

Liebe Gäste,

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

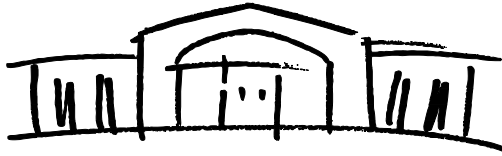
Unser Konzept:

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

### Gurkensuppe

12 €

*Wasabi-Nuss/ Eismeer-Garnele/ Passionsfrucht/ Traube*

*VIVIA Vermentino Maremma Toscana DOC*

*Tenuta Le Mortelle - Toskana 0,1l*

-

### Saltimbocca vom Kaninchen

16 €

*Couscous/ Granatapfel/ Kokos/ Joghurt/ Dattel*

*Pinot Grigio DOC*

*Cantina Andrian - Südtirol 0,1l*

-

### Wiener Schnitzel

32 €

*Kürbiskern/ Kartoffel-Speck-Salat/ Preiselbeere/ Feldsalat*

*Kapellenberg Silvaner, trocken VDP. ERSTE LAGE*

*Weingut Bickel-Stumpf - Franken 0,1l*

-

### Ofenfirsich

12 €

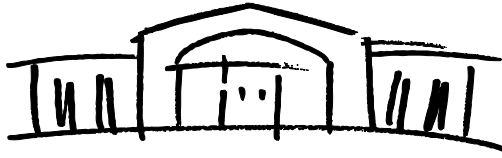
*Honig/ Mandel/ Joghurt-Eis/ Rosmarin*

*Rausch Riesling Spätlese*

*Forstmeister Geltz ZILLIKEN - Mosel 5cl*

4 Gang 69 € Weinbegleitung 24 €

3 Gang 55 € Weinbegleitung 18 €



## Menü II

**Romana-Herzen** 10 €

*Chili/ Erdnuss/ Yuzu/ Physalis/ Minz-Öl*

*Le Creete Lugana DOC*

*Ottella - Venetien 0,1l*

-

**Hummer-Cannelloni** 18 €

*Erbse/ Pfifferling/ Estragon/ Pernoid*

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

*Weingut Spreitzer - Rheingau 0,1l*

-

**Heilbutt** 36 €

*grüner Spargel/ Wassermelone/ Fenchel/ Edamame*

*WINKL Sauvignon DOC*

*Cantina Terlan - Südtirol 0,1l*

-

**Kaffee-Zabaione** 12 €

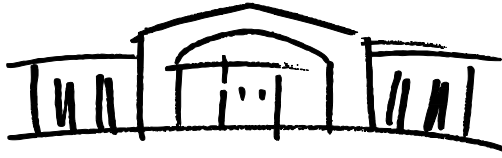
*Schoko/ Eiscreme/ Zwergorange/ Zitronenmelisse*

*Cuvée Beerenauslese*

*Weingut Kracher- Neusiedlersee, Burgenland 5cl*

4 Gang 72 € Weinbegleitung 24 €

3 Gang 57 € Weinbegleitung 18 €



## Menü III

**Tomaten-Consommé** 12 €

*Olive/ Reismudel/ Basilikum/ Pfifferling*

*Riesling Rotschiefer, trocken BIO*

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

-

**Erbsen-Falafel** 14 €

*gelbe Linse/ Melonen-Salsa/ Ingwer/ Frisée*

*Grauer Burgunder Hand in Hand, trocken BIO*

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

-

**BBQ Karotte** 29 €

*Gurken-Relish/ Zuckermais/ Tandoori Masala/ Schalotte/ Kartoffel*

*Niersteiner Blaufränkisch, trocken VDP.ORTSWEIN BIO*

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

-

**Yuzu-Wackelpudding** 12 €

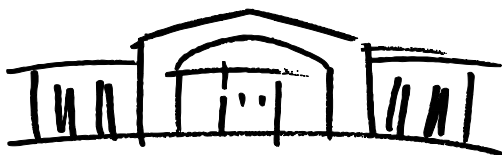
*Vanille/ Kokos/ Litschi/ Mascarpone*

*Rausch Riesling Spätlese*

*Forstmeister Geltz ZILLIKEN - Mosel 5cl*

4 Gang 62 € Weinbegleitung 24 €

3 Gang 52 € Weinbegleitung 18 €



## Aperitif

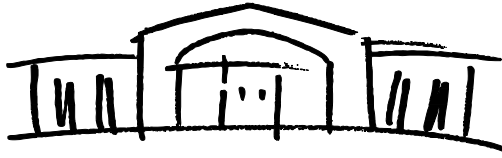
Crémant de Bourgogne Brut	0,1 l	9,00 €
Prosecco Spumante Etichetta Nera Millesimato <i>Extra Dry</i>	0,1 l	7,00 €
Sekt Pinot brut, Gerhard Klein	0,1 l	8,00 €
Champagne Jean-Michel <i>-Carte Blanche- BIO</i>	0,375 l	42,00 €
Sherry	5 cl	7,00 €
Belsazar Vermouth <i>weiß, rose, rot, dry</i>	5 cl	7,00 €
Campari	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 €

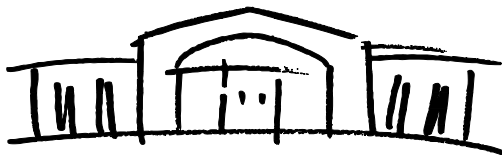
## Alkoholfrei

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 Orangenuancen 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 entföhren 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 besticht durch die Kombination aus reifem, heimischem Obst, zusammen mit dem Schmelz und der Eleganz des Chardonnays.

#### Sauvignon Blanc, trocken

9 € 29 €

*Weingut Markus Pfaffmann - Pfalz*

0,75l

Vielschichtiges Aromenbild. Schönes Bukett von Stachelbeere, Pfirsich, Holunderblüte, Kräuter, grüne Paprika, Cassis, Litschi und Kokos. Am Gaumen ausgewogen mit einer feinwürzigen aromatischen Frucht. Klar, frisch und rassig. Führt genussvoll in nuancenreiches Finale.

### Roséwein

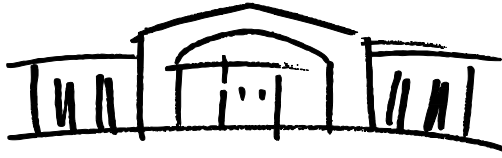
#### Cabernet Sauvignon Rosé

9 € 29 €

*Weingut Gerhard Klein - Pfalz*

0,75l

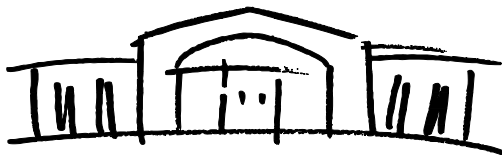
Lebendig, frischer Rosé mit feinen Noten von Pink Fruit und schwarzer Johannisbeere. Am Gaumen setzt sich die imposante Frucht fort und wird von einer eleganten Restsüße begleitet.



## Offene Weine

<b>Rotwein</b>	0,2l	Flasche
<b>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 - Toscana</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 €

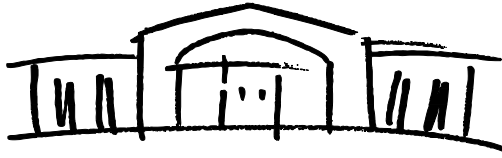
## Wasser

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-Kirschsaff, Bauer Bio-Bananensaft (KiBa)	0,2 l	3,00 €
Bauer Rhabarberschorle	Fl. 0,33 l	3,40 €

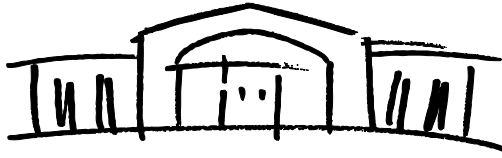
<sup>1)</sup>mit Koffein, <sup>2)</sup> mit Farbstoff, <sup>3)</sup> mit künstl. Süßstoffen, <sup>4)</sup>mit Konservierungsstoffen, <sup>5)</sup>chininhaltig



## 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 €