



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 Knoblauch-Ciabatta Wasabi-Limetten-Vinaigrette	
CARPACCIO ^{5,8,18,19,20,24}	15,00
Carpaccio vom Rinderfilet Hand geklopft Kapern Pinienkerne Parmesan	
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 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
GEBRATENE 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 + 4,50	
+ Garnelen + 7,50	
BUFFALO SALAD <small>5,8,20,24</small>	14,00
Zupfsalate Rucola Büffelmozzarella Basilikum Pesto Kirschtomaten Balsamico Dressing	
+ Rinderfiletstreifen + 7,00	
BRECHTS GRILL SALAD <small>5,8,20,24</small>	19,00
Gegrilltes mediterranes Gemüse Zupfsalate Rucola Basilikum Pesto Kirschtomaten Balsamico Dressing	

BURGERS

BRECHTS CRISPY CHICKEN BURGER <small>15,20</small>	15,00
Hähnchenbrustfilet Cole Slaw Paprika-Harissa-Mayonnaise 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

BLUMENKOHLSSTEAK ^{8,19} Rote-Bohnen-Creme konfierte Tomate Chimichurri Fregola	17,00
PASTA RIFI ^{8,18,19} Rinderfiletstreifen Cherrytomaten Rucola Jus Penne	19,00
CHICKEN ON THE GRILL ⁸ Gegrilltes Hähnchenbrustfilet 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 Lachsfilet angebeizt Salat Kirschtomaten Zitrone Rosmarinaiole	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
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 ^{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

EL JIMADOR BLANCO 1	4 CL	6,50
EL JIMADOR 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
2021 Grauburgunder trocken

LERGENMÜLLER 45
2018 Feuerstein Sauvign. Blanc trocken

MARKUS SCHNEIDER 49
2021 Sauvignon blanc «Kaitui» trocken

MARKUS SCHNEIDER 52
2018 Riesling «Alte Reben»

KNIPSER 59
2018 Grauburgunder trocken
Falstaff 90P

MOSEL

MARKUS MOLITOR 39
2021 Pinot Blanc «Haus Klosterberg» |
Weissburgunder

MARKUS MOLITOR 49
2020 «Schiefersteil» Riesling

MARKUS MOLITOR 59
2020 Riesling «Alte Reben» trocken
Falstaff 89P

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

MARKUS MOLITOR 75
2020 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
2018 Siefersheim Riesling «Vom Porphyrr»

JOCHEN DREISSIGACKER 69
2020 Chardonnay
«Westhofener Ökotrauben»
ökologischer Anbau

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

RHEINGAU

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

SCHLOSS VOLLRADS 43
2020 Riesling feinherb

ROBERT WEIL 52
2020 Gutsriesling trocken

GUNTER KÜNSTLER 59
2021 Chardonnay «Kalkstein» trocken
Falstaff 92P

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

NAHE	
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 2021 Chardonnay	28
FAMILLE PERRIN RHÔNE 2021 Luberon blanc Bourbonlec Grenache	32
SAGET LA PERRIÈRE LOIRE 2021 «La Petite Perrière» Sauvignon Blanc	35
CHÂTEAU NICOT ENTRE-DEUX-MERS 2021 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

BADEN	
FRANZ KELLER 2021 Grauburgunder vom Löss <i>trocken Falstaff 88P</i>	39
FRANZ KELLER 2020 Bassgeige Weissburgunder VDP. Erste Lage trocken	52
SAAR	
WEINGUT VAN VOLXEM 2021 Schiefer-Riesling	41
WEINGUT VAN VOLXEM 2017 Riesling «Alte Reben» trocken <i>Falstaff 91P TIP</i>	69
FRANKEN	
RUDOLF FÜRST 2017 Silvaner	46
SACHSEN	
SCHLOSS PROSCHWITZ 2020 Goldriesling trocken	49
AHR	
WEINGUT BROGSITTER 2020 Hommage Riesling Barrique «Alte Lay»; trocken <i>Falstaff 89P</i>	95
FAMILLE PERRIN RHÔNE 2018 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 «Chavignol» Sauvignon Blanc	69
DOMAINE JONATHAN PABIOT LOIRE 2018 Pouilly Fumé Sauvignon Blanc	69

VIGNERONS DES TERRES SECRÈTES BOURGOGNE 2017 Pouilly Fuissé «Les Sentinelles» Chardonnay	75
---	----

INTERNATIONAL

ARGENTINIEN BODEGA DIAMANDES 2014 Chardonnay «Perlita»	47
---	----

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

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

AUSTRALIEN PENFOLDS 2015 Koonunga Hill Chardonnay	47
--	----

CHILE MIGUEL TORRES 2015 Muskateller «Dias De Verano»	45
--	----

BISQUERTT 2017 «La Joya Gran Reserva» Sauvignon Blanc	46
---	----

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

ITALIEN 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 2015 Vernaccia «Terre Di Tu»	60
--	----

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

PLANETA 2015 Chardonnay Barrique	85
-------------------------------------	----

NEUSEELAND VILLA MARIA 2019 Private Bin Sauvignon Blanc	47
--	----

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

ÖSTERREICH LAURENZ V 2017 Grüner Veltliner «Singing»	45
---	----

SÜDAFRIKA SPIER 2019 «Discover» Chenin Blanc	36
---	----

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

NEIL ELLIS 2014 Elgin Chardonnay	49
-------------------------------------	----

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

USA 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 2015 «Napa Valley Fumé Blanc» Sauvignon Blanc	99
--	----

RED WINE

GERMAN

HEINRICH GIES | PFALZ 35
2020 Merlot

MARKUS SCHNEIDER | PFALZ 39
2020 Rotweincuvée «Ursprung» trocken

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

FRENCH

SCHRÖDER&SCHYLER | LANGUEDOC 32
2019 Merlot

FAMILLE PERRIN | RHÔNE 35
2021 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

SCHRÖDER & SCHYLER | LANGUEDOC 49
2013 Private Selection | Merlot

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

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
2020 «Sottano Reserva» | Malbec

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
2019 Cabernet Sauvignon

BISQUERTT 46
2018 Carmenère La Joya «Gran Reserva»

ITALIEN

BOTTER 38
2021 Primitivo di Manduria «Koine»

PORTUGAL

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

SPANIEN

MARQUES DE CACERES 46
2018 Rioja Crianza

TERRA DE FALANIS 49
2018 Callet «Muac»

SÜDAFRIKA

GOEDVERWACHT 35
2018 «Great Expectations»
Cabernet Sauvignon

ALLESVERLOREN ESTATE 49
2018 Shiraz

VERGELEGEN 49
2012 Cabernet Sauvignon / Merlot

GRAND ESTATES 49
2015 Merlot

USA

WOLF BLASS 39
2020 «Eaglehawk» | Shiraz

ROBERT MONDAVI 46
2020 «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
2021 Pin_& Friends Rosé

E. GUIGAL D'AMPUIS | FR 59
2016 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.


