

Liebe Gäste,

wir heißen Sie herzlich Willkommen im Restaurant des historischen  
Straßenbahndepot Heiligensee,  
Start- und Endpunkt der ehemaligen Linien 25 / 28 / 29.

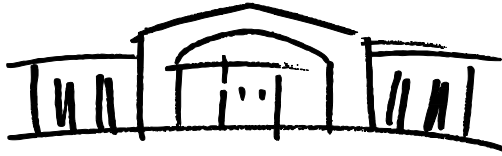
Unser neues Konzept:

Auf den folgenden Seiten finden Sie drei Menüs,  
Menü 1 und Menü 2 können Sie gerne individuell kombinieren,  
Menü 3 ist davon ausgeschlossen.  
Alle Speisen aus Menü 1, 2 und 3 können als einzelne Gerichte  
bestellt werden.

Gerne beraten wir Sie, sprechen Sie uns einfach an!

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit bei uns,  
lassen Sie den Alltag hinter sich  
und genießen Sie mit allen Sinnen.

Ihr Team vom „Restaurant Straßenbahndepot Heiligensee“



## Menü I

**Essenz vom Edelgeflügel** 12 €

*Gerste/ Ravioli/ Kamille/ Mais*

*Grauer Burgunder Hand in Hand, trocken **BIO***

*Weingut Meyer-Näkel & Klumpp - Baden 0,1l*

-

**Filet vom Alpenrind** 39 €

*Blumenkohl/ Kartoffel/ Kerbelknolle/ Schalotte*

*Héritage 118 Cabernet Sauvignon & Syrah IGP **BIO***

*Gérard Bertrand - Languedoc 0,1l*

-

**Blue Stilton** 14 €

*Birne/ Pekannuss/ Dörrobst/ Brioche*

*Tokaj Aszú 3 Puttonyos - Oremus - Tokaj 5cl*

-

**Arme Ritter** 12 €

*Bratapfel/ Vanille/ Quitte/ Rum*

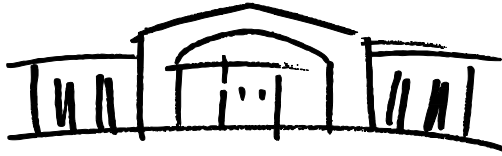
*Hallgartener Hendelberg Riesling, trocken VDP.ERSTE LAGE **BIO***

*Weingut Spreitzer - Rheingau 5cl*

4 Gang 74 €

3 Gang 62 €

Weinbegleitung 25 €



## Menü II

**Jakobsmuschel geräuchert** 16 €

*Petersilie/ Saiblingskaviar/ Sauerrahm/ Staudensellerie*

*WINKL Sauvignon DOC - Cantina Terlan - Südtirol 0,1l*

-

**Wildfanggarnele** 16 €

*Schwarzer Knoblauch/ Kartoffel/ Spinat/ Pinienkern*

*Niersteiner Hipping Riesling GG, trocken VDP.GROSSES GEWÄCHS BIO*

*Weingut St. Antony - Rheinhessen 0,1l*

-

**Filet vom St. Peterfisch** 36 €

*Ratatouille/ Kaper/ Sardelle/ Pasta*

*BRAMÌTO Chardonnay Umbria IGT*

*Castello della Sala - Umbrien 0,1l*

-

**„Sous vide Winterapfel“** 12 €

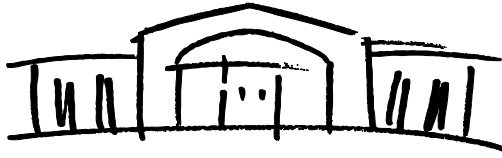
*Karamell/ Orange/ Mandel/ Rum*

*Banyuls Vin Doux Naturel AOP - Gérard Bertrand - Roussillon 5cl*

4 Gang 74 €

3 Gang 60 €

Weinbegleitung 25 €



## Menü III

**Suppe von Topinambur** 12 €

*Trüffel/ Sesam/ Orange/ Walnuss*

*BRAMÌTO Chardonnay Umbria IGT*

*Castello della Sala - Umbrien 0,1l*

-

**Blumenkohl - Falafel** 16 €

*Linse/ Tomate/ Kichererbse/ Minze*

*Grauer Burgunder Hand in Hand, trocken **BIO***

*Weingut Meyer-Näkel & Klumpp - Baden 0,1l*

-

**Kürbispolenta** 29 €

*Ingwer/ Pastinake/ Ananas/ Kernöl*

*SIEBENEICH Merlot DOC Riserva - Cantina Terlan - Südtirol 0,1l*

-

**Kaffee-Zabaione** 11 €

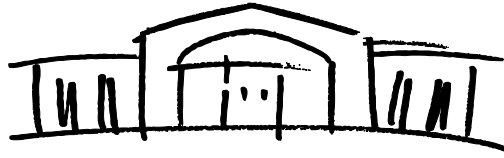
*Zwergorange/ Rum/ Schokolade/ Minze*

*Banyuls Vin Doux Naturel AOP - Gérard Bertrand - Roussillon 5cl*

4 Gang 64 €

3 Gang 54 €

Weinbegleitung 25 €



## Aperitif

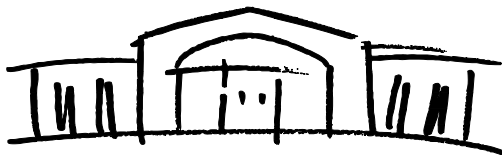
Crémant de Bourgogne Brut	0,1 l	9,00 €
Prosecco Valdobbiadene Marca Oro	0,1 l	7,00 €
Sekt Pinot brut, Gerhard Klein	0,1 l	8,00 €
Champagne Jean-Michel <i>-Carte Blanche- BIO</i>	0,375 l	39,00 €
Sherry	5 cl	7,00 €
Belsazar Vermouth <i>weiß, rose, rot, dry</i>	5 cl	7,00 €
Campari	5 cl	5,00 €
Campari Orange/ Soda	0,2 l	7,00 €
Aperol Spritz	0,2 l	8,50 €
Pink Grapefruit Spritz	0,2 l	8,50 €
Hugo	0,2 l	8,50 €
Belsazar rose/ Tonic	0,2 l	8,50 €
Yuzu Sake/ Prosecco	0,2 l	10,50 €

## Gin Tonic

Tanqueray/ Fever-Tree Tonic Water	0,3 l	9,50 €
Gin Mare/ Fever-Tree Tonic Water	0,3 l	14,50 €
Malfi Gin/ Fever-Tree Tonic Water	0,3 l	11,00 €

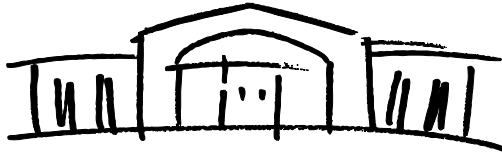
## Alkoholfrei

Virgin Prosecco AECHT (Kimmel) <i>Manufaktur Jörg Geiger</i>	0,375 l Fl.	18,00 €
Aperol Spritz	0,2 l	7,50 €
Hugo	0,2 l	7,50 €
Sanbitter von San Pellegrino	0,2 l	6,50 €
Crodino Orange Aroma	0,2 l	6,50 €



## Schaumwein

	0,75 l
<b>Riesling Sekt - alkoholfrei <i>BIO</i></b>	39 €
<i>Weingut St. Antony - Rheinhessen</i> Fruchtig, blumig, sorgenfrei. 0,0% Alkohol, 100% Genuss.	
<b>Pinot Sekt</b>	49 €
<i>Weingut Gerhard Klein - Pfalz</i> Feine rote Früchte und herrlich verspielt am Gaumen. Ein enorm saftiger und runder Sekt mit animierender Frucht und zarter Farbe im Glas. Zum Wohl!!	
<b>Crémant de Bourgogne Brut</b>	59 €
<i>Domaine François Mikulski - Burgund</i> Weißgold mit silbernen Reflexen. Zartes Duftspiel nach Weißer Johannisbeere, gelbe Birne und Reneklode mit einem Touch von Biskuit. Weich, cremiger Schmelz im Mund, schmackhafte Fruchtsüße und zartes Mousseux. Ein Gaumenschmeichler bis ins Finish.	
<b>Delamotte Brut</b>	75 €
<i>Champagne Delamotte - Champagne</i> Dieser außergewöhnliche Champagner verführt mit einem sehr reinen Bouquet, das wunderbare Noten von Zitrusfrüchten, weißen Blüten und Zitronenschale offenbart. Dieser Brut aus dem Hause Delamotte vereint Finesse, Kraft, Frische und eine angenehme Rundheit mit Präzision und großer Eleganz.	
<b>Billecart-Salmon Brut Rosé</b>	99 €
<i>Champagne Billecart-Salmon - Champagne</i> Mit Orangenüancen unterlegtes Goldgelb, lachsrote Reflexe, feines, anhaltendes Mousseux. Rote Waldbeeren, etwas Pfirsich, ein Hauch von Orangenesten, facettenreiches Bukett. Seidige Textur, gute Komplexität, zarte gelbe Apfelfrucht, harmonisch und elegant, zitronig im Finish.	
<b>2012 Comtes de Champagne Blanc de Blancs</b>	240 €
<i>Champagne Taittinger - Champagne</i> Die Kult-Cuvée aus dem Familienunternehmen Taittinger. Aussergewöhnlich rein, mit einer ihr innewohnenden, natürlichen Intensität. Brioche, reife Zitrusfrüchte, Williamsbrine und Aprikose entführen Ihre Sinne in ein Reich des puren Genusses und der Glückseligkeit.	



## Offene Weine

### Weißwein

0,2l Flasche

#### Riesling Rotschiefer, trocken *BIO*

9 € 33 €

*Weingut St. Antony - Rheinhessen*

0,75l

Geerntet am legendären Roten Hang. Ist saftig, überzeugt mit tropischer Frucht und toller Würznote.

#### Grauburgunder, trocken

9 € 29 €

*Weingut Gerhard Klein - Pfalz*

0,75l

Dieser herrlich saftige Grauburgunder umspielt den Gaumen mit der typischen Aromatik von Birne und Quitte. Das feingliedrige Spiel von Süße und Säure und der cremige Abgang verleihen ihm Länge und Struktur.

#### Weißburgunder & Chardonnay, trocken

9 € 29 €

*Weingut Gerhard Klein - Pfalz*

0,75l

Diese charmante Cuvée besteht durch die Kombination aus reifem, heimischem Obst, zusammen mit dem Schmelz und der Eleganz des Chardonnays.

### Roséwein

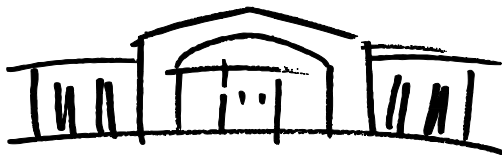
#### Cabernet Sauvignon Rosé

9 € 29 €

*Weingut Gerhard Klein - Pfalz*

0,75l

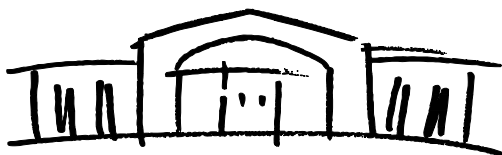
Lebendig, frischer Rosé mit feinen Noten von Pink Fruit und schwarzer Johannisbeere. Am Gaumen setzt sich die imposante Frucht fort und wird von einer eleganten Restsüße begleitet.



## Offene Weine

<b>Rotwein</b>	0,2l	Flasche
<b>Spätburgunder, trocken</b>	9 €	29 €
<i>Weingut Markus Pfaffmann - Pfalz</i>		0,75l
Waldbeeren, Rosinen und ein Hauch Schokolade. Dazu die typische Note von Kirschen. Eine angenehme Säure rundet den Wein ab.		
<b>Merlot, trocken</b>	9 €	29 €
<i>Weingut Lergenmüller - Pfalz</i>		0,75l
Schlichtweg ein Gaumenschmeichler. Harmonisch, vollmundig. Viel Pflaumen und dunkle Früchte.		
<b>Sabazio Rosso di Montepulciano DOC, trocken</b>	12 €	36 €
<i>Tenuta La Braccasca - Toskana</i>		0,75l
Die Frische vom traditionellen Sangiovese vereint sich mit üppig, fruchtigem Merlot und bringt einen blumigen Wein hervor, der mit Noten von roten Johannisbeeren überzeugt.		
<b>Black Print</b>	12 €	36 €
<i>Weingut Markus Schneider - Pfalz</i>		0,75l
Cuvée aus Merlot, Cabernet Dorsa, Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch und Syrah. Ein Rotwein von zweierlei Bodenprägung: kiesigem Sand und Kalkstein. Der Wein beeindruckt mit seiner tiefen Art, dunklen Reflexen und seinen Aromen von dunklen Früchten. Reifung in neuen und gebrauchten Eichenholzfässern.		





## Biere

Pilsner Urquell vom Fass	0,3 l	4,80 €
	0,5 l	5,90 €
Benediktiner Hefeweizen hell	0,5 l	5,50 €
Benediktiner Hefeweizen hell alkoholfrei	0,5 l	5,50 €
König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	3,80 €
Berliner Weisse <i>mit Schuß "rot oder grün"</i>	0,33 l	3,80 €

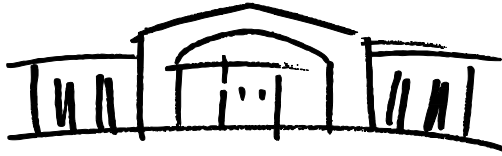
## Wasser

Taunusquelle Classic, Medium oder Naturell	Fl. 0,25 l	3,80 €
	Fl. 0,75 l	8,50 €

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola <sup>1)2)4)</sup> , Coca Cola zero <sup>1)2)3)4)</sup> , Fanta <sup>2)4)</sup> , Sprite <sup>4)</sup>	0,2 l	3,40 €
	0,4 l	4,50 €
Rixdorfer Fassbrause	Fl. 0,33 l	3,60 €
Apfelschorle mit Bio-Apfelsaft naturtrüb <i>Direktsaft</i>	0,2 l	3,20 €
	0,4 l	4,50 €
Bitter Lemon <sup>5)</sup> , Tonic Water <sup>5)</sup>	Fl. 0,2 l	2,90 €
Bionade	Fl. 0,33 l	3,80 €
Bauer - Orangensaft <i>Direktsaft</i>	0,2 l	3,00 €
Bauer - Apfelsaft naturtrüb <i>Direktsaft</i>	0,2 l	3,00 €
Bauer Bio-Kirschsafte, Bauer Bio-Bananensaft (KiBa)	0,2 l	3,00 €
Bauer Rhabarberschorle	Fl. 0,33 l	3,40 €

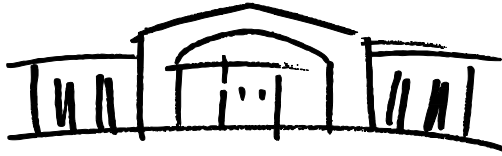
<sup>1)</sup>mit Koffein, <sup>2)</sup>mit Farbstoff, <sup>3)</sup>mit künstl. Süßstoffen, <sup>4)</sup>mit Konservierungsstoffen, <sup>5)</sup>chininhaltig



## Heißgetränke

Tasse Kaffee <sup>1)</sup>	3,50 €
Cappuccino <sup>1)</sup>	3,50 €
Espresso <sup>1)</sup>	2,90 €
Espresso macchiato <sup>1)</sup>	3,50 €
Espresso doppelt <sup>1)</sup>	4,90 €
Milchkaffee <sup>1)</sup>	4,00 €
Latte Macchiato <sup>1)</sup>	4,00 €
Ronnefeldt Tea Leaf Cup® - verschiedene Sorten	3,90 €
Heiße Schokolade	3,90 €

<sup>1)</sup>mit Koffein, <sup>2)</sup> mit Farbstoff, <sup>3)</sup> mit künstl. Süßstoffen, <sup>4)</sup> mit Konservierungsstoffen, <sup>5)</sup> chininhaltig



## Digestif

### Spirituosen, Halbbitter, Liköre

Linie Aquavit Port Cask	2 cl	4,00 €
Kaffee- / Kakao Likör	2 cl	3,50 €
Grappa di Berta	2 cl	8,50 €
Ramazotti	2 cl	3,00 €
Baileys	2 cl	3,00 €
Prinz Brände	2 cl	6,00 €
Ziegler Brände	2 cl	6,00 €

### Geister und Brände

Williams Christ Birne Dirker	2 cl	4,00 €
Waldhimbeer Geist Dirker	2 cl	3,50 €
Dirker Haselnuss Geist Dirker	2 cl	6,00 €
Cognac XO, Daniel Bouju <i>Premier Cru du Cognac, 25 Jahre gereift</i>	2 cl	8,50 €