



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 ^{8,15,16,17,19,20,21}	14,50
Lachs außen scharf angebraten, innen roh geröstetes Knoblauch-Ciabatta Wasabi-Limetten-Mayonnaise	
CARPACCIO ^{5,8,24}	15,00
Carpaccio vom Rinderfilet Hand geklopft Kapern Pinienkerne Parmesan Rucola	
GARNELEN ^{8,10,15,16,20,23}	16,00
5 Black Tiger Garnelen konfierte Tomaten Schlangenbohnen geräucherte Aioli	
CARPACCIO VOM IRISCHEN WEIDEOCHSEN* ^{5,8,18,24}	19,00
Gerolltes Carpaccio vom Rinderfilet, Hand geklopft Kapern Pinienkerne Parmesan Rucola Schalotten-Trüffel-Creme	
SURF & TURF ^{8,18,23}	22,00
100g argentinisches Rinderfilet mit einer Garnele	
STEAK TATAR VOM IRISCHEN WEIDEOCHSEN (120g)* ^{8,15,18,20}	24,00
von Hand geschnittenes Rinderfilet süß-sauer eingelegte Spitzpaprika Maniok Edamame	
APPETIZER SELECTION ^{8,16,17,19,20,22,23,24}	<i>pro Person</i>
Rindertatar gebratene Garnelen Pimientos Datteln im Speckmantel Hummus Sommerrolle mit Erdnussdip eingelegter Rettichsalat	16,50
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 ^{3,8,17,18,19,21}	200g	29,00
argentinisches Roast Beef mit charakteristischem Fettrand	400g	45,00
POMMERSCHES RUMP STEAK RED & WHITE MIT PFEFFERSAUCE ^{3,8,17,18,19,21}	200g	32,00
Roast Beef mit charakteristischem Fettrand	400g	55,00
ARGENTINISCHES RINDERFILET MIT PORTWEINJUS ^{1,17,18}	200g	35,00
zartes und saftiges Filetsteak aus der Lende mit sehr feiner Struktur	400g	59,00
RIB EYE / ENTRECÔTE AUS ARGENTINIEN MIT SAUCE BERNAISE ^{8,15,17,19,20}	300g	35,00
saftig, kräftig marmoriertes Steak, aus der Hochrippe geschnitten	450g	49,00
IRISCHES RINDERFILET VOM WEIDEOCHSEN MIT PORTWEINJUS* ^{1,17,18,21}	200g	35,00
zartes und saftiges Filetsteak, aus der Lende mit sehr feiner Struktur	400g	59,00
TRILOGIE VOM ARGENTINISCHEN RINDERFILET		39,00
drei Filets zu je 80 g serviert mit Pfeffersauce, Sauce Bernaise, Portweinjus ^{1,3,15,17,18,19,20,21}		

DRY AGED STEAKS

Steaks, die bei uns im Dry Ager gereift sind

RUMP STEAK AUS ARGENTINIEN mit Pfeffersauce ^{3,8,17}	ab 200g	je 100g 17,00
RIP EYE AUS ARGENTINIEN mit Sauce Bernaise ^{8,15,17,19,20}	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 ¹⁹	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	
BRECHTS STEAKHAUS TELLER ^{3,8,17,18,19,20}	39,00
Rinderfilet, Rib Eye und Rump Steak, Fries, Pfeffersauce und Side Salad	
Für 2 – 10 Personen, ca. 400g Fleisch pro Person	
THE DRY AGE EXPERIENCE ¹⁹	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	
DOUBLE FLANK PL ¹⁹	<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	
	12,00
TOMAHAWK POMMERN RED & WHITE ¹⁹	<i>je 100g</i>
Saftiges Rib Eye, am Knochen gegrillt für außergewöhnliches Aroma. Serviert mit Fries, Pfeffersauce und Side Salad.	
	13,00

SIDES

FRIES small, large	4,50 / 8,50
SIDE SALAD ²⁰ small, large	5,00 / 9,50
GETRÜFFELTES PARMESAN-KARTOFFELPÜREE ⁸	7,00
GEGRILLTES KNOBLAUCH-CIABATTA ^{8,17,19}	5,00
PIMIENTOS DE PADRÒN	5,50
SCHLANGENBOHNEN MIT KNOBLAUCHBUTTER ^{5,8}	6,50
KRÄUTER-KARTOFFELECKEN	5,50
COLE SLAW ^{8,14,15,18}	5,50
OFENKARTOFFEL MIT ZWIEBELSCHMAND ⁸	6,00
GEMÜSE PAPPARDELLE ^{8,18,24}	5,50
ZARTWEIZENRISOTTO	5,50

SAUCES

	<i>Jede Sauce</i>
PORTWEINJUS ²¹	4,50
BRECHTS BBQ SAUCE ^{1,2,17}	
PFEFFERSAUCE ^{2,3,5,8,18,19,21}	
SAUCE BÉARNAISE ^{8,15}	
KRÄUTERBUTTER ⁸	
CHIMICHURRI ²⁰	
GERÄUCHERTE AIOLI ^{15,20}	

SALADS

CAESAR SALAD <small>8,14,15,19,20,21</small>	12,00
Romanasalat Caesar Dressing Croûtons Cherrytomaten Parmesan	
+ Hähnchenbrustfilet + 6,50	
+ Garnelen <small>23</small> + 7,50	
BUFFALO SALAD <small>5,8,20,24</small>	13,00
Zupfsalate Rucola Büffelmozzarella Basilikum Pesto Kirschtomaten Balsamico Dressing	
+ Rinderfiletstreifen + 7,00	
PANZANELLA <small>5,8,19,20,24</small>	15,00
Fruchtig pikanter Tomaten-Brotsalat Basilikum rote Zwiebeln Zupfsalat Rucola Radicchio	

BURGERS

CRISPY CHICKEN BURGER <small>1,8,15,19,20</small>	15,00
Chicken Patty Cole Slaw Paprika-Harissa-Mayonnaise Fries Salat	
CHEESE BURGER <small>1,2,4,8,19,20,24</small>	16,50
180g Beef Cheddar Gurke rote Zwiebeln Cocktailsauce Fries	
VEGETARISCHER BURGER	18,50
Smashed Falafel eingelegter Rettich Aubergine pikanter Hummus Rucola rote Zwiebeln	
BBQ BURGER <small>1,8,9,14,15,17,19,24</small>	22,00
180g Beef Blattsalat Cheddar Bacon Tomate Gewürze Gurke rote Zwiebeln BBQ Sauce Fries	

CLASSIC APPETIZERS

DATTELN IM SPECKMANTEL ²⁴ mit karamellisierten Walnusskernen	5,50
SÜßKARTOFFELSUPPE ^{8,15,17,19} mit Kräuterschmand geröstetes Ciabatta	7,50
ZWIEBELSUPPE ^{5,8,15,19} mit Parmesan-Crostini	8,50
BRECHTS CURRYWURST ^{3,8,9,16,18,19,20} mit grober Curry-Sauce	8,50
SOMMERROLLEN ^{8,16,17,22} mit Glasnudeln Cashewkerne Gemüsestreifen Erdnuss-Dip + Garnele ²³ + 5,00	10,50

CLASSIC MAIN DISHES

GEGRILLTE VEGANE ENTENBRUST (In Sojasauce eingelegter Sellerie) ^{17,18} Zartweizen-Risotto Tomaten-Edamame-Gemüse vegane Jus	17,00
PASTA RIFI ^{8,18,19} Penne Rinderfiletstreifen Cherrytomaten Rucola Rahmjus Schalotten	18,50
CHICKEN ON THE GRILL ^{8,17,18} Gegrillte Hähnchenkeule Schlangenbohnen Kräuter-Kartoffelecken Jus Zwiebel- Kräuterschmand	19,50
SPARE RIBS ^{1,2,3,5,8,9,15,17,18,19,20,24} BBQ Sauce Kräuter-Kartoffelecken Cole Slaw Röstzwiebeln	22,00
LACHSFILET ^{15,20,21} 180g Lachsfilet Salat Kirschtomaten Zitrone Geräucherte Aioli	24,00
WIENER SCHNITZEL ^{8,18,19,20,32} Kalbsschnitzel lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat Preiselbeere Zitrone Kapern Sardelle	26,00
GEGRILLTES RUMPSTEAK „STRINDBERG“ (250G) ^{8,15,17,18,19,21} Getrübftes Parmesan-Kartoffelpüree Gemüse-Pappardelle Strindbergkruste Pfeffersauce	32,00
SURF & TURF ^{8,18,21,23} 180g Rinderfilet mit zwei Garnelen Schlangenbohnen getrübftes Parmesan- Kartoffelpüree Jus	39,00

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
PFÄFFMANN 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 ^{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 WILDBERRY ¹⁰ Lillet Blanc Thomas Henry Wildberry Beeren	9,50
LILLET POMELO ^{5,10,28,29} Lillet Blanc Grapefruit Soda	9,50
HUGO ^{1,5} St. German Prosecco Minze Limette Soda	9,50

GIN & TONIC

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

COCKTAILS

COSMOPOLITAN Vodka Cointreau Limettensaft Cranberry	9,50
MARTINI COCKTAIL ^{1,5} Gin Dry Vermouth Olive	9,50
GIMLET ^{2,9} Gin Limettensaft Limettensirup	9,50
WHISKEY SOUR ^{5,2,9} Whiskey Zitronen Zuckersirup	9,50
MOJITO ^{5,2,9} Rum Minze Limette Sprudelwasser	10,00
NEGRONI ^{1,5,28,2,9} Gin Sweet Vermouth Campari	10,00
MOSCOW MULE ^{2,9,3,1} Vodka Limette Spicy Ginger Ale Angostura Gurke	10,00
OLD FASHIONED ^{1,5,2,9} Whiskey Angostura Wasser Zuckersirup	10,50
ESPRESSO MARTINI ^{2,9} Wodka Kaffeelikör Espresso Zuckersirup	10,50

LONGDRINKS

CAMPARI ORANGE 4cl ¹	9,00
APEROL SPRITZ (Prosecco) 4cl ¹	9,50
CUBA LIBRE 4cl ^{1,9,28,3,2}	9,50
WHISKEY COLA (Jack Daniel's) 4cl ^{1,9,28,3,2}	10,00
VODKA LEMON (Stolichnaya) 4cl ^{10,19,3,0}	10,00

BEER

FASSBIER

BERLINER PILSNER ¹⁹	0.2l	2,80
BERLINER PILSNER ¹⁹	0.4l	5,50
ERDINGER WEISSBIER ¹⁹	0.4l	5,50

ALKOHOLFREI

ERDINGER ALK.-FREI	0.5l FI	6,50
KÖNIG ALKOHOLFREI	0.33l FI	4,50

BOTTLED - DEUTSCHLAND

RADEBERGER	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	6,50
GÖSSER NATURRADLER	0.33l	5,50

BOTTLED - INTERNATIONAL

MAGNER'S CIDER ORIGINAL	0.5l	8,00
BUDWEISER	0.33l	4,50
HEINEKEN	0.33l	5,00
KRIEK ST.LOUIS (KIRSCHBIER)	0.25l	7,00
ESTRELLA DAMM	0.33l	5,00
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 ^{1,9,28,32}	0.2l FI	3,50
COKE ZERO ^{1,9,13,28,29,32,36}	0.2l FI	3,50
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)		
HOT CHOCOLATE	Ts	4,50
Organic & Fair Trade ^{9,24}		
BIO TEE ⁹	Ts	4,50
▪ Kamillenblüten		
▪ Vervenia		
▪ Baroness Grey Tea		
▪ China Jasmin Blatt		
▪ Darjeeling Imperial		
▪ Rooibos Pur		
▪ Früchte Natur		
▪ English Breakfast		

FI - Flasche, Ts - Tasse, Gl - 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

GERMAN

PFALZ

STEFAN MEYER 35
2021 Chardonnay | Weißburgunder

EMIL BAUER 42
2020 Scheu aber Geil | Scheurebe

MARKUS SCHNEIDER 45
2021 Grauburgunder trocken

MARKUS SCHNEIDER 49
2021 Sauvignon blanc «Kaitui» trocken

MARKUS SCHNEIDER 52
2020 Riesling «Alte Reben»

KNIPSER 59
2021 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-Weingut (ecovin)
2020 Riesling Alte Reben
«Trittheimer Apotheke Spätlese»

RHEINHESSEN

KNEWITZ 39
2021 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
Biologisch-ökologischer 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»
Biologisch-ökologischer 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	
<i>Falstaff 2019: «starker Auftritt»</i>	
<i>3. Platz Meininger Best of Riesling</i>	
SCHLOSSGUT DIEL	115
2020 Riesling trocken «Pittermännchen»	
<i>Falstaff 93P</i>	
SCHLOSSGUT DIEL	120
2021 Goldloch-Riesling «Großes Gewächs»	
<i>Falstaff 94P</i>	

BADEN	
FRANZ KELLER	42
2021 Grauburgunder vom Löss	
<i>trocken Falstaff 88P</i>	
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	
<i>Falstaff 91P TIP</i>	
SAXONY	
SCHLOSS PROSCHWITZ	49
2020 Goldriesling trocken	
AHR	
WEINGUT BROGSITTER	95
2020 Hommage Riesling Barrique	
«Alte Lay»; trocken	
<i>Falstaff 89P</i>	

FRENCH

PATRIARCHE PÈRE&FILS BOURGOGNE	32
2021 Chardonnay	
FAMILLE PERRIN RHÔNE	34
2021 Luberon blanc Bourbonlec Grenache	
CHÂTEAU NICOT ENTRE-DEUX-MERS	37
2021 Château Nicot blanc Sauvignon Blanc Semillon	
SAGET LA PERRIÈRE LOIRE	39
2021 «La Petite Perrière» 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	

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
2019 Château Ferrande blanc Sauvignon Blanc Sémillon	
DOMAINE JONATHAN PABIOT LOIRE	69
2018 Pouilly Fumé Sauvignon Blanc	
VIGNERONS DES TERRES SECRÈTES BOURGOGNE	75
2017 Pouilly Fuissé «Les Sentinelles» Chardonnay	

INTERNATIONAL

ARGENTINA

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

AUSTRALIA

PENFOLDS 47
2015 Koonunga Hill | Chardonnay

CHILE

MONTES CHILE 52
2014 «Montes Alpha» | Chardonnay

ITALY

FONTANASSA 44
2017 Cortese Gavi di Gavi

ZENATO 49
2021 Lugana San Benedetto

RAPITALA 70
2015 Chardonnay Grand Cru

PLANETA 85
2015 Chardonnay Barrique

NEW ZEALAND

VILLA MARIA 47
2018 Private Bin Sauvignon Blanc

VILLA MARIA 66
2016 «Clifford Bay Reserve»
Sauvignon Blanc

SOUTH AFRICE

SPIER 36
2019 «Discover» | Chenin Blanc

USA

HEITZ WINE CELLARS 94
2013 Napa Valley Chardonnay

ROBERT MONDAVI 99
2013 «Napa Valley Fumé Blanc»
Sauvignon Blanc

RED WINE

GERMAN

HEINRICH GIES | PFALZ 39
2020 Merlot

KNIPSER | PFALZ 45
2019/20 Cuvée Gaudenz trocken |
Cabernet | Dornfelder

FRENCH

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 49
2018 Merlot / Cabernet Sauvignon

CHÂTEAU SIGOGNAC | MÉDOC 49
2018 Cru Bourgeois | Cabernet Sauvignon
Merlot | Petit Verdot

MARKUS SCHNEIDER | PFALZ 49
2020 Rotweincuvée «Ursprung» trocken

CHÂ. GRAND PEYROU | SAINT ÉMILION 65
2020 Grand Cru | Merlot / Cabernet Franc

CHÂ. LA COMMANDERIE | POMEROL 75
2019 Merlot / Cabernet Franc

E. GUIGAL D'AMPUIS | RHÔNE 75
2019 Gigondas | Grenache / Syrah
Mourvèdre

CHÂ. FOURCAS HOSTEN | LISTRAC MÉDOC 79
2015 Cru Bourgeois Supérieur
Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon

CHÂTEAU KIRWAN | MARGAUX 3ÈME 85
2017 Cru Classé «Charmes de Kirwan»
Merlot / Cabernet Sauvignon

CHÂ. LES GRANDS SILLONS | POMEROL 85
2018 Merlot / Cabernet Sauvignon

INTERNATIONAL

ARGENTINA

BODEGA SOTTANO 39
2021 «Sottano Reserva» | Malbec

TERRAZAS DE LOS ANDES 189
2012 «Cheval Des Andes»
Cabernet Sauvignon

AUSTRALIA

PENFOLDS 49
2019 Koonunga Hill | Shiraz

PENFOLDS 99
2012 Shiraz Mourvèdre Bin 2

CHILE

VINA VALDIVIESO 34
2020 Cabernet Sauvignon

BISQUERTT 46
2018 Carmenère La Joya «Gran Reserva»

ITALY

BOTTER 38
2021 Primitivo di Manduria «Koine»


PORTUGAL

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

SPAIN	
MARQUES DE CACERES 2018 Rioja Crianza	46
TERRA DE FALANIS 2018 Callet «Muac»	52
SOUTH AFRICA	
GOEDVERWACHT 2021 «Great Expectations» Cabernet Sauvignon	38
ALLESVERLOREN ESTATE 2019 Shiraz	49
VERGELEGEN 2012 Cabernet Sauvignon / Merlot	49
GRAND ESTATES 2015 Merlot	49

USA	
ROBERT MONDAVI 2018 «Twin Oaks» Cabernet Sauvignon	46
FIRST PRESS 2011 «First Press» Cabernet Sauvignon	77

ROSÉ WINE

PATRIARCHE PÈRE&FILS FR 2020 Rosé Heritage	30	WEINGUT SPIESS RHEINHESSEN 2021 Pin_& Friends Rosé	39
 HECHT&BANNIER FR 2021 Syrah Rosé	36		

DESSERTS

CHEESECAKE IM GLAS <small>8,19,24</small>	8,50
Haferkeks-Streusel Frischkäsecreme Ananas-Mango-Salat	
PASSIONSFRUCHT-CRÈME-BRÛLÉE <small>8</small>	9,50
BRECHTS MILCHREIS SCHNITTE <small>8,24</small>	10,50
Haselnuss-Mascarpone-Creme Zitronen-Himbeercouli Schokospähne	
HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL <small>8,19,24</small>	12,50
Rosinen Vanilleeis	

DESSERT WINE

CHATEAU JANY SAUTERNES	0,05 L
	6,50

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 | 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 | Preis auf Anfrage

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.