Charmes de Kirwan»  
Merlot / Cabernet Sauvignon

CHÂ. LES GRANDS SILLONS | POMEROL 78  
2015 Merlot / Cabernet Sauvignon



---

## INTERNATIONAL

### ARGENTINIEN

BODEGA SOTTANO 39  
2019 «Sottano Reserva» | Malbec

BODEGAS MONTEVIEJO 55  
2014 «Clos De Los Siete»  
Cabernet Sauvignon

TERRAZAS DE LOS ANDES 179  
2012 «Cheval Des Andes»  
Cabernet Sauvignon

### AUSTRALIEN

PENFOLDS 49  
2019 Koonunga Hill | Shiraz

PENFOLDS 99  
2012 Shiraz Mourvèdre Bin 2

### CHILE

VINA VALDIVIESO 32  
2018 Cabernet Sauvignon

BISQUERTT 46  
2018 Carmenère La Joya «Gran Reserva»

### ITALIEN

BOTTER 38  
2020 Primitivo di Manduria «Koine»

### PORTUGAL

HERDADE DE SÃO MIGUEL 44  
2017 «Colheita Seleccionada» | Cabernet  
Sauvignon

### SPANIEN

MARQUES DE CACERES 46  
2017 Rioja Crianza

TERRA DE FALANIS 49  
2018 Callet «Muac»

### SÜDAFRIKA

GOEDVERWACHT 35  
2016 «Great Expectations»  
Cabernet Sauvignon

ALLESVERLOREN ESTATE 49  
2018 Shiraz

VERGELEGEN 49  
2012 Cabernet Sauvignon / Merlot

GRAND ESTATES 49  
2015 Merlot

### USA

WOLF BLASS 39  
2014/17 «Eaglehawk» | Shiraz

ROBERT MONDAVI 46  
2017 «Twin Oaks» | Cabernet Sauvignon

FIRST PRESS 77  
2011 «First Press» | Cabernet Sauvignon

## ROSÉ WINE

PATRIARCHE PÈRE&FILS | FR 28  
2020 Rosé Heritage

WEINGUT SPIESS | RHEINHESSEN 35  
2020 Pin\_& Friends Rosé

CELLIER DES DAUPHINS | FR 36  
2018 Grenache, Syrah, Cinsault

E. GUIGAL D'AMPUIS | FR 59  
2020 Tavel Rosé

GÉRARD BOULAY | FR 65  
2016 Sancerre Rosé

---

# 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](http://www.brechts.de/events).



---