



FOOD & DRINKS

Willkommen im

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

LACHSRILLETTE ^{8,18,19,20,21} mit geröstetem Schwarzbrot Kräuteröl Gurken-Pickles	13,50
CARPACCIO ^{5,8,24} Carpaccio vom Rinderfilet Hand geklopft Kapern Pinienkerne Parmesan Rucola	15,50
GARNELEN ^{8,10,15,16,20,23} 5 Black Tiger Garnelen konfierte Tomaten Schlangenbohnen geräucherte Aioli	16,50
CARPACCIO VOM IRISCHEN WEIDEOCHSEN* ^{5,8,18,24} Carpaccio vom Rinderfilet, Hand geklopft Kapern Pinienkerne Parmesan Rucola Schalotten-Trüffel-Creme	20,50
RINDERTATAR VOM IRISCHEN WEIDEOCHSEN (120g)* ^{8,15,18,20} von Hand geschnittenes Rinderfilet Schalotten Kapern Gewürzgurke Senf Ketchup Eigelbcreme Schwarzbrotchip	24,50
½ KILO GARNELEN mit Knoblauch und Kräutern	34,50
APPETIZER SELECTION ^{8,16,17,19,20,22,23,24} Rindertatar Lachsrillette gebratene Garnelen Pimientos de Padrón Datteln im Speckmantel Hummus Mini-Falafel Für 2 – 8 Personen	<i>pro Person</i> 18,50

*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
- Schlachtalter: 24-28 Monate

STEAKS

ARGENTINISCHES RUMP STEAK MIT PFEFFERSAUCE <small>3,8,17,18,19,21</small>	200g	29,50
argentinisches Roast Beef mit charakteristischem Fettrand	400g	54,00
POMMERSCHES RUMP STEAK RED & WHITE MIT PFEFFERSAUCE <small>3,8,17,18,19,21</small>	300g	49,00
Roast Beef mit charakteristischem Fettrand		
ARGENTINISCHES RINDERFILET MIT PORTWEINJUS <small>1,17,18</small>	200g	38,00
zartes und saftiges Filetsteak aus der Lende mit sehr feiner Struktur	400g	69,00
RIB EYE / ENTRECÔTE AUS ARGENTINIEN MIT SAUCE BERNAISE <small>8,15,17,19,20</small>	300g	38,00
saftig, kräftig marmoriertes Steak, aus der Hochrippe geschnitten	450g	54,00
IRISCHES RINDERFILET VOM WEIDEOCHSEN MIT PORTWEINJUS* <small>1,17,18,21</small>	200g	49,00
zartes und saftiges Filetsteak, aus der Lende mit sehr feiner Struktur	300g	59,00
TRILOGIE VOM ARGENTINISCHEN RINDERFILET		42,50
drei Filets zu je 80 g serviert mit Pfeffersauce, Sauce Bernaise, Portweinjus <small>1,3,15,17,18,19,20,21</small>		

DRY AGED STEAKS

Steaks, die bei uns im Dry Ager gereift sind

RUMP STEAK AUS ARGENTINIEN mit Pfeffersauce <small>3,8,17</small>	ab 200g	je 100g 19,50
RIB EYE AUS ARGENTINIEN mit Sauce Bernaise <small>8,15,17,19,20</small>	ab 200g	je 100g 19,50

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>
BRECHTS STEAKHAUS TELLER ^{3,8,17,18,19,20} Rinderfilet, Rib Eye und Rump Steak, Fries, Pfeffersauce und Side Salad Für 2 – 10 Personen, ca. 350g Fleisch pro Person	46,00
CHATEAUBRIAND IRLAND VOM WEIDEOCHSEN ¹⁹ 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	52,00
THE DRY AGE EXPERIENCE ¹⁹ 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. 350g Fleisch pro Person	59,00
DOUBLE FLANK PL ¹⁹ 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	<i>je 100g</i> 15,00
TOMAHAWK POMMERN RED & WHITE ¹⁹ Saftiges Rib Eye, am Knochen gegrillt für außergewöhnliches Aroma. Serviert mit Fries, Pfeffersauce und Side Salad.	<i>je 100g</i> 16,00

SIDES

FRIES small, large	5,50 / 9,50
CHILI CHEESE FRIES Jalapeños, Cheddar	7,00
CHEDDAR FRIES	6,50
BACON FRIES Bacon, Zwiebeln, BBQ-Sauce	7,00
SIDE SALAD ²⁰ small, large	5,80 / 10,50
GETRÜFFELTES PARMESAN-KARTOFFELPÜREE ⁸	8,50
GEGRILLTES KNOBLAUCH-CIABATTA ^{8,17,19}	5,20
PIMIENTOS DE PADRÒN	6,00
SCHLANGENBOHNEN MIT KNOBLAUCHBUTTER ^{5,8}	6,80
KRÄUTER-KARTOFFELECKEN	5,80
COLE SLAW ^{8,14,15,18}	5,80
OFENKARTOFFEL MIT ZWIEBELSCHMAND ⁸	7,50
GERÖSTETER BROKKOLI ^{8,19}	6,80
ZITRONEN-RISONI ⁸	5,80

SAUCES

	<i>Jede Sauce</i>
PORTWEINJUS ²¹	4,80
BRECHTS BBQ SAUCE ^{1,2,17}	
WEISSE BBQ-SAUCE ⁸	
PFEFFERSAUCE ^{2,3,5,8,18,19,21}	
SAUCE BÉARNAISE ^{8,15}	
KRÄUTERBUTTER ⁸	
CHIMICHURRI ²⁰	
GERÄUCHERTE AIOLI ^{15,20}	

PORTWEINJUS

französisch „konzentrierter Fleischsaft“, hauseigene Sauce aus gerösteten Knochen und Fleischabschnitten vom Kalb oder Rind. Die Jus wird ca. 1,5 Tage geköchelt und reduziert sich dabei um 1/3. Die Aromen entfalten sich so besonders intensiv.

BBQ-SAUCE

Unsere hausgemachte BBQ-Sauce nach Brechts Geheimrezept ist eine Würzsauce, die hauptsächlich für unsere Grill-, Barbequegerichte und Dips verwendet wird.

SALADS

CAESAR SALAD <small>8,14,15,19,20,21</small>	13,50
Romanasalat Caesar Dressing Croûtons Cherrytomaten Parmesan	
+ Hähnchenbrustfilet + 6,50	
+ Garnelen <small>23</small> + 8,50	
BUFFALO SALAD <small>5,8,20,24</small>	15,00
Zupfsalate Rucola Büffelmozzarella Basilikum Pesto Kirschtomaten Balsamicodressing	
+ Rinderfiletstreifen + 9,50	
BRECHTS GRILL SALAT	18,50
Paprika Zucchini Aubergine Rucola Kirschtomaten Zupfsalat Parmesan Orangen-Honig-Dressing	
+ Rinderfiletstreifen + 9,50	

BURGERS

VEGETARISCHER BURGER <small>8,16,24</small>	17,50
Falafel Linsendip rote Zwiebeln gegrillte Tomate Rucola Fries	
CHEESE BURGER <small>1,2,4,8,19,20,24</small>	18,50
180g Beef rote Zwiebeln Gewürzgurke Cheddar Ketchup Senf Fries	
CRISPY CHICKEN BURGER <small>1,8,15,19,20</small>	19,50
Chicken Patty Cole Slaw Paprika-Harissa-Mayonnaise Fries Salat	
BBQ BURGER <small>1,8,9,14,15,17,19,24</small>	24,50
180g Beef Blattsalat Cheddar Bacon Tomate Gewürze Gurke rote Zwiebeln BBQ Sauce Fries	

CLASSIC APPETIZERS

DATTELN IM SPECKMANTEL ²⁴ mit karamellisierten Walnusskernen	6,50
ZWIEBELSUPPE ^{5,8,15,19} mit Parmesan-Crostini	8,90
BLUMENKOHLSUPPE ^{8,18,20,21,24} mit gerösteten Kichererbsen	9,80
BRECHTS CURRYWURST ^{3,8,9,16,18,19,20} mit grober Curry-Sauce	12,00

CLASSIC MAIN DISHES

PASTA RIFI ^{8,18,19} Penne Rinderfiletstreifen Cherrytomaten Rucola Rahmjus Schalotten	19,80
HÄHNCHENSPIESS VOM GRILL ^{8,17,18} Mit glasierten Zuckerschoten Zitronenrisoli weiße BBQ-Sauce	22,50
SPARE RIBS ^{1,2,3,5,8,9,15,17,18,19,20,24} BBQ Sauce Kräuter-Kartoffelecken Cole Slaw Röstzwiebeln	25,50
LACHSFILET ^{15,20,21} 180g Lachsfilet Salat Kirschtomaten Zitrone Geräucherte Aioli	27,50
BLUMENKOHLSTEAK ^{8,19,24} Mit Tomatenbulgur Linsencreme Zuckerschoten	28,50
WIENER SCHNITZEL ^{8,18,19,20,32} Kalbsschnitzel lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat Preiselbeere Zitrone Kapern Sardelle	29,50
GEGRILLTES RUMPSTEAK „STRINDBERG“ (200G) ^{8,15,17,18,19,21} Getrübelttes Parmesan-Kartoffelpüree Brokkoli Strindbergkruste Pfeffersauce	34,00
SURF & TURF ^{8,18,21,23} 180g Rinderfilet mit zwei Garnelen Schlangenbohnen getrübelttes Parmesan-Kartoffelpüree Jus	42,50

WINE BY THE GLASS

WHITE	0,15L
LERGENMÜLLER PFALZ «Fruits de Mer» Riesling	7,50
PATRIARCHE PÈRE ET FILS BOURGOGNE Chardonnay	8,00
PFAFFMANN PFALZ Weißburgunder	8,50
VINA VALDIVIESO CL Sauvignon	9,00
JOACHIM HEGER BADEN Grauburgunder	9,50

ROSÉ	
PATRIARCHE FR 2022 «Heritage»	7,50
 HECHT&BANNIER FR Syrah	9,00

RED	
LERGENMÜLLER PFALZ Cabernet «Wilder Roter»	7,50
SCHRÖDER&SCHYLER FR Merlot	8,00
FAMILLE PERRIN FR Ventoux	9,00
JOACHIM HEGER BADEN Spätburgunder	9,50

SPARKLING

ENGEL DE Rieslingsekt extra dry 0.1l	9,50
POMMERY FR Brut Royal 0.75l FI	120,00

MIXED DRINKS

APERITIF

LILLET POMELO ^{5,10,28,29} Lillet Blanc Grapefruit Soda	9,80
APÉRO PARADISI ^{1,5,28,29} Ramazzotti Rosato Grapefruit Weißwein	10,50
LILLET VIVE ^{5,10,29,31} Lillet Blanc Tonic Gurke	10,50
LILLET BUCK ^{5,10,29} Lillet Blanc Ginger Ale Limettensaft	10,50
INGWER SPRITZ ^{1,10,29,31} Aperol Ingwer Limonade Prosecco	11,00
LILLET WILDBERRY ¹⁰ Lillet Blanc Thomas Henry Wildberry Beeren	11,50
HUGO ^{1,5} St. German Prosecco Minze Limette Soda	11,50

GIN & TONIC

BOMBAY SAPPHIRE 4cl + Thomas Henry Tonic Water ^{10,14,28,29}	8,00 + 4,80
HENDRICK'S GIN 4cl + Thomas Henry Tonic Water ^{10,14,28,29}	9,50 + 4,80
TANQUERAY ALKOHOLFREIER GIN 4cl + Thomas Henry Tonic Water ^{10,14,28,29}	10,50 + 4,80
TANQUERAY NO.10 DRY GIN 4cl + Thomas Henry Tonic Water ^{10,14,28,29}	13,00 + 4,80
BERLINER BRANDSTIFTER DRY GIN 4cl + Thomas Henry Tonic Water ^{10,14,28,29}	13,50 + 4,80
GIN MARE MEDITERRANEAN GIN 4cl + Thomas Henry Tonic Water ^{10,14,28,29}	14,50 + 4,80
MONKEY 47 DRY GIN 4cl + Thomas Henry Tonic Water ^{10,14,28,29}	16,00 + 4,80

COCKTAILS

COSMOPOLITAN Vodka Cointreau Limettensaft Cranberry	9,80
MARTINI COCKTAIL ^{1,5} Gin Dry Vermouth Olive	9,80
GIMLET ²⁹ Gin Limettensaft Limettensirup	9,80
MOSCOW MULE ^{29,31} Vodka Limette Spicy Ginger Ale Angostura Gurke	10,50
NEGRONI ^{1,5,28,29} Gin Sweet Vermouth Campari	10,80
ESPRESSO MARTINI ^{2,9} Wodka Kaffeelikör Espresso Zuckersirup	10,80
WHISKEY SOUR ^{5,29} Whiskey Zitrone Zuckersirup	11,00
OLD FASHIONED ^{1,5,29} Whiskey Angostura Wasser Zuckersirup	11,00
MOJITO ^{5,29} Rum Minze Limette Sprudelwasser	12,80

LONGDRINKS

CAMPARI ORANGE 4cl ¹	9,80
APEROL SPRITZ (Prosecco) 4cl ¹	10,50
CUBA LIBRE 4cl ^{1,9,28,32}	10,50
VODKA LEMON (Absolut) 4cl ^{10,19,30}	11,00
WHISKEY COLA (Jack Daniel's) 4cl ^{10,19,30}	13,00

BEER

FASSBIER – BERLIN

BERLINER PILSNER ¹⁹	0.2l	2,90
BERLINER PILSNER ¹⁹	0.4l	5,80
MAISELS WEISSBIER ¹⁹	0.4l	5,80

FASSBIER – BAYERN

BURGENSTEINER PILS ¹⁹	0.2l	2,50
BURGENSTEINER PILS ¹⁹	0.4l	5,00

ALKOHOLFREI

MAISELS ALK.-FREI	0.5l FI	6,90
RADEBERGER ALK.-FREI	0.33l FI	4,90

BOTTLED – DEUTSCHLAND

RADEBERGER	0.33l	4,90
AUGUSTINER HELL	0.5l	6,90
BERLINER WEISSE GRÜN/ROT	0.33l FI	5,50
KOZEL DARK	0.5l	6,90
MAISELS KRISTALLWEIZEN	0.5l	6,90
GÖSSER NATURRADLER	0.33l	5,90

BOTTLED – INTERNATIONAL

MAGNER'S CIDER ORIGINAL	0.5l	8,90
BUDWEISER	0.33l	5,50
HEINEKEN	0.33l	5,90
KRIEK ST. LOUIS (KIRSCHBIER)	0.25l	8,90
ESTRELLA DAMM	0.33l	5,80
TYSKIE	0.5l	5,90

NON-ALCOHOLIC

ORGANIC & HOMEMADE

HOMEMADE ICED TEA	0.4l	6,50
HOMEMADE LEMONADE	0.4l	6,50
Erdbeer-Feige Minze-Limette Pfirsich-Maracuja		

WATER

VIVA CON AGUA	0.33l FI	4,50
VIVA CON AGUA	0.75l FI	9,50

SOFT DRINKS

In der Flasche

COCA COLA ^{1,9,28,32}	0.2l FI	3,90
COKE ZERO ^{1,9,13,28,29,32,36}	0.2l FI	3,90
THOMAS HENRY	0.2l FI	4,80
Ginger Ale ²⁹ Bitter Lemon ^{29,30}		
Spicy Ginger ^{28,29} Tonic Water ^{28,29}		

Im Glas

COCA COLA ^{1,9,28,32}	0.3l	4,30
COKE ZERO ^{1,9,13,28,29,32,36}	0.3l	4,30

SAFT

Apfel ^{29,30}	0.2l	3,20
Grapefruit ^{28,29} Rhabarber ²⁹	0.2l	3,80
Orange ^{1,3,28,29,30,33}	0.2l	3,80
Cranberry ^{14,29} Maracuja ^{1,14,28}	0.2l	4,20

HOT DRINKS

ESPRESSO ⁹	Ts	2,60
ESPRESSO DOPPIO ⁹	Ts	4,50
KAFFEE ⁹	Ts	3,20
CAPPUCCINO ^{8,9}	Ts	3,80
MILCHKAFFEE ^{8,9}	Bowl	4,80
LATTE MACCHIATO ^{8,9}	Gl	4,50
+ Sirup ^{8,9} +0,50 (Vanille / Karamell / Haselnuss)		
HOT CHOCOLATE	Ts	4,80
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	7,00
AVERNA	4 CL	7,00
RAMAZOTTI	4 CL	7,00
BRANCA MENTA	4 CL	7,50
CAMPARI ²	4 CL	7,50
FERNET BRANCA	4 CL	7,50
RAMAZOTTI ROSATO ¹	4 CL	7,50

APERITIF

TAWNY WHITE ⁵	5 CL	8,00
TAWNY RED	5 CL	8,00
LILLET BLANC ^{1,5}	5 CL	10,00

CALVADOS

CHÂTEAU DU BREUIL ¹ V.S.O.P.	4 CL	11,00
CHÂTEAU DU BREUIL ¹ 15J.	4 CL	14,50

COGNAC & BRANDY

CARLOS I. ¹	4 CL	10,00
CARDENAL MENDOZA ⁵	4 CL	12,50
HENNESSY FINE DE COGNAC ⁵	4 CL	13,00
HENNESSY XO ⁵	4 CL	25,00

LIKÖR

AMARETTO DI SARONNO ¹	4 CL	7,80
BAILEY'S IRISH CREAM ^{1,8,28}	4 CL	7,80
COINTREAU ^{1,29}	4 CL	8,50
SAMBUCA	4 CL	7,00

TEQUILA

EL JIMADOR BLANCO ¹	4 CL	7,50
EL JIMADOR REPOSADO ¹	4 CL	7,50

VODKA

ABSOLUT 100 PROOF	4 CL	12,00
BELVEDERE	4 CL	14,00
GREY GOOSE	4 CL	16,00
STOLICHNAYA	4 CL	10,00

SHERRY & VERMOUTH

MARTINI BIANCO ^{1,5}	4 CL	7,50
MARTINI D'ORO ^{1,5}	4 CL	7,50
MARTINI DRY ^{1,5}	4 CL	7,50
NOILLY PRAT ⁵	4 CL	8,50
FINO JARANA VERY DRY ⁵	5 CL	9,50

RUM

HAVANA CLUB 3J.	4 CL	7,50
HAVANA CLUB 7J.	4 CL	12,00
PYRAT XO RESERVE ¹	4 CL	15,00
ZACAPA CENTENARIO 23 J. ¹	4 CL	18,00
ZACAPA XO GRAN RESERVA ¹	4 CL	22,00

BOURBON: KENTUCKY

MAKER'S MARK ¹	4 CL	10,00
BLATON'S SPECIAL RESERVE ¹	4 CL	12,00
KNOB CREEK ¹	4 CL	13,00
WOODFORD RESERVE ¹	4 CL	13,00
BOOKER'S ¹	4 CL	18,00

BOURBON: TENNESSEE

JACK DANIEL'S Gentleman Jack ¹	4 CL	18,00
---	------	-------

MALT WHISKEY: HIGHLANDS

OBAN 14 J. ¹	4 CL	15,00
GLENMORANGIE 18 J. ¹	4 CL	19,00

MALT WHISKEY: ISLAY

ARDBEG 10 J. ¹	4 CL	12,50
LAPHROAIG 10 J. ¹	4 CL	13,00
LAGAVULIN 16 J. ¹	4 CL	18,00
BOWMORE 17 J. ¹	4 CL	25,00

MALT WHISKEY: SPEYSIDE

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

DIGESTIV

GRAPPA NONINO	4 CL	6,80
WILLIAMS BIRNE	2 CL	6,50
BERLINER KRÄUTER	2 CL	5,00

WINE SELECTION

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

WHITE WINE

GERMAN

PFALZ

STEFAN MEYER 42
2022 Chardonnay | Weißburgunder

EMIL BAUER 45
2022 Scheu aber Geil | Scheurebe

MARKUS SCHNEIDER 49
2022 Grauburgunder trocken

MARKUS SCHNEIDER 55
2021 Sauvignon blanc «Kaitui» trocken

KNIPSER 59
2021 Grauburgunder trocken

MARKUS SCHNEIDER 69
2020 Riesling «Alte Reben»

RHEINGAU



GEORG BREUER 49
2022 «GB Sauvage» Riesling trocken
Biologisch-ökologischer Weinanbau

SCHLOSS VOLLRADS 49
2022 Riesling feinherb

ROBERT WEIL 55
2021 Gutsriesling trocken

GUNTER KÜNSTLER 75
2021 Chardonnay «Kalkstein» trocken
Falstaff 92P



GEORG BREUER 95
2020 Riesling trocken «Terra Montasa»
*Biologisch-ökologischer Weinanbau
Falstaff 92P*

RHEINHESSEN

KNEWITZ 45
2021 Riesling trocken

LISA BUNN 69
2016 Nierstein «Oelberg» Riesling
Drinks Business Silver Medal

WAGNER-STEMPEL 69
2018 Siefersheim Riesling «Vom Porphyr»

JOCHEN DREISSIGACKER 75
2020 Chardonnay
«Westhofener Ökotrauben»
ökologischer Anbau

LISA BUNN 79
2018 Sauvignon Blanc «Fumé»
Falstaff 92P TIP

MOSEL

MARKUS MOLITOR 49
2021 Pinot Blanc «Haus Klosterberg» |
Weissburgunder

MARKUS MOLITOR 54
2020 «Schiefersteil» Riesling

MARKUS MOLITOR 69
2020 Riesling «Alte Reben» trocken



FRANZ JOSEF EIFEL 75
anerkanntes Bio-Weingut (ecovin)
2021 Riesling Alte Reben
«Trittheimer Apotheke Spätlese»

NAHE	
HERMANN DÖNNHOFF 2018 Riesling	52
HERMANN DÖNNHOFF 2018 Tonschiefer-Riesling	65
JOH. BAPT. SCHÄFER 2017 Dorsheim Riesling trocken	69
SCHLOSSGUT DIEL 2021 Goldloch-Riesling «Großes Gewächs» <i>Falstaff 94P</i>	125
SCHLOSSGUT DIEL 2020 Riesling trocken «Pittermännchen» <i>Falstaff 93P</i>	135
SACHSEN	
SCHLOSS PROSCHWITZ 2021 Goldriesling trocken	55

BADEN	
FRANZ KELLER 2022 Grauburgunder vom Löss <i>trocken Falstaff 88P</i>	49
FRANZ KELLER 2020 Bassgeige Weissburgunder VDP. Erste Lage trocken	75
SAAR	
WEINGUT VAN VOLXEM 2022 Schiefer-Riesling	49
WEINGUT VAN VOLXEM 2021 Riesling «Alte Reben» trocken <i>Falstaff 91P TIP</i>	75
AHR	
WEINGUT BROGSITTER 2020 Hommage Riesling Barrique «Alte Lay»; trocken <i>Falstaff 89P</i>	95

FRENCH

PATRIARCHE PÈRE&FILS BOURGOGNE 2022 Chardonnay	35
FAMILLE PERRIN RHÔNE 2021 Luberon blanc Bourbonlec Grenache	39
CHÂTEAU NICOT ENTRE-DEUX-MERS 2021 Château Nicot blanc Sauvignon Blanc Semillon	39
CHÂ. LE GRAND VERDUS BORDEAUX 2018 Bordeaux blanc Sauvignon Blanc Semillon	43
SAGET LA PERRIÈRE LOIRE 2021 «La Petite Perrière» Sauvignon Blanc	45
FAMILLE PERRIN RHÔNE 2018 Côtes du Rhône Réserve Roussane / Viognier	45

LA FORGE ESTATE LANGUEDOC 2021 Chardonnay	48
DOMAINE DE ROGER NEVEU LOIRE 2021 Sancerre «Clos des Bouffants» Sauvignon Blanc	65
LA CHABLISIENNE BOURGOGNE 2018 Chablis «la Sereine» Chardonnay	65
POUILLY SUR LOIRE LOIRE 2020 Pouilly Fumé «La Tuilerie» Sauvignon Blanc	65
CHÂTEAU FERRANDE GRAVES 2019 Château Ferrande blanc Sauvignon Blanc Sémillon	65

INTERNATIONAL

AUSTRALIA

PENFOLDS 49
2015 Koonunga Hill | Chardonnay

CHILE

MONTECHILE 55
2014 «Montes Alpha» | Chardonnay

ITALY

ZENATO 59
2021 Lugana San Benedetto

PLANETA 89
2015 Chardonnay Barrique

NEW ZEALAND

VILLA MARIA 49
2019 Private Bin Sauvignon Blanc

VILLA MARIA 69
20169«Clifford Bay Reserve»
Sauvignon Blanc

SOUTH AFRICE

SPIER 45
2019 «Discover» | Chenin Blanc

USA

HEITZ WINE CELLARS 89
2013 Napa Valley Chardonnay

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

RED WINE

GERMAN

HEINRICH GIES PFALZ 2022 Merlot	42	KNIPSER PFALZ 2017 Cuvée Gaudenz trocken Cabernet Dornfelder	55
MARKUS SCHNEIDER PFALZ 2021 Rotweincuvée «Ursprung» trocken	49		

FRENCH

FAMILLE PERRIN RHÔNE 2022 Grenache Ventoux	39	CHÂ. GRAND PEYROU SAINT ÉMILION 2021 Grand Cru Merlot Cabernet Franc	79
CHÂTEAU NICOT BORDEAUX 2020 Bordeaux Rouge Cabernet Sauvignon Merlot	39	CHÂ. LA COMMANDERIE POMEROL 2021 Merlot Cabernet Franc	85
FAMILLE PERRIN RHÔNE 2021 Grenache «Côtes du Rhône Réserve» Grenache Syrah	45	E. GUIGAL D'AMPUIS RHÔNE 2020 Gigondas Grenache Syrah Mourvèdre	85
CHÂTEAU TOUR BEL AIR HAUT MÉDOC 2018 Merlot Cabernet Sauvignon Franc	48	CHÂ. FOURCAS HOSTEN LISTRAC MÉDOC 2016 Cru Bourgeois Supérieur Cabernet Franc Cabernet Sauvignon	95
CHÂTEAU DE RESPIDE GRAVES 2019 Merlot Cabernet Sauvignon	48	CHÂTEAU KIRWAN MARGAUX 3ÈME 2019 Cru Classé «Charmes de Kirwan» Merlot Cabernet Sauvignon	95
CHÂ. LYS DE BESSEDE SAINT ÉMILION 2018 Merlot Cabernet Sauvignon	59	CHÂ. LES GRANDS SILLONS POMEROL 2018 Merlot Cabernet Sauvignon	95
CHÂTEAU SIGOGNAC MÉDOC 2018 Cru Bourgeois Cabernet Sauvignon Merlot Petit Verdot	59		

INTERNATIONAL

ARGENTINA BODEGA SOTTANO 2022 «Sottano Reserva» Malbec	45	CHILE VINA VALDIVIESO 2020 Cabernet Sauvignon	39
TERRAZAS DE LOS ANDES 2012 «Cheval Des Andes» Cabernet Sauvignon	190	BISQUERTT 2020 Carmenère La Joya «Gran Reserva»	49
AUSTRALIA PENFOLDS 2019 Koonunga Hill Shiraz	59	SPAIN MARQUES DE CACERES 2019 Rioja Crianza	49
ITALY BOTTER 2021 Primitivo di Manduria «Koine»	42	TERRA DE FALANIS 2019 Callet «Muac»	59

SOUTH AFRICA

GOEDVERWACHT 2021 «Great Expectations» Cabernet Sauvignon	49
ALLESVERLOREN ESTATE 2019 Shiraz	59

USA

ROBERT MONDAVI 2018 «Twin Oaks» Cabernet Sauvignon	59
---	----

ROSÉ WINE

PATRIARCHE PÈRE&FILS FR 2022 Rosé Heritage	33
---	----



HECHT&BANNIER FR 2022 Syrah Rosé	39
---------------------------------------	----

WEINGUT SPIESS RHEINHESSEN 2022 Pin_& Friends Rosé	45
---	----

HECHT&BANNIER FR 2022 Coteaux d'Aix-en-Provence: Grenache / Cinsault	49
--	----

E. GUIGAL D'AMPUIS RHÔNE, FR 2021 Tavel Rosé: Grenache Syrah Cinsault	59
---	----

MIRAVAL ROSÉ PROVENCE, FR 2021 Côtes de Provence: Cinsault Grenache Rolle Syrah	79
---	----

ALKOHOLFREI

WEISS

CARL JUNG RHEINGAU Chardonnay	45
------------------------------------	----

ROT

CARL JUNG RHEINGAU Merlot	45
--------------------------------	----

SEKT

ENGEL BIO-Rieslingsekt extra dry Flaschengärung	59
---	----

DESSERTS

PASSIONSFRUCHT-CRÈME-BRÛLÉE ⁸	8,90
CHEESECAKE IM GLAS ^{8,19,24} Haferkeks-Streusel Frischkäsecreme Ananas-Mango-Salat	9,50
ERDNUSSBUTTER-RIEGEL Mit Himbeercoulis Bananencreme	10,50
HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL ^{8,19,24} Mit Rosinen Vanilleeis	13,50

DESSERT WINE

CHATEAU JANY SAUTERNES	0,05 L 7,50
--------------------------	----------------

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	
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 72,90 € 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.


