



# 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	15
----------	----

Alle Preise in Euro inklusive MWST.

---

---

# APPETIZERS

TATAKI VOM GEBEIZTEN LACHS <sup>16,19,20,21</sup> Lachs außen scharf angebraten, innen roh   geröstetes Knoblauch-Ciabatta   Wasabi-Limetten   Mayonnaise	14,50
CARPACCIO <sup>5,8,18,19,20,24</sup> Carpaccio vom Rinderfilet Hand geklopft   Kapern   Pinienkerne   Parmesan   Rucola	15,00
GARNELEN <sup>10,17,19,23</sup> 5 Black Tiger Garnelen   konfierte Tomaten   Schlangenbohnen   geräucherte Aioli	16,00
CARPACCIO VOM IRISCHEN WEIDEOCHSEN* <sup>5,8,19,20,24</sup> Gerolltes Carpaccio vom Rinderfilet, Hand geklopft   Kapern   Pinienkerne   Parmesan   Rucola   Schalotten-Trüffel-Creme	19,00
SURF & TURF 100g argentinisches Rinderfilet mit einer Garnele	22,00
STEAK TATAR VOM IRISCHEN WEIDEOCHSEN (120g)* <sup>8,15,18,19</sup> von Hand geschnittenes Rinderfilet   zweierlei Eigelb   Schwarzbrotchip   fermentierte Gurke	24,00
APPETIZER SELECTION <sup>8,15,16,17,19,20,23,26,30</sup> Rindertatar   gebratene Garnelen   Pimientos   Datteln im Speckmantel   Hummus   Rote-Bete-Tatar   rote Bohnencreme Für 2 – 8 Personen	<i>pro Person</i> 14,50

## \*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>19</sup> argentinisches Roast Beef mit charakteristischem Fettrand	200g 400g	29,00 45,00
POMMERSCHES RUMP STEAK RED & WHITE MIT PFEFFERSAUCE <sup>19</sup> 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
IRISCHES RINDERFILET VOM WEIDEOCHSEN MIT PORTWEINJUS* zartes und saftiges Filetsteak, 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>8,15,19</sup>		39,00

## DRY AGED STEAKS

Steaks, die bei uns im bei uns Dry Ager gereift sind

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> <sup>19</sup>	39,00
Am Tisch tranchiert   zartes Filet-Mittelstück   IRL* Rinderfilet am Stück gegrillt und danach in Tranchen serviert – inklusive Fries, Pfeffersauce und Side Salad	
Für 2 – 4 Personen, ca. 250g Fleisch pro Person	
<b>BRECHTS STEAKHAUS TELLER</b> <sup>19</sup>	39,00
Rinderfilet, Rib Eye und Rump Steak, Fries, Pfeffersauce und Side Salad	
Für 2 – 10 Personen, ca. 400g Fleisch pro Person	
<b>THE DRY AGE EXPERIENCE</b> <sup>19</sup>	44,00
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	
<b>DOUBLE FLANK   PL</b> <sup>19</sup>	<i>je 100g</i>
Die fein marmorierte Flanke ist der magerste und gleichzeitig muskulöseste Teil des Rindes. Am Stück perfekt gegrillt, wird die Flanke tranchiert serviert mit Fries, Pfeffersauce und Side Salad	
	9,00
<b>TOMAHAWK   POMMERN RED &amp; WHITE</b> <sup>19</sup>	<i>je 100g</i>
Saftiges Rib Eye, am Knochen gegrillt für außergewöhnliches Aroma. Serviert mit Fries, Pfeffersauce und Side Salad.	
	12,00

## SIDES

FRIES   small, large	4,50 / 8,50
SIDE SALAD <sup>20</sup>   small, large	5,00 / 9,50
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	5,50
SCHLANGENBOHNEN MIT KNOBLAUCHBUTTER <sup>5,8</sup>	5,50
KÄUTER-KARTOFFELECKEN	5,50
COLE SLAW <sup>8,16,17,18</sup>	5,50
OFENKARTOFFEL MIT ZWIEBELSCHMAND <sup>8</sup>	5,50
GEGRILLTE PILZE	5,50

## SAUCES

	<i>Jede Sauce</i>
PORTWEINJUS	4,50
BRECHTS BBQ SAUCE <sup>1,2,17</sup>	
PFEFFERSAUCE <sup>2,3,5,8,18,19</sup>	
SAUCE BÉARNAISE <sup>8,15</sup>	
KRÄUTERBUTTER <sup>8</sup>	
CHIMICHURRI <sup>5,15,20,29</sup>	
GERÄUCHTE AIOLI <sup>5,15,20,29</sup>	

---

# 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>CRISPY CHICKEN BURGER</b> <small>15,19,20</small>	15,00
Chicken Patty   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   Cocktailsauce   Fries	
<b>VEGETARISCHER BURGER</b> <small>8,15,19</small>	18,00
Kartoffelrösti   Grillgemüse   geschmolzener Mozzarella   Salat   Fries   Basilikumfrischkäse	
<b>BBQ BURGER</b> <small>8,15,19,24</small>	20,00
180g Beef   BBQ Sauce   Blattsalat   Cheddar   Bacon   Tomate   Gurke   rote Zwiebeln   Fries	

---

# CLASSIC APPETIZERS



DATTELN IM SPECKMANTEL <sup>24</sup> mit karamellisierten Walnusskernen	5,50
KOKOS-LINSEN-SUPPE <sup>8,17,18</sup> + wahlweise mit Garnele <sup>23</sup> + 3,00	7,50
ZWIEBELSUPPE <sup>5,8,15,19</sup> mit Parmesan-Crostini	8,50
ROTE BETE TATAR <sup>8,16,26,30</sup> mit eingelegter Feige   Apfel Relish   Ziegenkäsecreme	10,50

# CLASSIC MAIN DISHES

BLUMENKOHLSTEAK <sup>8,19</sup> Rote-Bohnen-Creme   konfierte Tomate   Chimichurri   Fregola	17,00
PASTA RIFI <sup>8,18,19</sup> Penne   Rinderfiletstreifen   Cherrytomaten   Rucola   Rahmjus   Schalotten	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   Röstzwiebeln	22,00
LACHSFILET 180g Lachsfilet   Salat   Kirschtomaten   Zitrone   Geräucherte Aioli	24,00
WIENER SCHNITZEL <sup>8,18,19,20</sup> Kalbsschnitzel   lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat   Preiselbeere   Zitrone   Kapern   Sardelle	26,00
GEGRILLTES RUMPSTEAK „STRINDBERG“ (250G) <sup>8,15,17,20</sup> Getruffeltes Parmesan-Kartoffelpüree   Gebratene Champignons   Strindbergkruste   Pfeffersauce	32,00
SURF & TURF <sup>8,23</sup> 180g Rinderfilet mit zwei Garnelen   Schlangenbohnen   getruffeltes Parmesan-Kartoffelpüree   Jus	36,00

---

# WINE BY THE GLASS

JE 0,15 L

## WHITE

LERGENMÜLLER   PFALZ   «Fruits de Mer» Riesling	6,50
PATRIARCHE PÈRE ET FILS   BOURGOGNE   Chardonnay	7,00
PFAFFMANN   PFALZ   Weißburgunder	7,50
VINA VALDIVIESO   CL   Sauvignon	8,00
KONRAD SALWEY   BADEN   Grauburgunder	9,00

## ROSÉ

PATRIARCHE   FR   2019 «Heritage»	6,50
 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
KONRAD SALWEY   BADEN   Spätburgunder	9,00

# SPARKLING

ENGEL   DE   Rieslingsekt extra dry 0.1l	9,00
POMMERY   FR   Brut Royal 0.75l FI	110,00



---

# MIXED DRINKS

## APERITIF

APÉRO PARADISI <sup>1,5,28,29</sup> Ramazzotti Rosato   Grapefruit   Weißwein	9,50
INGWER SPRITZ <sup>1,10,29,31</sup> Aperol   Ingwer Limonade   Prosecco	9,50
LILLET VIVE <sup>5,10,29,31</sup> Lillet Blanc   Tonic   Gurke	9,50
LILLET BUCK <sup>5,10,29</sup> Lillet Blanc   Ginger Ale   Limettensaft	9,50
LILLET WILDBERRY <sup>10</sup> Lillet Blanc   Thomas Henry Wildberry   Beeren	9,50
LILLET POMELO <sup>5,10,28,29</sup> Lillet Blanc   Grapefruit   Soda	9,50
HUGO <sup>1,5</sup> St. German   Prosecco   Minze   Limette   Soda	9,50

## GIN & TONIC

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

---

## COCKTAILS

COSMOPOLITAN Vodka   Cointreau   Limettensaft   Cranberry	9,50
MARTINI COCKTAIL <sup>1,5</sup> Gin   Dry Vermouth   Olive	9,50
GIMLET <sup>29</sup> Gin   Limettensaft   Limettensirup	9,50
WHISKEY SOUR <sup>5,29</sup> Whiskey   Zitrone   Zuckersirup	9,50
MOJITO <sup>5,29</sup> Rum   Minze   Limette   Sprudelwasser	10,00
NEGRONI <sup>1,5,28,29</sup> Gin   Sweet Vermouth   Campari	10,00
MOSCOW MULE <sup>29,31</sup> Vodka   Limette   Spicy Ginger Ale   Angostura   Gurke	10,00
OLD FASHIONED <sup>1,5,29</sup> Whiskey   Angostura   Wasser   Zuckersirup	10,50
ESPRESSO MARTINI <sup>2,9</sup> Wodka   Kaffeelikör   Espresso   Zuckersirup	10,50

## LONGDRINKS

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

---

## 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	4,50

### BOTTLED - DEUTSCHLAND

ASTRA URTYP	0.33l	4,50
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

### SOFT DRINKS

COCA COLA <sup>1,9,28,32</sup>	0.2l FI	3,00
COKE ZERO <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>	GI	4,50
+ Sirup <sup>8,9</sup> +0,50 (Vanille / Karamell / Haselnuss)		
HOT CHOCOLATE	Ts	4,50
Organic & Fair Trade <sup>9,24</sup>		
BIO TEE <sup>9</sup>	Ts	4,50
▪ Kamillenblüten		
▪ Vervenia		
▪ Baroness Grey Tea		
▪ China Jasmin Blatt		
▪ Darjeeling Imperial		
▪ Rooibos Pur		
▪ Früchte Natur		
▪ English Breakfast		

-----  
FI - Flasche, Ts - Tasse, GI - Glas

---

# 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
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
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

### INTERNATIONAL

#### ARGENTINIEN

BODEGA DIAMANDES 47  
2014 Chardonnay «Perlita»

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

BODEGA DIAMANDE 55  
2014 Viognier «De Uco»

#### AUSTRALIEN

PENFOLDS 47  
2015 Koonunga Hill | Chardonnay

#### CHILE

MIGUEL TORRES 45  
2015 Muskateller «Dias De Verano»

BISQUERTT 46  
2017 «La Joya Gran Reserva»  
Sauvignon Blanc

MONTES CHILE 52  
2014 «Montes Alpha» | Chardonnay

#### ITALIEN

FONTANASSA 44  
2017 Cortese Gavi di Gavi

PLANETA 46  
2016 Greciano | «La Segreta Il Bianco»

ROCCA DI MONTEMASSI 47  
2015 Vermentino «Calasole»

SCHIOPETTO 53  
2015 Ribolla Gialla

TERUZZI & PUTHOD 60  
2018 Vernaccia «Terre Di Tu»

RAPITALA 70  
2015 Chardonnay Grand Cru

PLANETA 85  
2015 Chardonnay Barrique

#### NEUSEELAND

VILLA MARIA 47  
2018 Private Bin Sauvignon Blanc

VILLA MARIA 66  
2016 «Clifford Bay Reserve»  
Sauvignon Blanc

#### ÖSTERREICH

LAURENZ V 45  
2017 Grüner Veltliner «Singing»

#### SÜDAFRIKA

SPIER 36  
2019 «Discover» | Chenin Blanc

BUITENVERWACHTING 43  
2017 Sauvignon Blanc Coastal

NEIL ELLIS 49  
2014 Elgin Chardonnay

VERGELEGEN 49  
2016 Sauvignon Blanc

#### USA

RUTHERFORD 44  
2016 Chardonnay «Panamera»

RAVENSWOOD 47  
2015 Vintners Blend | Chardonnay

FIRST PRESS 65  
2013 First Press Sauvignon Blanc

HEITZ WINE CELLARS 94  
2013 Napa Valley Chardonnay

ROBERT MONDAVI 99  
2015 «Napa Valley Fumé Blanc»  
Sauvignon Blanc

---

## GERMAN

### PFALZ

STEFAN MEYER 35  
2021 Chardonnay | Weißburgunder

EMIL BAUER 42  
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  
2020 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)*  
2020 Riesling Alte Reben  
«Trittheimer Apotheke Spätlese»

MARKUS MOLITOR 75  
2020 Riesling Spätlese  
«Zeltinger Sonnenuhr», trocken  
*Falstaff 92P*

### RHEINHESSEN

KNEWITZ 39  
2020 Riesling trocken

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

WAGNER-STEMPEL 59  
2018 Siefersheim Riesling «Vom Porphyr»

JOCHEN DREISSIGACKER 69  
2020 Chardonnay  
«Westhofener Ökotrauben»  
ökologischer Anbau

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

### RHEINGAU



GEORG BREUER 42  
2021 «GB Sauvage» Riesling trocken  
*Ökologisch-biologischer Weinanbau*

SCHLOSS VOLLRADS 43  
2021 Riesling feinherb

ROBERT WEIL 52  
2020 Gutsriesling trocken

GUNTER KÜNSTLER 65  
2021 Chardonnay «Kalkstein» trocken  
*Falstaff 92P*

GEORG BREUER 79  
2020 Riesling trocken «Terra Montasa»  
*Ökologisch-biologischer Weinanbau*  
*Falstaff 92P*

### NAHE

JOH. BAPT. SCHÄFER 39  
2018 Riesling feinherb

HERMANN DÖNNHOFF 41  
2018 Riesling

HERMANN DÖNNHOFF 55  
2018 Tonschiefer-Riesling

JOH. BAPT. SCHÄFER 57  
2017 Dorsheim Riesling trocken  
*Falstaff 2019: «starker Auftritt»*  
*3. Platz Meininger Best of Riesling*

JOH. BAPT. SCHÄFER 69  
2016 Burg Layen Chardonnay -S-  
*Falstaff 2019: «starker Auftritt»*  
*Falstaff 91P*

JOH. BAPT. SCHÄFER 95  
2016 Pittermännchen GG | Riesling  
*Falstaff 2019: «starker Auftritt»*  
*Decanter 95P*

---

SCHLOSSGUT DIEL 115  
2017 Riesling trocken «Pittermännchen»  
*Falstaff 93P*

SCHLOSSGUT DIEL 120  
2021 Goldloch-Riesling «Großes Gewächs»  
*Falstaff 94P*

#### **BADEN**

FRANZ KELLER 42  
2021 Grauburgunder vom Löss  
*trocken Falstaff 88P*

FRANZ KELLER 55  
2020 Bassgeige Weissburgunder  
VDP. Erste Lage trocken

#### **SAAR**

WEINGUT VAN VOLXEM 43  
2021 Schiefer-Riesling

WEINGUT VAN VOLXEM 69  
2017 Riesling «Alte Reben» trocken  
*Falstaff 91P TIP*

## **FRENCH**

PATRIARCHE PÈRE&FILS | BOURGOGNE 28  
2021 Chardonnay

FAMILLE PERRIN | RHÔNE 32  
2021 Luberon blanc | Bourbonlec | Grenache

SAGET LA PERRIÈRE | LOIRE 35  
2021 «La Petite Perrière» | Sauvignon Blanc

CHÂTEAU NICOT | ENTRE-DEUX-MERS 37  
2021 Château Nicot blanc | Sauvignon  
Blanc | Semillon

SAGET LA PERRIÈRE | LOIRE 39  
2017 «La Java des Grandes Espérances» |  
Sauvignon Blanc

CHÂ. LE GRAND VERDUS | BORDEAUX 42  
2018 Bordeaux blanc | Sauvignon Blanc |  
Semillon

FAMILLE PERRIN | RHÔNE 43  
2018 Côtes du Rhône Réserve | Roussane /  
Viognier

LA FORGE ESTATE | LANGUEDOC 45  
2021 Chardonnay

#### **FRANKEN**

RUDOLF FÜRST 46  
2017 Silvaner

#### **SACHSEN**

SCHLOSS PROSCHWITZ 49  
2021 Goldriesling trocken

#### **AHR**

WEINGUT BROGSITTER 95  
2020 Hommage Riesling Barrique  
«Alte Lay»; trocken  
*Falstaff 89P*

DOMAINE DE ROGER NEVEU | LOIRE 55  
2018 Sancerre «Clos des Bouffants»  
Sauvignon Blanc

LA CHABLISIENNE | BOURGOGNE 55  
2018 Chablis «la Sereine» | Chardonnay

POUILLY SUR LOIRE | LOIRE 59  
2020 Pouilly Fumé «La Tuilerie»  
Sauvignon Blanc

CHÂTEAU FERRANDE | GRAVES 59  
2017 Château Ferrande blanc |  
Sauvignon Blanc | Sémillon

DOMAINE GÉRARD BOULAY | LOIRE 69  
2018 Sancerre «Chavignol» | Sauvignon  
Blanc

DOMAINE JONATHAN PABIOT | LOIRE 69  
2018 Pouilly Fumé | Sauvignon Blanc

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

---

# RED WINE

## INTERNATIONAL

### ARGENTINIEN

BODEGA SOTTANO 39  
2020 «Sottano Reserva» | Malbec

TERRAZAS DE LOS ANDES 189  
2018 «Cheval Des Andes»  
Cabernet Sauvignon

### AUSTRALIEN

PENFOLDS 49  
2019 Koonunga Hill | Shiraz

PENFOLDS 99  
2012 Shiraz Mourvèdre Bin 2

### CHILE

VINA VALDIVIESO 32  
2020 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

## GERMAN

HEINRICH GIES | PFALZ 37  
2020 Merlot

MARKUS SCHNEIDER | PFALZ 45  
2020 Rotweincuvée «Ursprung» trocken

### SPANIEN

MARQUES DE CACERES 46  
2018 Rioja Crianza

TERRA DE FALANIS 52  
2018 Callet «Muac»

### SÜDAFRIKA

GOEDVERWACHT 38  
2021 «Great Expectations»  
Cabernet Sauvignon

ALLESVERLOREN ESTATE 49  
2019 Shiraz

VERGELEGEN 49  
2012 Cabernet Sauvignon / Merlot

GRAND ESTATES 49  
2015 Merlot

### USA

WOLF BLASS 39  
2020 «Eaglehawk» | Shiraz

ROBERT MONDAVI 46  
2018 «Twin Oaks» | Cabernet Sauvignon

FIRST PRESS 77  
2011 «First Press» | Cabernet Sauvignon

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



---

## FRENCH

SCHRÖDER&SCHYLER   LANGUEDOC 2019 Merlot	32	CHÂTEAU SIGOGNAC   MÉDOC 2018 Cru Bourgeois   Cabernet Sauvignon Merlot / Petit Verdot	49
FAMILLE PERRIN   RHÔNE 2021 Grenache Ventoux	35	CHÂ. GRAND PEYROU   SAINT ÉMILION 2020 Grand Cru   Merlot / Cabernet Franc	65
CHÂTEAU NICOT   BORDEAUX 2019 Bordeaux Rouge Cabernet Sauvignon / Merlot	39	CHÂ. LA COMMANDERIE   POMEROL 2019 Merlot / Cabernet Franc	75
FAMILLE PERRIN   RHÔNE 2019 Grenache «Côtes du Rhône Réserve» Grenache / Syrah	42	E. GUIGAL D'AMPUIS   RHÔNE 2018 Gigondas   Grenache / Syrah Mourvèdre	75
CHÂTEAU TOUR BEL AIR   HAUT MÉDOC 2017 Merlot / Cabernet Sauvignon / Franc	43	CHÂ. FOURCAS HOSTEN   LISTRAC MÉDOC 2015 Cru Bourgeois Supérieur Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon	79
CHÂTEAU DE RESPIDE   GRAVES 2017 Merlot / Cabernet Sauvignon	45	CHÂTEAU KIRWAN   MARGAUX 3ÈME 2017 Cru Classé «Charmes de Kirwan» Merlot / Cabernet Sauvignon	85
CHÂ. LYS DE BESSEDE   SAINT ÉMILION 2018 Merlot / Cabernet Sauvignon	49	CHÂ. LES GRANDS SILLONS   POMEROL 2018 Merlot / Cabernet Sauvignon	85
SCHRÖDER & SCHYLER   LANGUEDOC 2013 Private Selection   Merlot	49		

## ROSÉ WINE

PATRIARCHE PÈRE&FILS   FR 2020 Rosé Heritage	28	WEINGUT SPIESS   RHEINHESSEN 2021 Pin_& Friends Rosé	35
 HECHT&BANNIER   FR 2021 Syrah Rosé	34	HECHT&BANNIER   FR 2021 Coteaux d'Aix-en-Provence	45

---

# 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	

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 | ab 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 | ab 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 | ab 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).



---

---