



FOOD & DRINKS

*Willkommen im
Dry Aged Steakhaus Berlin*

Brechts Steakhaus – der besondere Hochgenuss mit Premiumfleisch an der Spree seit 2016

Gaumenfreuden in Gourmetqualität

Namensgeber Bertolt Brecht dichtete: „... in die Grube gelegt werden, ohne einen Mundvoll guten Fleisches genossen zu haben, ist unmenschlich ...“. Damit lieferte er auch den Grundstein für die Philosophie des Restaurants Brechts Steakhaus am Schiffbauerdamm. In direkter Nachbarschaft zur einstigen Wirkungsstätte des berühmten Dramatikers, dem Berliner Ensemble, wird die Liebe zu einem guten Stück Fleisch spürbar, sichtbar und vor allem schmeckbar. Neben unserem Dry Aged Fleisch und irischem Biofleisch gehören auch unsere Portweinjus, die über 30 Stunden köchelt, und unsere hausgemachte BBQ-Sauce, zu unseren unverwechselbaren Spezialitäten.

Geniessen Sie die Zeit bei uns, wir kümmern uns um den Rest.

Ihr Brechts Team



INDEX

APERITIF	2
FOOD	
APPETIZERS	3
STEAKS	4
SHARE IT - Steaks zum Teilen	5
SIDES & SAUCES	5
SALADS & BURGERS	6
CLASSIC APPETIZERS	7
CLASSIC MAIN DISHES	7
DRINKS	
WINE BY THE GLASS	8
SPARKLING	8
GIN & TONIC	9
COCKTAILS & LONGDRINKS	9
BEER	10
NON-ALCOHOLIC & HOT DRINKS	10
WEINAUSWAHL	
WEISSWEIN	11
ROTWEIN	14
SPIRITUOSEN	16
DESSERTS	17

APERITIF

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

APPETIZERS

GELBE BEETE TATAR Mit Cranberry Chutney Schafskäse Vollkorntaler	12,50
ZIEGENKÄSECREMEBRULEE ^{8,19} Mit Crostini Oliventapenade	13,50
TATAKI VOM LACHS ^{19,17,16,21} Mit geröstetem Ciabatta pikanter Gurkensalat Teriyaki Sauce Wasabimayo	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 White Tiger Garnelen konfierte Tomaten Schlangenbohnen geräucherte Aioli	16,50
APPETIZER SELECTION ^{1,3,15,19,23,} Crostini mit Rindertatar Backhendelnuggets gebratene Garnele Datteln rote Linsencreme Gurkensalat Tapenade Merguezspieß Pimientos de Padron Gelbe Beete Tatar (2-10 Personen)	pro Person 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 Schwarzbrotchip gebeiztes Eigelb	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} Rinderfilet, Rib Eye und Rump Steak Fries Pfeffersauce Side Salad Für 2 – 10 Personen, ca. 350g Fleisch pro Person	pro Person 46,00
CHATEAUBRIAND IRLAND I VOM WEIDEOCHSEN ^{8,18,19} 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	pro Person 52,00
THE DRY AGE EXPERIENCE ^{18,19} 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	pro Person 59,00
DOUBLE FLANK PL ^{18,19} 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	je 100g 15,00
TOMAHAWK POMMERN RED & WHITE ^{18,19} Saftiges Rib Eye, ca. 1000 g, am Knochen gegrillt für außergewöhnliches Aroma 1 Side und 1 Sauce nach Wahl als Beilage	99,00

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 SAUTIERT	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 Gewürzgurken rote Zwiebeln BBQ Sauce Fries	
DOUBLE 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
MAISCREMESUPPE 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 getrübtes 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
PFÄFFMANN 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 / COCKTAILS

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}	

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 4 cl ^{10,19,30}	11,00
WHISKEY COLA 4 cl ^{10,19,30}	13,00

BEER

FASSBIER – BERLIN

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

HEFE VOM FASS

MAISELS WEISSBIER ¹⁹	0.4 l	5,80
---------------------------------	-------	------

FASSBIER – BAYERN

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

ALKOHOLFREI

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

BOTTLED – DEUTSCHLAND

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

BOTTLED – INTERNATIONAL

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

NON-ALCOHOLIC

ORGANIC & HOMEMADE

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

WASSER

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

SOFT DRINKS

COCA COLA ^{1,9,28,32}	0.2 l FI	3,90
COKE ZERO ^{1,9,13,28,29,32,36}	0.2 l FI	3,90
THOMAS HENRY	0.2 l 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 l	4,30
COKE ZERO ^{1,9,13,28,29,32,36}	0.3 l	4,30

SAFT

Apfel ^{29,30}	0.2 l	3,20
Grapefruit ^{28,29} Rhabarber ²⁹	0.2 l	3,80
Orange ^{1,3,28,29,30,33}	0.2 l	3,80
Cranberry ^{14,29} Maracuja ^{1,14,28}	0.2 l	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} + Sirup ^{8,9} +0,50 (Vanille / Karamell / Haselnuss)	Gl	4,50
HOT CHOCOLATE Organic & Fair Trade ^{9,24}	Ts	4,80
BIO TEE ⁹	Ts	4,50
<ul style="list-style-type: none"> • Kamillenblüten • Vervenia • Baroness Grey Tea • China Jasmin Blatt • Darjeeling Imperial • Rooibos Pur • Früchte Natur • English Breakfast 		

WEINAUSWAHL

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

WEISSWEIN – DEUTSCHLAND

PFALZ

STEFAN MEYER 2023 Chardonnay Weißburgunder	42
EMIL BAUER 2022 Scheu aber Geil Scheurebe	45
MARKUS SCHNEIDER 2022 Grauburgunder trocken	49
MARKUS SCHNEIDER 2023 Sauvignon blanc «Kaitui» trocken	55
KNIPSER 2021 Grauburgunder trocken	59
MARKUS SCHNEIDER 2021 Riesling «Alte Reben»	69

RHEINGAU



GEORG BREUER 2023 «GB Savage» Riesling trocken Biologisch-ökologischer Weinanbau	49
SCHLOSS VOLLRADS 2022 Riesling feinherb	49
ROBERT WEIL 2023 Gutsriesling trocken	55
GUNTER KÜNSTLER 2021 Chardonnay «Kalkstein» trocken Falstaff 92P	75



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

RHEINHESSEN

LISA BUNN 2016 Nierstein «Oelberg» Riesling Drinks Business Silver Medal	69
WAGNER-STEMPEL 2018 Siefersheim Riesling «Vom Porphyr»	69
JOCHEN DREISSIGACKER 2020 Chardonnay «Westhofener Ökotrauben» ökologischer Anbau	75
LISA BUNN 2018 Sauvignon Blanc «Fumé» Falstaff 92P TIP	79

MOSEL

MARKUS MOLITOR 2021 Pinot Blanc «Haus Klosterberg» Weissburgunder	49
MARKUS MOLITOR 2020 «Schiefersteil» Riesling	54
MARKUS MOLITOR 2020 Riesling «Alte Reben» trocken	69
FRANZ JOSEF EIFEL anerkanntes Bio-Weingut (ecovin) 2021 Riesling Alte Reben «Trittheimer Apotheke Spätlese»	75



NAHE

HERMANN 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
2023 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
2021 Pouilly Fumé «La Tuilerie»
Sauvignon Blanc

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

WEISSWEIN – INTERNATIONAL

AUSTRALIEN

PENFOLDS 49
2015 Koonunga Hill | Chardonnay

CHILE

Montes Chile 55
2014 «Montes Alpha» | Chardonnay

ITALIEN

Zenato 59
2023 Lugana San Benedetto

Planeta 89
2015 Chardonnay Barrique

NEUSEELAND

Villa Maria 49
2019 Private Bin Sauvignon Blanc

Villa Maria 69
20169«Clifford Bay Reserve»
Sauvignon Blanc

SÜDAFRIKA

Spiet 45
2019 «Discover» | Chenin Blanc

USA

Heitz Wine Cellars 89
2013 Napa Valley Chardonnay

Robert Mondavi 99
2013 «Napa Valley Fumé Blanc»
Sauvignon Blanc

ROTWEIN – DEUTSCHLAND

HEINRICH GIES PFALZ 2022 Merlot	42	KNIPSER PFALZ 2018 Cuvée Gaudenz trocken Cabernet Dornfelder	55
MARKUS SCHNEIDER PFALZ 2021 Rotweincuvée «Ursprung» trocken	49		

ROTWEIN – FRANKREICH

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 2022 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 2020 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

PENFOLDS 59
2020 Koonunga Hill | Shiraz

ITALIEN

BOTTER 42
2021 Primitivo di Manduria «Koine»

SÜDAFRIKA

GOEDVERWACHT 49
2022 «Great Expectations»
Cabernet Sauvignon

ALLESVERLOREN ESTATE 59
2019 Shiraz

ROSÉ WEIN

PATRIARCHE PÈRE&FILS | FR 33
2022 Rosé Heritage



HECHT&BANNIER | FR 39
2023 Syrah Rosé

WEINGUT SPIESS | RHEINHESSEN 45
2023 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

MARQUES DE CACERES 49
2020 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
2023 Côtes de Provence:
Cinsault | Grenache | Rolle | Syrah

SEKT

ENGEL 59
BIO-Rieslingsekt extra dry |
Flaschengärung

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

DESSERTS

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

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.

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.

