



# 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

<b>APERITIF</b>	2
<b>FOOD</b>	
APPETIZERS	3
STEAKS	4
SHARE IT - Steaks zum Teilen	5
SIDES & SAUCES	5
SALADS & BURGERS	6
CLASSIC APPETIZERS	7
CLASSIC MAIN DISHES	7
<b>DRINKS</b>	
WINE BY THE GLASS	8
SPARKLING	8
GIN & TONIC	9
COCKTAILS & LONGDRINKS	9
BEER	10
NON-ALCOHOLIC & HOT DRINKS	10
<b>WEINAUSWAHL</b>	
WEISSWEIN	11
ROTWEIN	14
<b>SPIRITUOSEN</b>	16
<b>DESSERTS</b>	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 <sup>14</sup>	
COSMOPOLITAN	10,50
Absolut   Cointreau   Lime Juice <sup>10</sup>   Cranberrysaft	
MOSCOW MULE	10,50
Absolut   Angostura   Lime Juice <sup>10</sup>   Spicy Ginger	
ESPRESSO MARTINI	11,00
Absolut   Kahlua   Espresso <sup>1</sup>	
GIN BASIL SMASH	11,50
Bombay   Zitronensaft   Lime Juice   Basilikumsirup	
NEGRONI	11,00
Bombay   Campari <sup>3</sup>   Antica Formula <sup>14</sup>	
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 <sup>3</sup>   Prosecco <sup>14</sup> und Soda	
PINA COLADA	13,50
Havana Club   Havana Club Especial <sup>3</sup>   Kokoscreme <sup>10,11</sup>   Ananassaft	
SEX ON THE BEACH	10,50
Absolut   Pfirsichlikör   Ananassaft   Cranberrysaft	
BRECHTS VALENTINE	11,50
Aperol <sup>3</sup>   Grapefruitsaft   Erdbeersirup <sup>3,7,8</sup>   Prosecco <sup>14</sup>	
CAIPIRINHA	12,00
Nêga Fulô   brauner Rohrzucker   Limette	
AMALFI	10,50
Campari   Grapefruitsaft   Bitter Lemon	

## APPETIZERS

GELBE BEETE TATAR Mit Cranberry Chutney   Schafskäse   Vollkorntaler	13,00
ZIEGENKÄSECREMEBRULEE <sup>8,19</sup> Mit Crostini   Oliventapenade	14,00
TATAKI VOM LACHS <sup>19,17,16,21</sup> Mit geröstetem Ciabatta   pikanter Gurkensalat   Teriyaki Sauce   Wasabimayo	15,00
CARPACCIO <sup>5,8,24</sup> Carpaccio vom Rinderfilet Hand geklopft   Kapern   Pinienkerne   Parmesan   Rucola	16,00
GARNELEN <sup>8,10,15,16,20,23</sup> 5 White Tiger Garnelen   konfierte Tomaten   Schlangenbohnen   geräucherte Aioli	17,00
APPETIZER SELECTION <sup>1,3,15,19,23,</sup> 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* <sup>5,8,18,24</sup> Carpaccio vom Rinderfilet, Hand geklopft   Kapern   Pinienkerne   Parmesan   Rucola	19,00
RINDERTATAR VOM IRISCHEN WEIDEOCHSEN (120 g)* <sup>8,15,18,20</sup> 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 <sup>8,18,19</sup>	400 g	54,00
argentinisches Roast Beef mit charakteristischem Fettrand		
POMMERSCHES RUMP STEAK RED & WHITE	300 g	49,00
MIT PFEFFERSAUCE <sup>8,18,19</sup>		
Roast Beef mit charakteristischem Fettrand		
ARGENTINISCHES RINDERFILET	200 g	38,00
MIT PORTWEINJUS <sup>18,19</sup>	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 <sup>8,15,18,19</sup>	450 g	54,00
saftig, kräftig marmoriertes Steak, aus der Hochrippe geschnitten		
IRISCHES RINDERFILET VOM WEIDEOCHSEN	200 g	49,00
MIT PORTWEINJUS* <sup>18,19</sup>	300 g	59,00
zartes und saftiges Filetsteak, aus der Lende mit sehr feiner Struktur		
TRILOGIE VOM ARGENTINISCHEN RINDERFILET <sup>8,18,19</sup>		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 <sup>8,18,19</sup>	ab 200g	je 100g
mit Pfeffersauce		19,50
RIB EYE AUS ARGENTINIEN <sup>8,15,18,19</sup>	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

<b>BRECHTS STEAKHAUS TELLER</b> <sup>8,18,19,20</sup>	pro Person 46,00
Rinderfilet, Rib Eye und Rump Steak   Fries   Pfeffersauce   Side Salad Für 2 – 10 Personen, ca. 350g Fleisch pro Person	
<b>CHATEAUBRIAND   IRLAND I VOM WEIDEOCHSEN</b> <sup>8,18,19</sup>	pro Person 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	
<b>THE DRY AGE EXPERIENCE</b> <sup>18,19</sup>	pro Person 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	
<b>DOUBLE FLANK   PL</b> <sup>18,19</sup>	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	
<b>TOMAHAWK   POMMERN RED &amp; WHITE</b> <sup>18,19</sup>	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 <sup>8,19</sup>	7,00
Jalapeños, Cheddar	
CHEDDAR FRIES <sup>8,19</sup>	6,50
BACON FRIES <sup>1,2,17</sup>	7,00
Bacon, Zwiebeln, BBQ-Sauce	
SIDE SALAD <sup>20</sup>   small, large	5,80 / 10,50
GETRÜFFELTES PARMESAN- KARTOFFELPÜREE <sup>8</sup>	8,50
GEGRILLTES KNOBLAUCH- CIABATTA <sup>8,19</sup>	5,20
PIMIENTOS DE PADRÒN	6,00
SCHLANGENBOHNEN MIT KNOBLAUCHBUTTER <sup>8</sup>	6,80
KRÄUTER-KARTOFFELECKEN	5,80
COLE SLAW <sup>8,15,18,20</sup>	5,80
OFENKARTOFFEL MIT ZWIEBELSCHMAND <sup>8</sup>	7,50
WIRSING SAUTIERT	6,00

### SAUCES

Jede Sauce 4,80

PORTWEINJUS <sup>21</sup>
BRECHTS BBQ SAUCE <sup>1,2,17</sup>
WEISSE BBQ-SAUCE <sup>8</sup>
PFEFFERSAUCE <sup>2,3,5,8,18,19,21</sup>
SAUCE BÉARNAISE <sup>8,15</sup>
KRÄUTERBUTTER <sup>8</sup>
CHIMICHURRI <sup>20</sup>
GERÄUCHERTE AIOLI <sup>15,20</sup>

#### 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

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

## BURGERS

<b>VEGETARISCHER BURGER</b> <sup>19</sup>	17,50
Falafel   Linsendip   rote Zwiebeln   gegrillte Tomate   Rucola   Fries	
<b>CHEESE BURGER</b> <sup>1,8,19</sup>	18,50
180 g Beef   rote Zwiebeln   Gewürzgurke   Cheddar   Ketchup   Senf   Fries	
<b>CRISPY CHICKEN BURGER</b> <sup>8,15,19,20</sup>	19,50
Chicken Patty   Cole Slaw   Paprika-Harissa-Mayonnaise   Fries   Salat	
<b>BBQ BURGER</b> <sup>1,8,19</sup>	24,50
Beef   Blattsalat   Cheddar   Bacon   Tomate   Gewürzgurken   rote Zwiebeln   BBQ Sauce   Fries	
<b>DOUBLE SMASHED BURGER</b> <sup>8,19,20</sup>	22,00
Beef   Cheddar   Bacon   rote Zwiebeln   Gewürzgurken   Ketchup   Senf   Fries	



## CLASSIC APPETIZERS

DATTELN IM SPECKMANTEL <sup>24</sup> Mit karamellisierten Walnusskernen	6,50
ZWIEBELSUPPE <sup>8,18,19</sup> mit Parmesan-Crostini	9,00
MAISCREMESUPPE <sup>8</sup> Mit Hähnchenspieß	9,50
BRECHTS CURRYWURST <sup>8,17,19,20</sup> mit grober Curry-Sauce	12,00

## CLASSIC MAIN DISHES

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

## WINE BY THE GLASS

WEISS	0,15 l	1,5 l
LERGENMÜLLER   PFALZ   «Fruits de Mer» Riesling	7,50	70,00
PATRIARCHE PÈRE ET FILS   BOURGOGNE   Chardonnay	8,50	80,00
PFÄFFMANN   PFALZ   Weißburgunder	9,00	85,00
VINA VALDIVIESO   CL   Sauvignon	9,50	90,00
JOACHIM HEGER   BADEN   Grauburgunder	9,50	90,00

### ROSÉ



PATRIARCHE   FR   2022 «Heritage»	7,50	70,00
HECHT&BANNIER   FR   Syrah	9,50	90,00

### ROT

LERGENMÜLLER   PFALZ   Cabernet «Wilder Roter»	7,50	70,00
SCHRÖDER&SCHYLER   FR   Merlot	9,00	85,00
FAMILLE PERRIN   FR   Ventoux	9,50	90,00
JOACHIM HEGER   BADEN   Spätburgunder	9,50	90,00

## 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 Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Himbeersirup <sup>7</sup> , Tonic Water <sup>2,7,8</sup>	10,00
COCONUT Ananassaft, Kokoscreme <sup>10,11</sup> , Erdbeersirup <sup>3,7,8</sup>	10,00
IPANEMA Rohrzucker, Limetten, Ginger Ale <sup>7,8</sup>	10,00

## GIN & TONIC

BOMBAY SAPPHIRE 4 cl	8,50
+ Thomas Henry Tonic Water <sup>10,14,28,29</sup> + 4,80	
HENDRICK'S GIN 4 cl	10,00
+ Thomas Henry Tonic Water <sup>10,14,28,29</sup> + 4,80	
TANQUERAY ALKOHOLFREIER GIN 4 cl	11,00
+ Thomas Henry Tonic Water <sup>10,14,28,29</sup> + 4,80	
TANQUERAY NO.10 DRY GIN 4 cl	13,50
+ Thomas Henry Tonic Water <sup>10,14,28,29</sup> + 4,80	
BERLINER BRANDSTIFTER DRY GIN 4 cl	14,00
+ Thomas Henry Tonic Water <sup>10,14,28,29</sup> + 4,80	
GIN MARE MEDITERRANEAN GIN 4 cl	15,00
+ Thomas Henry Tonic Water <sup>10,14,28,29</sup> + 4,80	
MONKEY 47 DRY GIN 4 cl	16,50
+ Thomas Henry Tonic Water <sup>10,14,28,29</sup> + 4,80	

## COCKTAILS & LONGDRINKS

MARTINI COCKTAIL <sup>1,5</sup>	10,00
Gin   Dry Vermouth   Olive	
GIMLET <sup>29</sup>	10,00
Gin   Limettensaft   Limettensirup	
OLD FASHIONED <sup>1,5,29</sup>	12,00
Whiskey   Angostura   Wasser   Zuckersirup	
CAMPARI ORANGE 4 cl <sup>1</sup>	11,00
CUBA LIBRE 4 cl <sup>1,9,28,32</sup>	12,50
VODKA LEMON 4 cl <sup>10,19,30</sup>	12,50
WHISKEY COLA 4 cl <sup>10,19,30</sup>	13,50

## BEER

### FASSBIER – BERLIN

BERLINER PILSNER <sup>19</sup>	0.2 l	3,00
BERLINER PILSNER <sup>19</sup>	0.4 l	5,90

### HEFE VOM FASS

MAISELS WEISSBIER <sup>19</sup>	0.4 l	5,90
---------------------------------	-------	------

### FASSBIER – BAYERN

BURGENSTEINER PILS <sup>19</sup>	0.2 l	2,60
BURGENSTEINER PILS <sup>19</sup>	0.4 l	5,20

### 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	4,60
VIVA CON AGUA	0.75 l FI	9,60

### SOFT DRINKS

COCA COLA <sup>1,9,28,32</sup>	0.2 l FI	4,20
COKE ZERO <sup>1,9,13,28,29,32,36</sup>	0.2 l FI	4,20
THOMAS HENRY	0.2 l FI	4,80
Ginger Ale <sup>29</sup>   Bitter Lemon <sup>29,30</sup> Spicy Ginger <sup>28,29</sup>   Tonic Water <sup>28,29</sup>		
COCA COLA <sup>1,9,28,32</sup>	0.3 l	4,50
COKE ZERO <sup>1,9,13,28,29,32,36</sup>	0.3 l	4,50

### SAFT

Apfel <sup>29,30</sup>	0.2 l	3,20
Grapefruit <sup>28,29</sup>   Rhabarber <sup>29</sup>	0.2 l	3,80
Orange <sup>1,3,28,29,30,33</sup>	0.2 l	3,80
Cranberry <sup>14,29</sup>   Maracuja <sup>1,14,28</sup>	0.2 l	4,20

## HOT DRINKS

ESPRESSO <sup>9</sup>	Ts	2,70
ESPRESSO DOPPIO <sup>9</sup>	Ts	4,60
KAFFEE <sup>9</sup>	Ts	3,30
CAPPUCCINO <sup>8,9</sup>	Ts	3,90
MILCHKAFFEE <sup>8,9</sup>	Bowl	4,90
LATTE MACCHIATO <sup>8,9</sup> + Sirup <sup>8,9</sup> +0,50 (Vanille / Karamell / Haselnuss)	Gl	4,60
HOT CHOCOLATE Organic & Fair Trade <sup>9,24</sup>	Ts	4,90
BIO TEE <sup>9</sup>	Ts	4,60
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kamillenblüten</li> <li>• Vervenia</li> <li>• Baroness Grey Tea</li> <li>• China Jasmin Blatt</li> <li>• Darjeeling Imperial</li> <li>• Rooibos Pur</li> <li>• Früchte Natur</li> <li>• English Breakfast</li> </ul>		

# WEINAUSWAHL

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

## WEISSWEIN – DEUTSCHLAND

### PFALZ

STEFAN MEYER 2023 Chardonnay   Weißburgunder	42
EMIL BAUER 2021 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 2020 Riesling «Alte Reben»	69

### RHEINGAU



GEORG BREUER 2022 «GB Savage» Riesling trocken Biologisch-ökologischer Weinanbau	49
SCHLOSS VOLLRADS 2022 Riesling feinherb	49
ROBERT WEIL 2020 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 2022 Pinot Blanc «Haus Klosterberg» Weissburgunder	49
MARKUS MOLITOR 2021 «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  
2023 Schiefer-Riesling

WEINGUT VAN VOLXEM 75  
2022 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  
2023 Château Nicot blanc | Sauvignon  
Blanc | Semillon

CHÂ. LE GRAND VERDUS | BORDEAUX 43  
2021 Bordeaux blanc | Sauvignon Blanc |  
Semillon

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

FAMILLE PERRIN | RHÔNE 45  
2022 Côtes du Rhône Réserve |  
Roussane / Viognier

LA FORGE ESTATE | LANGUEDOC 48  
2022 Chardonnay

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

LA CHABLISIENNE | BOURGOGNE 65  
2019 Chablis «la Sereine» | Chardonnay

POUILLY SUR LOIRE | LOIRE 65  
2021 Pouilly Fumé «La Tuilerie»  
Sauvignon Blanc

CHÂTEAU FERRANDE | GRAVES 65  
2017 Château Ferrande blanc |  
Sauvignon Blanc | Sémillon

## WEISSWEIN – INTERNATIONAL

### AUSTRALIEN

PENFOLDS 49  
2015 Koonunga Hill | Chardonnay

### SÜDAFRIKA

SPIER 45  
2021 «Discover» | Chenin Blanc

### CHILE

MONTES CHILE 55  
2014 «Montes Alpha» | Chardonnay

### USA

HEITZ WINE CELLARS 89  
2014 Napa Valley Chardonnay

### ITALIEN

ZENATO 59  
2023 Lugana San Benedetto

PLANETA 89  
2014 Chardonnay Barrique

### NEUSEELAND

VILLA MARIA 69  
2016«Clifford Bay Reserve»  
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 2023 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 2022 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 2021 «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  
2020 Shiraz

## ROSÉ WEIN

PATRIARCHE PÈRE&FILS | FR 33  
2023 Rosé Heritage



HECHT&BANNIER | FR 39  
2023 Syrah Rosé

WEINGUT SPIESS | RHEINHESSEN 45  
2023 Pin\_& Friends Rosé

HECHT&BANNIER | FR 49  
2023 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 <sup>1,2,10</sup>	4 cl 7,00
AVERNA	4 cl 7,00
RAMAZOTTI	4 cl 7,00
BRANCA MENTA	4 cl 7,50
CAMPARI <sup>2</sup>	4 cl 7,50
FERNET BRANCA	4 cl 7,50
RAMAZOTTI ROSATO <sup>1</sup>	4 cl 7,50

### APERITIF

TAWNY WHITE <sup>5</sup>	5 cl 8,00
TAWNY RED	5 cl 8,00
LILLET BLANC <sup>1,5</sup>	5 cl 10,00

### CALVADOS

CHÂTEAU DU BREUIL <sup>1</sup> V.S.O.P.	4 cl 11,00
CHÂTEAU DU BREUIL <sup>1</sup> 15J.	4 cl 14,50

### COGNAC & BRANDY

CARLOS I. <sup>1</sup>	4 cl 10,00
CARDENAL MENDOZA <sup>5</sup>	4 cl 12,50
HENNESSY FINE DE COGNAC <sup>5</sup>	4 cl 13,00
HENNESSY XO <sup>5</sup>	4 cl 25,00

### LIKÖR

AMARETTO DI SARONNO <sup>1</sup>	4 cl 7,80
BAILEY'S IRISH CREAM <sup>1,8,28</sup>	4 cl 7,80
COINTREAU <sup>1,29</sup>	4 cl 8,50
SAMBUCA	4 cl 7,00

### TEQUILA

EL JIMADOR BLANCO <sup>1</sup>	4 cl 7,50
EL JIMADOR REPOSADO <sup>1</sup>	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 <sup>1,5</sup>	4 cl 7,50
MARTINI D'ORO <sup>1,5</sup>	4 cl 7,50
MARTINI DRY <sup>1,5</sup>	4 cl 7,50
NOILLY PRAT <sup>5</sup>	4 cl 8,50
FINO JARANA VERY DRY <sup>5</sup>	5 cl 9,50

### RUM

HAVANA CLUB 3J.	4 cl 7,50
HAVANA CLUB 7J.	4 cl 12,00
PYRAT XO RESERVE <sup>1</sup>	4 cl 15,00
ZACAPA CENTENARIO 23 J. <sup>1</sup>	4 cl 18,00
ZACAPA XO GRAN RESERVA <sup>1</sup>	4 cl 22,00

### BOURBON: KENTUCKY

MAKER'S MARK <sup>1</sup>	4 cl 10,00
BLATON'S SPECIAL RESERVE <sup>1</sup>	4 cl 12,00
KNOB CREEK <sup>1</sup>	4 cl 13,00
WOODFORD RESERVE <sup>1</sup>	4 cl 13,00
BOOKER'S <sup>1</sup>	4 cl 18,00

### BOURBON: TENNESSEE

JACK DANIEL'S Gentleman Jack <sup>1</sup>	4 cl 18,00
---	------------

### MALT WHISKEY: HIGHLANDS

OBAN 14 J. <sup>1</sup>	4 cl 15,00
GLENMORANGIE 18 J. <sup>1</sup>	4 cl 19,00

### MALT WHISKEY: ISLAY

ARDBEG 10 J. <sup>1</sup>	4 cl 12,50
LAPHROAIG 10 J. <sup>1</sup>	4 cl 13,00
LAGAVULIN 16 J. <sup>1</sup>	4 cl 18,00
BOWMORE 17 J. <sup>1</sup>	4 cl 25,00

### MALT WHISKEY: SPEYSIDE

GLENLIVET 15 J. <sup>1</sup>	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 <sup>8</sup>	9,00
CHEESECAKE IM GLAS <sup>8,19,24</sup>	9,50
Haferkeks-Streusel   Frischkäsecreme   Ananas-Mango-Salat	
PEANUTBUTTER BAR	12,50
Mit Himbeercoulis   Bananencreme	
HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL <sup>8,19,24</sup>	13,90
Mit Rosinen   Vanilleeis	

## DESSERT WINE

CHATEAU JANY   SAUTERNES	0,05 l	8,50
--------------------------	--------	------

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 79,90 € 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](http://www.brechts.de/events).

