

# Ein herzliches Willkommen in unserem Kaffeehaus!

Hier, im Herzen des beliebten Stadtbezirkes Prenzlauer Berg verbinden wir Berliner Kaffeehauskultur der Jahrhundertwende mit der heutigen Berliner Lebensart. Wir bieten Ihnen mit viel Liebe hergestellte, exzellente Torten- und Kuchenkreationen und außergewöhnliche Kaffeespezialitäten. Geben Sie uns Gelegenheit, Sie mit unserer international inspirierten Speisekarte genauso zu begeistern, wie mit unserer erlesenen Weinkarte und der wechselnden, köstlichen Wochenkarte unseres Küchenchefs!

Zu unserer Philosophie gehört das frische Zubereiten der Gerichte ebenso, wie eine größtmögliche Natürlichkeit bei den von uns verwendeten Zutaten.

Wir wünschen Ihnen eine schöne und genussreiche Zeit bei uns und wenn Sie noch ein bisschen mehr »Sowohlalsauch« mit nach Hause nehmen möchten, hält unsere Bäckerei & Konditorei nebenan eine Fülle an Produkten bereit.

Frühstück von früh bis spät . . . . .	I-2
Kaltes & Salate . . . . .	2
Suppen & warme Gerichte . . . . .	3
Eisbecher . . . . .	4
Kuchen & süße Speisen . . . . .	4
Kaffeeröstungen aus aller Welt . . . . .	5
Kaffee & Espressovariationen . . . . .	6
Aromatisierter Kaffeegenuss mit & ohne Alkohol . . . . .	7
Shakes, Schokoladen & Milchgetränke mit & ohne Alkohol . . . . .	8
Unsere Teemomente . . . . .	9
Hausgemachte Erfrischungen . . . . .	10
Heißgetränke mit & ohne Alkohol . . . . .	10
Säfte, Nektare & Limonaden . . . . .	11
Wasser . . . . .	12
Biere und bierhaltige Getränke . . . . .	12
Unsere Weine . . . . .	13
Weinhaltige Mixgetränke, Sekt & Prosecco . . . . .	14
Longdrinks . . . . .	14
Cocktails mit und ohne Alkohol . . . . .	15
Aperitifs, Digestifs, Wodka & Whisky . . . . .	16
Rum, Cognac, Obstbrände, Gin & Tequila . . . . .	17

Die Buchstaben und Zahlen, mit denen unsere Speisen & Getränke versehen sind, geben Ihnen Auskunft über enthaltene Allergene oder Zusatzstoffe.

Allergene: **A** glutenhaltiges Getreide | **B** Krebstiere | **C** Eier | **D** Fisch | **E** Erdnuss | **F** Soja | **G** Milch oder Laktose | **H** Schalenfrüchte | **I** Sellerie | **M** Senf | **N** Sesam | **O** Sulfite | **P** Lupinen | **R** Weichtiere

Zusatzstoffe: **1** Koffein | **2** Chinin | **3** Farbstoff | **4** Säuerungsmittel | **5** Konservierungsstoffe | **6** Süßungsmittel | **7** Stickstoffdioxid | **8** Verdickungs- Geliemittel | **9** Phosphat | **10** Stabilisatoren | **11** Geschwärtzmittel | **12** Gewachst | **13** Antioxidationsmittel | **14** Gelatine | **15** Geschmacks-verstärker | **16** Backtriebmittel

# - Frühstück von früh bis spät -

<b>Singapur Vegan</b>	12,90
Linsenaufstrich, Auberginen-Kurkuma-Aufstrich, 2 Sorten veganer Schnittkäse, aufgeschnittene Avocado, Obstdekoration, Erdnussbutter und Brotkorb <sup>H, O, 3, 4, 5, 13</sup>	
<b>Lumbini Vegetarisch</b>	12,90
Avocado, Apfel-Curry-Aufstrich, 2 Sorten Käse, Quark mit Rucola, Mozzarella mit Tomate-Basilikum, Obst, Salatgarnitur, Brotkorb & Butter <sup>A, B, G, 10</sup>	
<b>St. Georgen</b>	8,90
mit Bergkäse überbackenes Buttermilchkürbiskernbrot, belegt mit Nusschinken, Gewürzgurken und Tomatenscheiben <sup>A, G, 5</sup>	
<b>Brasilia</b>	14,50
Zartrosa Roastbeef (kalt) mit Weiße Bohnensalat, luftgetrocknetem Rinderschinken, Weichkäse, Papaya, frischer Avocado und Obst, Brotkorb & Butter <sup>A, G, 5, 13</sup>	
<b>Brandenburg</b>	13,50
regionaler Koch- und Rauchschinken, Leberwurst, Bärlauch-Schnittkäse, Gewürzgurke, hausgemachte Konfitüre, Obst- und Gemüsedekoration, Brotkorb & Butter <sup>A, G, 4, 5, 8, 10, 13</sup>	
<b>Paris</b>	6,90
Ein Butter-Croissant, Butter, Honig, hausgemachte Konfitüre, Obstgarnitur <sup>A, C, G</sup>	
<b>Basel</b>	7,50
Crunchy-Müsli mit Nüssen, Früchten, Joghurt, Milch & Honig <sup>G, H</sup>	
<b>London</b>	12,90
Orangenkonfitüre, Englischer Salbeikäse Sage Derby, Cheddarkäse, Rührei, 3 kleine gebratene Sausages, Obst, Brotkorb & Butter <sup>A, C, G, 4, 5, 8, 10</sup>	
<b>Oslo</b>	14,50
Graved Lachs, Shrimps in Dillschmand, ein Kaviar-Ei garniert mit Dillsenf-sauce, Sahnemeerrettich, dazu Salatgarnitur, Brotkorb & Butter <sup>A, B, C, D, G</sup>	
<b>Lyon</b>	14,50
feine französische Käseauswahl mit Morbier, Mimolette, Cremeux, Brie, Ziegenkäse und Salbeikäse, dazu frisches Obst & Gemüse, Butter & Brotkorb <sup>A, G</sup>	
<b>Rom</b>	13,90
Ital. Wurstsalat, Mortadella, Bresaola, Mailänder Salami, Mozzarellakugeln mit Tomate, Basilikum und Ziegenkäse, eingelegte Tomaten und Oliven, Salatgarnitur, Brotkorb & Butter <sup>A, G, 5, 13</sup>	

<p>»Sowohlalsauch Spezial« für zwei Personen          Bunt gemischte Frühstücksplatte: Graved Lachs mit Dill-Senfsoße,          Shrimps in Dill-Schmand, zwei hausgemachte Aufstriche, zartrosa          Roastbeef mit Remouladensauce, italienischer Wurstsalat, Mailänder          Salami, geräucherter Lachsschinken, zwei pikant gefüllte Crêpesröllchen,          Mozzarellakugeln mit Tomate &amp; Basilikum, Käseauswahl, Konfitüre,          frisches Obst und Salatgarnitur, Brotkorb &amp; Butter <sup>A, B, C, D, G, H, M, 4, 5</sup></p>	26,00
--	-------

## - Eierspeisen -

<b>New York</b> Rührei (Bio) mit Bacon, Lauchzwiebeln, Salatgarnitur, Brotkorb & Butter <sup>A, C, G, 5</sup>	8,50
<b>Boston</b> Zwei Eier (Bio) im Glas mit Tabasco, Ketchup, Brotkorb & Butter <sup>A, C, G</sup>	4,80
<b>Mykonos</b> Rührei (Bio) mit Tomaten, Lauchzwiebeln, Kräutern, Schafskäse, Salatgarnitur, Brotkorb & Butter <sup>A, C, G</sup>	8,50
<b>Berlin</b> Drei Spiegeleier (Bio) mit gekochtem Schinken, auf Vollkornbrot serviert, Salatgarnitur <sup>A, C, O, 5, 10, 13</sup>	8,50
<b>Sylt</b> Rührei (Bio) mit Krabben und Lachstreifen, Salatgarnitur, Brotkorb & Butter <sup>A, C, D, B</sup>	8,90

## - Snacks & Salate -

<b>Pikante Crêpe-Snacks</b> mit Frischkäse & Lachs, Schinken & Dijonsenfcrème, Pute & Currycrème, Rucola-Paprika & Schafskäsecreme sowie einem kleinen Salat <sup>A, C, D, G</sup>	8,50
<b>Roastbeefbaguette</b> zart-rosa aufgeschnitten, mit Rucola, Tomaten & Remouladensoße <sup>C, A, H, G, I, 8, 13</sup>	9,60
<b>Feldsalat</b> wahlweise mit gebratenen Hähnchenstreifen oder Mozzarellakugeln oder vegan mit frischer Mango, Granatapfel & Himbeerdressing, dazu Brot <sup>A, G</sup>	12,60
<b>Rucolasalat</b> mit frisch gerieb. Parmesankäse, Tomatenwürfeln, Balsamicodressing & Brot <sup>A, G, 3</sup>	11,50
<b>Gartensalat</b> mit Tomaten, Gurken, Frühlingszwiebeln, Radieschen, Paprika, Avocado, Quinoa, Apfel-Balsamico-Dressing & Brot <sup>3, A, C, G</sup>	12,50
<b>Frischer Gurkensalat</b> mit Essig-Dill-Öldressing	4,50

# - Suppen & warme Gerichte -

Vegetarisch, Fisch & Fleisch

<b>Currylachschrèmessuppe</b>	6,50
mit Wurzelgemüse, Graved Lachs und gebratenem Garnelenspieß, Brotkorb <sup>A, G, D</sup>	
<b>Tagessuppe oder Eintopf</b>	5,50-6,90
wechselnde Sorten frisch auf unserer Wochenkarte	
<b>Großer Kartoffelrösti</b>	
mit Crème Fraîche, Tomatenscheiben, Frühlingszwiebeln & Salat <sup>G</sup>	12,50
als Berner Rösti mit Speck, Zwiebeln, 3 Spiegeleiern (Bio) & Salat <sup>I</sup>	12,50
mit Crème Fraîche, gebeiztem Lachs, Dillsenfauce, Meerrettich, Salat <sup>G, M, D</sup>	15,50
mit feinem Rindergulasch, Pilzen & Salat <sup>I</sup>	15,50
<b>Serviettenknödel</b>	
mit vegetarischem Pilzrahm & kleinem Salat <sup>I, C, A, G</sup>	14,90
mit feinem Rindergulasch, Pilzen & kleinem Salat <sup>I</sup>	14,90
<b>Schnitzel »Wiener Art«</b>	
mit Bratkartoffeln oder Berliner Kartoffelsalat, dazu Gurken-Dill-Salat <sup>C, A, G</sup>	18,00
<b>1 Paar Wiener Würstchen</b> <sup>A, M, 4, 5, 10, 13</sup>	
mit Senf, frisch geriebenem Meerrettich, Brotkorb & Butter	6,90
mit Berliner Kartoffelsalat & Senf	9,90
<b>Ragout fin</b>	
Kalbs- und Hähnchenragout mit Käse überbacken, Baguettebrot <sup>A, G</sup>	7,50
<b>Zwei Berliner Bouletten</b>	
hausgemacht mit Senf, Ketchup, Brotkorb & Butter <sup>A, M, C</sup>	8,50
mit Berliner Kartoffelsalat & Senf	11,50
<b>Gebackene Feta-Ecken</b>	12,90
mit Preiselbeer-Kompott, Feldsalat mit Granatapfel & Mango, Walnussbaguette <sup>C, A, G, H</sup>	

Auf unserer wechselnden Wochenkarte finden Sie weitere  
Kreationen aus unserer Küche!

## - Eisbecher -

<b>Kinderglück</b>	3,60
Je eine Kugel Schoko- und Vanilleeis, frische Banane, Apfelfächer, Schokosauce und Schlagsahne <sup>8, G, H, C, F</sup>	
<b>Vanilletraum</b>	7,40
mit drei Kugeln Vanilleeis, frischem Saisonobst, Schlagsahne und Schokoladensauce <sup>8, 2, G, H, C, F</sup>	
<b>Heiße Liebe</b>	7,40
mit je einer Kugel Schoko-, Joghurt- und Vanilleeis, Roter Beerengrütze, Eierlikör und Schlagsahne <sup>8, G, H, C, F</sup>	
<b>Schöne Helene</b>	7,40
mit 3 Kugeln Walnusseis, frischer, knackiger Birne, Schlagsahne und Schokoladensauce <sup>7, 8, G, H, C, F</sup>	
<b>Banana Split</b>	7,40
zwei halbe Bananen mit je einer Kugel Schoko- und Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagsahne <sup>7, 8, G, H, C, F</sup>	
<b>Praliné</b>	8,50
mit je einer Kugel Walnuss-, Vanille-, Schokoeis, Eierlikör, Grand Marnier, Schokosauce, garniert mit 3 Pralinen und Schlagsahne <sup>7, 8, G, H, C, F</sup>	
<b>Joghurt &amp; Himbeere</b>	7,90
drei Kugeln Joghurteis, heiße Himbeeren & Schlagsahne <sup>7, 8, G, H, C</sup>	

## - Kuchen & süsse Speisen -

<b>Ein Stück Kuchen oder Torte</b>	3,90-5,60
Wir haben täglich bis zu 15 verschiedene Sorten im Angebot: Nuss-Mascarponetorte, Himbeer-Joghurtsahnetorte, New York Cheesecake, unsere berühmte Milchreistorte mit dunklen Beeren und Klassiker wie Sachertorte, Dänischer Apfelkuchen und Kirsch-Streusel. Entdecken Sie die ganze Vielfalt in unserer Tortenvitrine! Ausführliche Informationen (u. a. Inhaltsstoffe): <a href="http://www.sowohlalsauch.berlin">www.sowohlalsauch.berlin</a>	
<b>Feine Pralinenauswahl</b>	Stk. 1,10
<b>Armer Ritter</b>	7,50
Weißbrotscheiben in Rahmmilch eingeweicht und in Eihülle gebraten, mit mildem Ahornsirup, Zucker und Zimt <sup>A, C, G, H</sup>	
<b>Kaiserschmarrn</b>	10,50
mit einer Kugel Vanilleeis, Puderzucker, Apfelspalten und Preiselbeer-Kompott, mit oder ohne Rosinen <sup>3, 8, A, C, G</sup>	

# - Kaffeeröstungen aus aller Welt -

## Hausmischung aus Arabica & Robusta Bohnen <sup>1</sup>

Diese Kaffeemischung der Spitzenklasse ist voll und ausdrucksstark im Geschmack, mit wenig Säure und kräftigem Aroma.

Espresso	2,30
Kaffee	2,90

## Genuine Antigua Guatemala <sup>1</sup>

SHB (strictly hard bean) ist die höchste Qualitätsstufe für Kaffee und verweist auf das Anbaugebiet in über 1500 m Höhe hin. Ein 100% Arabica, mit sehr feiner Säure, ausdrucksstarker Fülle und einem eleganten Aroma.

Espresso	2,50
Kaffee	3,10

## Java-Robusta <sup>1</sup>

Ein außergewöhnlicher, vollmundiger Kaffee aus Indonesien. 100% Robusta Bohnen, mit einem kräftigen, leicht nussigen Geschmack. Zum Wachwerden geeignet – der Koffeingehalt ist höher als bei Arabica Bohnen.

Espresso	2,50
Kaffee	3,10

## Kenia Arabica BIO-Espressomischung

Eine italienische Espressoröstung aus 100% Arabica Bohnen. Leichte Süße, fruchtiger Geschmack mit mittlerer Stärke.

Espresso	2,60
Kaffee	3,30

## Colombia Armenia Supremo entkoffeiniert

Ein schonend entkoffeinierter und dennoch kräftig-würziger Kaffee mit einer feinen, milden Säure.

Espresso	2,50
Kaffee	3,10

Sie möchten die hier aufgeführten Kaffeesorten auch zu Hause genießen?  
Unsere Kaffeeauswahl sowie viele andere Produkte erhalten Sie in der Sowohlalsauch  
Bäckerei & Konditorei direkt nebenan und in unserem Online-Shop:  
[www.sowohlalsauch.berlin](http://www.sowohlalsauch.berlin)

# - Kaffee- und Espressovariationen -

<b>Kleiner Brauner</b>	2,90
ein kräftiger Espresso <sup>1</sup> mit geschäumter Milch im Glas <sup>G,1</sup>	
<b>Fiaker</b>	3,20
gesüßter, doppelter Espresso im Glas <sup>1</sup>	
<b>Einspänner</b>	3,20
verlängerter Espresso mit Schlagsahne im Glas <sup>G,1</sup>	
<b>Cappuccino Classico</b>	3,60
Espresso mit aufgeschäumter Milchhaube <sup>G,1</sup>	
<b>Wiener Cappuccino</b>	4,10
Espresso mit Schlagsahne und aufgeschäumter Milch <sup>G,1</sup>	
<b>Flat White</b>	4,10
Doppelter Espresso mit aufgeschäumter Milch im Glas <sup>G,1</sup>	
<b>Milchkaffee</b>	4,50
Kaffee mit aufgeschäumter Milch <sup>G,1</sup>	
<b>Milchkaffee Jumbo</b>	5,20
Doppelter Espresso mit aufgeschäumter Milch <sup>G,1</sup>	
<b>Kaffeegedeck klassisch</b>	5,80
ein Kännchen Kaffee und ein Kännchen heiße Milch <sup>G,1</sup>	
<b>Eiskaffee</b>	5,60
mit Vanilleeis und einem Sahnehäubchen <sup>1,3,8,7,G</sup>	
<b>Caffé Latte</b>	4,50
Espresso mit heißer Milch und wenig Schaum im Glas <sup>G,1</sup>	
<b>Mexikanisch</b>	5,20
Espresso mit heißer Milch, Schokolade und Sahnehaube <sup>G,1,7</sup>	
<b>Latte Macchiato</b>	4,50
Espresso mit heißer, geschäumter Milch im Glas <sup>G,1</sup>	

Wir bereiten alle Espressovariationen mit unserer aromatischen Hausmischung zu.  
Die Zubereitung mit einer anderen Kaffeesorte zu einem Aufpreis von 0,30 € ist selbstverständlich ebenso möglich.

## - Aromatisierter Kaffeegenuss -

<b>Swiss Chocolate</b>	4,80
als Milchkaffee oder Latte Macchiato <sup>1, G</sup>	
<b>Amaretto di Saronno</b>	4,80
als Milchkaffee oder Latte Macchiato <sup>1, 3, G, H</sup>	
<b>Kona Macademia Nut</b>	4,80
als Milchkaffee oder Latte Macchiato <sup>1, 3, G, H</sup>	
<b>Irish Cream</b>	4,80
als Milchkaffee oder Latte Macchiato <sup>1, 3, G, H</sup>	

## - Geistreiche Espressovariationen -

<b>Coretto con Grappa</b>	4,30
Espresso mit 2 cl Grappa <sup>1</sup>	
<b>Moskovskaya</b>	4,30
Espresso mit 2 cl Wodka <sup>1</sup>	
<b>Française</b>	4,30
Espresso mit 2 cl Cognac <sup>1</sup>	
<b>Vinoise</b>	4,50
Espresso mit 2 cl Sliwowitz und Schlagsahne <sup>1, 7, G</sup>	
<b>Pharisäer</b>	4,50
Espresso mit 2 cl Rum und Schlagsahne <sup>1, 7, G</sup>	
<b>Holländer</b>	4,50
Espresso mit 2 cl Eierlikör und Schlagsahne <sup>1, 7, G</sup>	
<b>Italiener</b>	4,50
Espresso mit 2 cl Amaretto und Schlagsahne <sup>1, 7, G</sup>	
<b>Irish Coffee</b>	5,90
doppelter Espresso mit 4 cl Whisky mit Schlagsahne <sup>1, 7, G</sup>	
<b>Grand Marnier Royale</b>	6,70
Espresso mit 4 cl Grand Marnier, Sahne und crushed Eis <sup>1, G</sup>	

Wir bereiten alle Espressovariationen mit unserer aromatischen Hausmischung zu.  
Die Zubereitung mit einer anderen Kaffeesorte zu einem Aufpreis von 0,30 € ist selbstverständlich ebenso möglich.



# - Shakes, Schokoladen & Milch -

Milch-Alternativen: Sojamilch, Hafermilch, laktosefreie oder fettarme Milch (Aufpreis 0,30 €)

- ohne Alkohol -

<b>Vanille-Milchshake</b> mit Banane & Vanilleeis <sup>3, 8, G</sup>	5,60
<b>Joghurt-Mango-Milchshake</b> <sup>8, G, H, C</sup>	5,60
<b>Erdbeer-Milchshake</b> <sup>3, 8, G</sup>	5,60
<b>Himbeerjoghurt-Milchshake</b> <sup>8, G, H, C</sup>	5,60
<b>Eisschokolade</b> mit 1 Kugel Schokoeis und Schlagsahne <sup>7, 8, C, F, G, H</sup>	5,60
<b>Caro-Milchkaffee</b> <sup>A, G</sup> koffeinfreier Getreidekaffee	4,60
<b>Heiße Ovomaltine</b> <sup>G, 3, 4, 5, 6</sup> kakaoähnliches Getränk mit süßem Malz	4,60
<b>Heiße Schokolade</b> <sup>F, G, 3, 4, 5, 6</sup> mit oder ohne Schlagsahne <sup>G, 7</sup>	4,60 / 4,20
<b>Original Holländischer Cacao</b> mit oder ohne Schlagsahne <sup>G, 7</sup>	4,60 / 4,20
<b>Schweizer Blockschokolade</b> in heißer Milch und mit Schlagsahne - eine Spezialität des Hauses <sup>G, 7</sup>	5,20
<b>Heiße Honigmilch</b> <sup>G</sup>	3,80

- mit Alkohol -

<b>Amaretto-Milch</b> heiße Milch mit 4 cl Amaretto und Schlagsahne <sup>G, 7, 3</sup>	6,50
<b>Rum-Schokolade</b> heiße Schokolade mit 4 cl Rum und Schlagsahne <sup>G, 7, 3</sup>	6,50
<b>Schokolade mit Baileys</b> heiße Schokolade mit 4 cl Baileys und Schlagsahne <sup>G, 7, 3</sup>	6,50

# - Unsere Teemomente -

## - Grün -

	Jumbotasse	Kännchen
<b>Chinesischer Grüner Tee</b> Beste Gunpowder-Qualität mit spritzig frischem Aroma	4,10	4,90
<b>Japanischer Grüner Tee</b> Sencha »Sakura« mit edlem japanischen Kirscharoma, verfeinert mit Rosenblütenblättern, dezent aromatisiert	4,10	4,90

## - Früchte & Kräuter -

	Jumbotasse	Kännchen
<b>Früchtetea Natur</b> mit Hibiskus, Hagebuttenschalen, Apfelstücken, Holunderbeeren und echter Bourbon-Vanille, Zutaten aus kontrollierter biologischer Anbau	4,10	4,90
<b>Afrikanischer Roibuschtee</b> milder, leicht süßlicher Roiboos aus der südafrikanischen Kapprovinz, sehr gerbstoffarm	4,10	4,90
<b>Zitronenverbena-Tee</b> eines der edelsten Teekräuter, Aroma zitronenartig & erfrischend	4,10	4,90
<b>Kamille</b> milder, wohltuender Kräutertea	4,10	4,90

## - Schwarz -

	Jumbotasse	Kännchen
<b>Russischer Tee</b> Grusinische Mischung, leicht rauchig und abgerundet mit milden Chinattees	4,10	4,90
<b>Friesischer Tee</b> kräftiger Broken Tee (Assam, Ceylon, Sumatra)	4,10	4,90
<b>Nordindischer Tee</b> Darjeeling TGFOP first flush »Queens blend«, blumig-feinherber Tee mit heller Tasse	4,10	4,90
<b>Ceylon Lovers Leap</b> feiner Uva-Tee mit unvergleichlich sanfter Tasse	4,10	4,90
<b>Masala Chai</b> indischer Schwarztee mit Ingwer, Kardamom, Pfeffer, Nelken und Sternanis	4,10	4,90
<b>Earl Grey Tee</b> englischer Klassiker mit Bergamotte-Aroma, gern mit einem Schuss Milch und leicht gesüßt getrunken	4,10	4,90

## - Hausgemachte Erfrischungen -

<b>American Iced Tea</b>	0,4 l	6,90
Frisch gebrühter Schwarztee, geeist und gespritzt mit frischem Orangen- und Zitronensaft & braunem Zucker		
<b>Holunderlimonade</b>	0,4 l	5,30
mit frischer Minze, Limette, Holundersirup, Eiswürfel		
<b>Cranberrylimonade</b>	0,4 l	5,30
mit Cranberry-Nektar, frischer Minze, Zitrone, Zuckersirup, Eiswürfel		

## - Heissgetränke -

mit und ohne Alkohol

<b>Frischer Pfefferminztee</b>		4,30
Pfefferminzblätter im Glas aufgebrüht		
<b>Frischer Ingwertee</b>		4,30
geraspelter Ingwer frisch aufgebrüht		
<b>Heiße Zitrone</b>		4,30
frisch gepresster Zitronensaft heiß aufgebrüht		
<b>Heiße Orange</b>		5,20
heißer, frisch gepresster Orangensaft		
<b>Heißer Apfelsaft</b>		5,20
mit frischer Minze		
<b>Heißer Sanddorn</b>		5,20
mit Honig		
<b>Glühwein °</b>		4,50
mit frischer Orange		
<b>Grog</b>		4,90
mit 4 cl Pottrum		

## - Säfte, Nektare & Schorlen -

	0,2 l	0,4 l
<b>Frisch gepresste Säfte</b>	4,90	7,80
Orange, Grapefruit		
<b>Schorle</b>	3,50	5,10
Auf Wunsch mit allen angebotenen Säften & Nektaren		
<b>Apfelsaft naturtrüb</b>	3,50	5,10
<b>Ananassaft</b>	3,50	5,10
<b>Birnensaft</b>	3,50	5,10
<b>Tomatensaft</b>	3,50	5,10
<b>Bananennektar</b>	3,50	5,10
<b>Sauerkirschnektar</b>	3,50	5,10
<b>Pfirsichnektar</b>	3,50	5,10
<b>Johannisbeernektar</b>	3,50	5,10
<b>Mangonektar</b>	3,50	5,10
<b>Sanddornnektar</b>	3,50	5,10
<b>Rhabarbernektar</b>	3,50	5,10

## Limonaden

Flaschen

<b>Coca-Cola</b> <sup>1,3,4</sup>	0,2 l	3,10
als Cola, Cola light, Zero		
<b>Fanta</b> <sup>4,5</sup>	0,2 l	3,10
<b>Sprite</b> <sup>3,4,5,6</sup>	0,2 l	3,10
<b>Ginger Ale</b> <sup>3,4,6</sup>	0,2 l	3,10
<b>Tonic</b> <sup>4,2</sup>	0,2 l	3,10
<b>Bitter Lemon</b> <sup>4,2</sup>	0,2 l	3,10

## - Wasser -

	0,2 l	0,4 l
Sodawasser mit frischer Zitrone	2,40	4,10
	0,25 l	0,75 l
Mineralwasser Flasche spritzig   medium   still	2,90	6,90

## - Bier -

Pilsener Urquell vom Faß	0,3 l	3,70
	0,5 l	4,90
Köstritzer Schwarzbier	Flasche 0,33 l	3,60
Radeberger	Flasche 0,33 l	3,60
Bayreuther Hell	Flasche 0,5 l	4,90
Erdinger Weißbier	Flasche 0,5 l	4,90
Hefe   Kristall   alkoholfrei		
Flensburger alkoholfrei	Flasche 0,33 l	3,20
Malztrunk	Flasche 0,33 l	3,10

## - Bierhaltige Getränke -

Berliner Weiße	0,33 l	3,80
rot oder grün <sup>3,4</sup>		
Diesel	0,3 l	3,60
Bier mit Cola <sup>1,3,4</sup>	0,5 l	4,80
Radler	0,3 l	3,60
Bier mit Fanta <sup>3,4,5,6</sup>	0,5 l	4,80
Alster	0,3 l	3,60
Bier mit Sprite <sup>4,5</sup>	0,5 l	4,80

# - Unsere Weine -

## Weiß

0,1 l 0,2 l 0,5 l 0,75 l

### Riesling Kabinett

2,90 4,90 10,50

2019, Prädikatswein trocken. Pfalz, Herxheim/Berg. Weingut Gabel-Eger; Aromen von Aprikose und Apfel. Rassig und elegant mit lebendiger Säure.

### Grüner Veltliner

2,90 4,90 10,50 12,40

Österreichischer Landwein trocken. Weingut Weixelbaum Kamptal; Leichter und frischer Veltliner. Aromen von Apfel, Litschi und etwas weißer Pfeffer.

### Grauer Burgunder

3,00 5,20 12,50 18,00

2019, Qualitätswein trocken. Pfalz, Ellerstadt, Weingut Hammel; Mit kräftiger Pfirsich- und Aprikosenaromatik und dezenter Säure.

### Blanc de Noir

3,50 5,90 14,50 21,00

2020, Spätlese trocken. Pfalz, Herxheim/Berg. Weingut Gabel-Eger; Weißgekelterter Spätburgunder. Extraktreicher Wein mit ausgeprägten Aromen von gelben Früchten und Rose.

## Rot

### Merlot Veneto

2,90 4,90 10,50 12,40

2019, Italien, Venetien, Weingut Bennati. Saftiges Rot und ein harmonischer Duft, weiche Tannine und ausgewogene Säure.

### Nero d'Avola Rasula

3,00 5,20 12,50 18,00

2018, Sizilien IGP, Maggio Vini. Dicht, weich und fruchtig am Gaumen. Rote Früchte mit würzigem Nachhall.

### Rioja tinto

3,50 5,90 14,50 21,00

2017, Bodegas Navajas, Rioja DOC. Junger Rioja, rote Johannisbeeren und leichte Röstaromatik.

## Rosé

### Rosé vom Pinot Noir

3,50 5,90 14,50 21,00

2019, Qualitätswein b.A. trocken, Rheinhessen, Biebelsheim, Weingut Johanning. Lachsarbener leichter Rosé aus der schonenden Kelterung vom Spätburgunder, rote Beeren, ohne Tannine.

### Käseteller (klein/groß)

8,50 / 14,50

Käse aus verschiedenen Ländern mit Trauben, getrockneten Tomaten, Oliven, Feigensenf und Birne

## - Weinhaltiges -

<b>Weinschorle</b> <sup>0</sup>	0,1 l	3,00
weiß oder rot	0,2 l	4,90
	0,5 l	9,40
<b>Spritz</b> mit Aperol oder Campari <sup>3,0</sup>		
mit Weißwein	0,2 l	7,90
mit Prosecco	0,2 l	7,90
<b>Hugo</b>	0,2 l	7,90
Prosecco mit Limette, Minze & Holunderblütensirup <sup>3,0</sup>		

## - Sekt & Prosecco -

<b>Rieslingsekt</b>	<i>im Glas</i> 0,1 l	4,50
Flaschengärung, trocken <sup>0</sup>	<i>auf Eis im Glas</i> 0,2 l	7,90
	<i>Flasche</i> 0,75 l	26,00
<b>Prosecco di Valdobbiadene</b>	<i>im Glas</i> 0,1 l	4,50
trocken <sup>0</sup>	<i>auf Eis im Glas</i> 0,2 l	7,90
	<i>Flasche</i> 0,75 l	26,00

## - Longdrinks -

<b>Bloody Mary</b> <sup>3,4,5</sup>	<i>mit 4 cl</i>	6,50
Wodka, Tomatensaft, Tabasco, Zitrone, Eis		
<b>Campari Orange</b> <sup>3</sup>	<i>mit 4 cl</i>	6,50
Campari, Orangensaft, Eis		
<b>Cuba Libre</b> <sup>1,3,4</sup>	<i>mit 4 cl</i>	6,50
Cola, Rum, Limette, Eis		
<b>Gin Tonic</b> <sup>4,2</sup>	<i>mit 4 cl</i>	6,50
Tonic mit Bombay Sapphire oder Tanqueray		
<b>Moscow Mule</b> <sup>1,3,4</sup>	<i>mit 4 cl</i>	6,50
Ginger Ale, Wodka, Limette		
<b>Scotch ´n Soda</b> <sup>3</sup>	<i>mit 4 cl</i>	6,50
Scotch Whisky, Soda, Eis		

## - Cocktails -

<b>Daiquiri</b> <sup>3</sup> Havana Club (3 Jahre), frisch gepr. Limettensaft, Zuckersirup, Crushed Eis	<i>mit 4 cl</i>	7,50
<b>Erdbeer Daiquiri</b> <sup>3</sup> Havana Club (3 Jahre), Erdbeeren, frisch gepr. Limettensaft, Zuckersirup, Crushed Eis	<i>mit 4 cl</i>	7,90
<b>Caipirinha</b> Cachaçarum, brauner Zucker, Limette, Crushed Eis	<i>mit 4 cl</i>	7,50
<b>Mojito</b> <sup>3, 5</sup> Havana Club (3 Jahre), Zucker, Limetten, frische Minze, Eis	<i>mit 4 cl</i>	7,50
<b>Pina Colada</b> <sup>H, 3, 5</sup> Weißer und brauner Rum, Kokossirup, süße Sahne, Ananassaft, Eis	<i>mit 4 cl</i>	7,50
<b>Margarita</b> weißer Tequila, Cointreau, frisch gepr. Limettensaft, Eis	<i>mit 4 cl</i>	7,50
<b>Caipiroska</b> Wodka Moskovskaya, brauner Zucker, Limette, Crushed Eis	<i>mit 4 cl</i>	7,50

## - Alkoholfreie Cocktails -

<b>Cherry Ale</b> Sauerkirschnektar, Zitronensaft, Ginger Ale <sup>3, 4, 6</sup>	<i>0,33 l</i>	5,50
<b>Caipirissima</b> Ginger Ale, Limette, Zucker <sup>3, 4, 5</sup>	<i>0,33 l</i>	5,50
<b>Free Pina Colada</b> Ananasfruchtsaft, Kokossirup, Sahne <sup>3, 4, 5</sup>	<i>0,33 l</i>	5,50
<b>Flotter Kicker</b> Bananennektar, Sauerkirschnektar, frisch gepresster Grapefruitsaft, Zitronensaft, Grenadine <sup>3, 4, 5</sup>	<i>0,33 l</i>	5,50
<b>Lucky Driver</b> Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine <sup>3, 4, 5</sup>	<i>0,33 l</i>	5,50
<b>§6 Gaststättengesetz</b> frische Gurkenscheiben mit Sodawasser	<i>0,2 l</i>	1,70



## - Aperitifs -

<b>Martini</b> Bianco   Rosso   Extra Dry <sup>0</sup>	5 cl	4,10
<b>Campari</b> <sup>3</sup>	4 cl	4,10
<b>Aperol</b> <sup>3</sup>	4 cl	4,10
<b>Pernod</b>	4 cl	4,10

## - Digestifs, Liköre & Kräuter -

<b>Amaretto di Saronno</b> <sup>3</sup>	4 cl	4,10
<b>Baileys Irish Cream</b> <sup>1, 3, 4, 10</sup>	4 cl	4,10
<b>Cointreau</b>	4 cl	4,10
<b>Grand Marnier</b>	4 cl	4,10
<b>Jägermeister</b>	4 cl	4,10
<b>Ramazotti</b>	4 cl	4,10
<b>Averna</b>	4 cl	4,10

## - Wodka & Whisky -

<b>Moskovskaya</b>	4 cl	4,10
<b>Stolichnaya</b>	4 cl	4,10
<b>Jim Beam Black</b> <sup>3</sup> Bourbon, 8 Jahre	4 cl	6,50
<b>Canadian Club »Classic«</b> <sup>3, 6</sup> 12 Jahre, fruchtig, würzig mit Roggennoten	4 cl	7,50
<b>Lagavulin</b> <sup>3</sup> Scottish Single Malt, 16 Jahre	4 cl	9,50

## - Rum -

Cachaça	4 cl	3,50
Havanna Rum <sup>3</sup> 7 Jahre	4 cl	4,50
Der gute Pott <sup>3</sup>	4 cl	4,50
Old Monk <sup>3</sup> Indien, 7 Jahre	4 cl	5,50

## - Cognac & Brandy -

Hennessy v.s	4 cl	3,50
Remy Martin v.s.o.p	4 cl	5,00
Metaxa Five Star	4 cl	5,00

## - Gin -

Gordon 's Dry	4 cl	3,90
Tanqueray Dry	4 cl	4,90
Bombay Sapphire	4 cl	4,90

## - Brände & Tequila -

Grappa di Moscato Trauben-Obstbrand	4 cl	4,90
Williams Christ Birnen- Obstbrand	4 cl	4,90
Sliwowitz Pflaumen-Obstbrand	4 cl	3,50
Tequila Sierra weiß   braun	4 cl	3,50



SOWOHLALSAUCH

- Kaffeehaus -

10435 Berlin · Kollwitz-Straße 88

Telefon 030 / 442 93 11

Fax 030 / 41 71 50 63

[kaffeehaus@sowohlalsauch.berlin](mailto:kaffeehaus@sowohlalsauch.berlin)

[www.sowohlalsauch.berlin](http://www.sowohlalsauch.berlin)

Geschäftsführer: Axel Rautenberg & Max Pölkow