



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

| | |
|---|-------|
| GELBE BEETE TATAR Mit cranberry chutney schafskäse vollkorntaler | 12,50 |
| ZIEGENKÄSECREMEBRULEE ^{8,19} Mit Crostini Oliventapenade | 13,50 |
| Lachs Tataki ^{19,17,16,21} Mit geröstetem Ciabatta pikanter Gurkensalat Teriyaki Sauce | 14,50 |
| 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 |
| APPETIZER SELECTION ^{1,3,15,19,23,} Crostini mit Rindertatar Backhändelnuggets gebratene Garnele Datteln rote Linsencreme Gurkensalat Tapenade Merguezspieß Pimientos de Padron Gelbe Beete Tatar | 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
- Schlachalter: 24–28 Monate

| | |
|---|-------|
| CARPACCIO VOM IRISCHEN WEIDEOCHSEN* ^{5,8,18,24} Carpaccio vom Rinderfilet, Hand geklopft Kapern Pinienkerne Parmesan Rucola | 18,50 |
| RINDERTATAR VOM IRISCHEN WEIDEOCHSEN (120 g)* ^{8,15,18,20} von Hand geschnittenes Rinderfilet Schalotten Kapern Gewürzgurke Senf Ketchup Eigelbcreme Schwarzbrotchip | 22,00 |
| ½ KILO GARNELEN Mit Knoblauch, Kräutern und geröstetem Ciabatta | 28,00 |

STEAKS

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

DRY AGED STEAKS

Steaks, die bei uns im Dry Ager gereift sind

| | | |
|---|---------|---------|
| RUMP STEAK AUS ARGENTINIEN ^{8,18,19} | ab 200g | je 100g |
| mit Pfeffersauce | | 19,50 |
| RIB EYE AUS ARGENTINIEN ^{8,15,18,19} | ab 200g | je 100g |
| mit Sauce Bernaise | | 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 |
| Rar | 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

| | |
|---|------------------|
| BRECHTS STEAKHAUS TELLER ^{8,18,19,20} | 46,00 |
| Rinderfilet, Rib Eye und Rump Steak Fries Pfeffersauce Side Salad Für 2 – 10 Personen, ca. 350g Fleisch pro Person | |
| CHATEAUBRIAND IRLAND I VOM WEIDEOCHSEN ^{8,18,19} | 52,00 |
| Zartes Filet-Mittelstück vom IRL* Rinderfilet am Tisch tranchiert am Stück gegrillt und danach in Tranchen serviert – mit Fries Pfeffersauce Side Salad Für 2 – 4 Personen, ca. 250g Fleisch pro Person | |
| THE DRY AGE EXPERIENCE ^{18,19} | 59,00 |
| Argentinisches Rib Eye, Argentinisches Roast Beef, Rib Eye (Dry Aged) und Roast Beef (Dry Aged) Fries Pfeffersauce Side Salad Für 2 – 10 Personen, ca. 350g Fleisch pro Person | |
| DOUBLE FLANK PL ^{18,19} | je 100g 15,00 |
| Die fein marmorierte Flanke ist der magerste und gleichzeitig muskulöseste Teil des Rindes. Am Stück perfekt gegrillt, wird die Flanke tranchiert. Fries Pfeffersauce Side Salad | |
| TOMAHAWK POMMERN RED & WHITE ^{18,19} | 99,00 |
| Saftiges Rib Eye, ca. 1000 g, am Knochen gegrillt für außergewöhnliches Aroma 1 Side und 1 Sauce nach Wahl als Beilage | |

SIDES

| | |
|---|--------------|
| FRIES small, large | 5,50 / 9,50 |
| CHILI CHEESE FRIES ^{8,19} Jalapeños, Cheddar | 7,00 |
| CHEDDAR FRIES ^{8,19} | 6,50 |
| BACON FRIES ^{1,2,17} Bacon, Zwiebeln, BBQ-Sauce | 7,00 |
| SIDE SALAD ²⁰ small, large | 5,80 / 10,50 |
| GETRÜFFELTES PARMESAN- KARTOFFELPÜREE ⁸ | 8,50 |
| GEGRILLTES KNOBLAUCH- CIABATTA ^{8,19} | 5,20 |
| PIMIENTOS DE PADRÒN | 6,00 |
| SCHLANGENBOHNEN MIT KNOBLAUCHBUTTER ⁸ | 6,80 |
| KRÄUTER-KARTOFFELECKEN | 5,80 |
| COLE SLAW ^{8,15,18,20} | 5,80 |
| OFENKARTOFFEL MIT ZWIEBELSCHMAND ⁸ | 7,50 |
| WIRSING SORTIERT | 6,00 |
| ZITRONEN-RISONI ^{8,19} | 5,80 |

SAUCES

Jede Sauce 4,80

| |
|--|
| PORTWEINJUS ²¹ |
| 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“, hausgemachte 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 ^{8,15,19,20,21} | 13,50 |
| Romanasalat Caesar Dressing Croûtons Cherrytomaten Parmesan + Hähnchenbrustfilet + 6,50 + Garnelen ²³ + 6,50 | |
| BUFFALO SALAD ⁸ | 15,00 |
| Zupfsalate Rucola Büffelmozzarella Basilikum Pesto Kirschtomaten Balsamicodressing + Rinderfiletstreifen + 6,50 | |
| BRECHTS GRILL SALAT | 18,50 |
| Paprika Zucchini Aubergine Rucola Kirschtomaten Zupfsalat Parmesan Orangen-Honig-Dressing + Rinderfiletstreifen + 6,50 | |

BURGERS

| | |
|---|-------|
| VEGETARISCHER BURGER ¹⁹ | 17,50 |
| Falafel Linsendip rote Zwiebeln gegrillte Tomate Rucola Fries | |
| CHEESE BURGER ^{1,8,19} | 18,50 |
| 180 g Beef rote Zwiebeln Gewürzgurke Cheddar Ketchup Senf Fries | |
| CRISPY CHICKEN BURGER ^{8,15,19,20} | 19,50 |
| Chicken Patty Cole Slaw Paprika-Harissa-Mayonnaise Fries Salat | |
| BBQ BURGER ^{1,8,19} | 24,50 |
| Beef Blattsalat Cheddar Bacon Tomate Gewürze Gurke rote Zwiebeln BBQ Sauce Fries | |
| DOBBLE SMASHED BURGER ^{8,19,20} | 22,00 |
| Beef Cheddar Bacon rote Zwiebeln Gewürzgurken Ketchup Senf Fries | |

CLASSIC APPETIZERS

| | |
|--|-------|
| DATTELN IM SPECKMANTEL ²⁴ Mit karamellisierten Walnusskernen | 6,50 |
| ZWIEBELSUPPE ^{8,18,19} mit Parmesan-Crostini | 8,90 |
| MAISSUPPE ⁸ Mit Hähnchenspieß | 9,50 |
| BRECHTS CURRYWURST ^{8,17,19,20} mit grober Curry-Sauce | 12,00 |

CLASSIC MAIN DISHES

| | |
|---|-------|
| PASTA AGLIO OLIO ^{8,19} Linguine Knoblauch Chili Olivenöl + Garnelen 6,50 | 14,50 |
| HÄHNCHENSPIESS VOM GRILL ^{8,15,20} Mit glasierten Zuckerschoten Zitronenrisoni weiße BBQ-Sauce | 22,50 |
| SPARE RIBS ^{15,18,19,20} BBQ Sauce Kräuter-Kartoffelecken Cole Slaw Röstzwiebeln | 25,50 |
| LACHSFILET ^{15,20,21} 180 g Lachsfilet Salat Kirschtomaten Zitrone Geräucherte Aioli | 27,50 |
| GERÖSTETE PETERSILIENWURZEL ^{8,16,19} Mit Kräuter Risoni Linsencreme Zuckerschoten glasiert | 28,50 |
| WIENER SCHNITZEL ^{8,18,19,20,32} Kalbsschnitzel lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat Preiselbeere Zitrone Kapern Sardelle | 29,50 |
| ROSA GEBRATENE ENTENBRUST ⁸ Entenbrust sautierter Wirsing Petersilienwurzelpüree Portweinjus | 32,00 |
| SURF & TURF ^{8,18,21,23} 180 g Rinderfilet mit White Tiger Garnelen Schlangenbohnen getrüffeltes Parmesan-Kartoffelpüree Jus | 38,50 |

WINE BY THE GLASS

WEISS

0,15 l

| | |
|--|------|
| LERGENMÜLLER PFALZ «Fruits de Mer» Riesling | 7,50 |
| PATRIARCHE PÈRE ET FILS BOURGOGNE Chardonnay | 8,00 |
| PPAFFMANN 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 |

ROT

| | |
|--|------|
| 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 0.1 l | 9,50 |
| POMMERY FR Brut Royal 0.75 l FI | 120,00 |

ALKOHOLFREIE APERITIFE

| | |
|---|------|
| TONIC FRESH | 9,50 |
| Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Himbeersirup ⁷ , Tonic Water ^{2,7,8} | |
| COCONUT | 9,50 |
| Ananassaft, Kokoscreme ^{10,11} , Erdbeersirup ^{3,7,8} | |
| IPANEMA | 9,50 |
| Rohrzucker, Limetten, Ginger Ale ^{7,8} | |

APERITIFE

| | |
|---|-------|
| APEROL SPRITZ Aperol ³ Prosecco ¹⁴ und Soda | 10,00 |
| MOJITO Havana Club Minzsirup Limette Soda | 13,00 |
| BERRY BREEZE Lillet Blanc Beeren Wildberry Limonade | 10,50 |
| HUGO Holundersirup Soda Minze Limette Prosecco ¹⁴ | 11,00 |
| COSMOPOLITAN Absolut Cointreau Lime Juice ¹⁰ Cranberrysaft | 10,00 |
| MOSCOW MULE Absolut Angostura Lime Juice ¹⁰ Spicy Ginger | 10,50 |
| ESPRESSO MARTINI Absolut Kahlua ⁵ Espresso ¹ | 11,00 |
| CUBA LIBRE Havana Club Coca Cola ^{1,3,7,12} Limette | 10,00 |
| GIN BASIL SMASH Bombay Zitronensaft Lime Juice Basilikumsirup | 11,50 |
| NEGRONI Bombay Campari ³ Antica Formula ¹⁴ | 11,00 |
| PORN STAR MARTINI Absolut Licor ⁴³ Limettensaft Maracujasirup Vanillesirup Prosecco | 11,00 |
| WHISKEY SOUR (4 ROSES) Four Roses Zitronensaft Zuckersirup | 11,00 |
| PINA COLADA Havana Club Havana Club Especial ³ Kokoscreme ^{10,11} Ananassaft | 13,50 |
| SEX ON THE BEACH Absolut Pfirsichlikor Ananassaft Cranberrysaft | 10,00 |
| BRECHTS VALENTINE Aperol ³ Grapefruitsaft Erdbeersirup ^{3,7,8} Prosecco ¹⁴ | 11,50 |
| CAIPIRINHA Nêga Fulô brauner Rohrzucker Limette | 12,00 |
| AMALFI Campari Grapefruitsaft Bitter Lemon | 10,50 |

GIN & TONIC

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

COCKTAILS & LONGDRINKS

| | |
|---|-------|
| MARTINI COCKTAIL ^{1,5} | 9,80 |
| Gin Dry Vermouth Olive | |
| GIMLET ²⁹ | 9,80 |
| Gin Limettensaft Limettensirup | |
| OLD FASHIONED ^{1,5,29} | 11,00 |
| Whiskey Angostura Wasser Zuckersirup | |
| CAMPARI ORANGE 4 cl ¹ | 9,80 |
| CUBA LIBRE 4 cl ^{1,9,28,32} | 10,50 |
| VODKA LEMON (Absolut) 4 cl ^{10,19,30} | 11,00 |
| WHISKEY COLA (Jack Daniel's) 4 cl ^{10,19,30} | 13,00 |

BEER

FASSBIER – BERLIN

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

FASSBIER – BAYERN

| | |
|----------------------------------|------------|
| BURGENSTEINER PILS ¹⁹ | 0.2 2,50 |
| BURGENSTEINER PILS ¹⁹ | 0.4 5,00 |

ALKOHOLFREI

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

BOTTLED – DEUTSCHLAND

| | |
|--------------------------|----------------|
| RADEBERGER | 0.33 4,90 |
| AUGUSTINER HELL | 0.5 6,90 |
| BERLINER WEISSE grün/rot | 0.33 FI 5,50 |
| KOZEL DARK | 0.5 6,90 |
| MAISELS KRISTALLWEIZEN | 0.5 6,90 |
| GÖSSER NATURRADLER | 0.33 5,90 |

BOTTLED – INTERNATIONAL

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

NON-ALCOHOLIC

ORGANIC & HOMEMADE

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

WASSER

| | |
|---------------|----------------|
| VIVA CON AGUA | 0.33 FI 4,50 |
| VIVA CON AGUA | 0.75 FI 9,50 |

SOFT DRINKS

| | |
|---|---------------|
| COCA COLA ^{1,9,28,32} | 0.2 FI 3,90 |
| COKE ZERO ^{1,9,13,28,29,32,36} | 0.2 FI 3,90 |
| THOMAS HENRY | 0.2 FI 4,80 |

Ginger Ale ²⁹ | Bitter Lemon ^{29,30}
 Spicy Ginger ^{28,29} | Tonic Water ^{28,29}

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

SAFT

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

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

| | | |
|------------------------------|------|-------|
| ARBEG 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 |

WEINAUSWAHL

Je 0,75 l. Jahrgangsangaben unter Vorbehalt. Wir bitten um Verständnis.

WEISSWEIN – DEUTSCHLAND

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

SHERMANN DÖNNHOFF 52
2018 Riesling

HERMANN DÖNNHOFF 65
2018 Tonschiefer-Riesling

JOH. BAPT. SCHÄFER 69
2017 Dorsheim Riesling trocken

SCHLOSSGUT DIEL 125
2021 Goldloch-Riesling
«Großes Gewächs», Falstaff 94P

SCHLOSSGUT DIEL 135
2020 Riesling trocken
«Pittermännchen», Falstaff 93P

SACHSEN

SCHLOSS PROSCHWITZ 55
2021 Goldriesling trocken

BADEN

FRANZ KELLER 49
2022 Grauburgunder vom Löss
trocken Falstaff 88P

FRANZ KELLER 75
2020 Bassgeige Weissburgunder
VDP. Erste Lage trocken

SAAR

WEINGUT VAN VOLXEM 49
2022 Schiefer-Riesling

WEINGUT VAN VOLXEM 75
2021 Riesling «Alte Reben» trocken
Falstaff 91P TIP

AHR

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

WEISSWEIN – FRANKREICH

PATRIARCHE PÈRE&FILS | BOURGOGNE 35
2022 Chardonnay

FAMILLE PERRIN | RHÔNE 39
2021 Luberon blanc | Bourbonlec | Grenache

CHÂTEAU NICOT | ENTRE-DEUX-MERS 39
2021 Château Nicot blanc | Sauvignon
Blanc | Semillon

CHÂ. LE GRAND VERDUS | BORDEAUX 43
2018 Bordeaux blanc | Sauvignon Blanc |
Semillon

SAGET LA PERRIÈRE | LOIRE 45
2021 «La Petite Perrière» | Sauvignon Blanc

FAMILLE PERRIN | RHÔNE 45
2018 Côtes du Rhône Réserve |
Roussane / Viognier

LA FORGE ESTATE | LANGUEDOC 48
2021 Chardonnay

DOMAINE DE ROGER NEVEU | LOIRE 65
2021 Sancerre «Clos des Bouffants»
Sauvignon Blanc

LA CHABLISIENNE | BOURGOGNE 65
2018 Chablis «la Sereine» | Chardonnay

POUILLY SUR LOIRE | LOIRE 65
2020 Pouilly Fumé «La Tuilerie»
Sauvignon Blanc

CHÂTEAU FERRANDE | GRAVES 65
2019 Château Ferrande blanc |
Sauvignon Blanc | Sémillon

WEISSWEIN – INTERNATIONAL

AUSTRALIEN

SPENFOLDS 49
2015 Koonunga Hill | Chardonnay

SÜDAFRIKA

SPIER 45
2019 «Discover» | Chenin Blanc

CHILE

MONTES CHILE 55
2014 «Montes Alpha» | Chardonnay

USA

HEITZ WINE CELLARS 89
2013 Napa Valley Chardonnay

ITALIEN

ZENATO 59
2021 Lugana San Benedetto

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

PLANETA 89
2015 Chardonnay Barrique

NEUSEELAND

VILLA MARIA 49
2019 Private Bin Sauvignon Blanc

VILLA MARIA 69
20169«Clifford Bay Reserve»
Sauvignon Blanc

ROTWEIN – DEUTSCHLAND

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

ROTWEIN – FRANKREICH

| | | | |
|--|----|---|----|
| FAMILLE PERRIN RHÔNE 2022 Grenache Ventoux | 39 | KCHÂ. 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 | | |

ROTWEIN – INTERNATIONAL

ARGENTINIEN

| | |
|--|-----|
| BODEGA SOTTANO 2022 «Sottano Reserva» Malbec | 45 |
| TERRAZAS DE LOS ANDES 2012 «Cheval Des Andes» Cabernet Sauvignon | 190 |

CHILE

| | |
|--|----|
| VINA VALDIVIESO 2020 Cabernet Sauvignon | 39 |
| BISQUERTT 2020 Carmenère La Joya «Gran Reserva» | 49 |

AUSTRALIEN

BPENFOLDS 59
2019 Koonunga Hill | Shiraz

ITALIEN

BOTTER 42
2021 Primitivo di Manduria «Koine»

SÜDAFRIKA

GOEDVERWACHT 49
2021 «Great Expectations»
Cabernet Sauvignon

ALLESVERLOREN ESTATE 59
2019 Shiraz

ROSÉ WEIN

PATRIARCHE PÈRE&FILS | FR 33
2022 Rosé Heritage



HECHT&BANNIER | FR 39
2022 Syrah Rosé

WEINGUT SPIESS | RHEINHESSEN 45
2022 Pin_& Friends Rosé

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

ALKOHOLFREI

WEISS

CARL JUNG | RHEINGAU 45
Chardonnay

ROT

CARL JUNG | RHEINGAU 45
Merlot

SPANIEN

VI MARQUES DE CACERES 49
2019 Rioja Crianza

TERRA DE FALANIS 59
2019 Callet «Muac»

USA

ROBERT MONDAVI 59
2018 «Twin Oaks» | Cabernet Sauvignon

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

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

SEKT

ENGEL 59
BIO-Rieslingsekt extra dry |
Flaschengärung

DESSERTS

| | |
|--|-------|
| PASSIONSFRUCHT-CRÈME-BRÛLÉE ⁸ | 8,90 |
| CHEESECAKE IM GLAS ^{8,19,24} Haferkeks-Streusel Frischkäsecreme Ananas-Mango-Salat | 9,50 |
| PEANUTBUTTER BAR 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 | 10. Chinin | 19. Gluten | 28. Aromastoff |
| 2. Konservierungsstoff | 11. Gewachst | 20. Senf | 29. Zitronensäure |
| 3. Antioxidationsmittel | 12. Taurin | 21. Fisch | 30. Ascorbinsäure |
| 4. Geschmacksverstärker | 13. Aspartam | 22. Erdnüsse | 31. Konservierungsstoff |
| 5. Schwefeldioxid/Sulfite | 14. Süßungsmittel | 23. Krustentiere | 32. Säuerungsmittel |
| 6. Schwärzungsmittel | 15. Eier | 24. Nüsse | /Phosphorsäure |
| 7. Phosphat | 16. Sesam | 25. Weichtiere | 33. Johannisbrotkernmehl |
| 8. Laktose | 17. Soja | 26. Lupinen | 34. Gelatine |
| 9. Koffein | 18. Sellerie | 27. Pektin | |

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 gemütlichgehobenen 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.



