

Liebe Gäste,

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

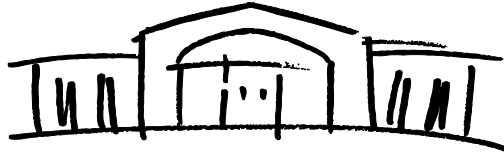
Unser Konzept:

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

à la carte

### Suppe vom „Beelitzer Spargel“

11 €

*Kokos/ Erbse/ Tramezzini/ Zitronen-Öl*

*VIVIA Vermentino Maremma Toscana DOC*

*Tenuta Le Mortelle - Toscana 0,1l*

### Ostsee Makrele *geräuchert*

14 €

*Tomate/ Mung Bohne/ Rucola/ Apfel*

*Grauer Burgunder Hand in Hand, trocken BIO*

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

### Wiener Schnitzel „Peter´s Farm“

34 €

*„Beelitzer Spargel“/ neue Kartoffel/ Sauce Hollandaise/ Petersilie*

*Kapellenberg Silvaner, trocken VDP. ERSTE LAGE*

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

### Waldmeister Götterspeise

12 €

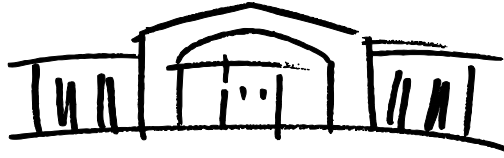
*Himbeere/ Vanille/ Hafer/ Mascarpone*

*Ürziger Würzgarten, Spätlese - Riesling*

*Markus Molitor - Mosel 5cl*

4 Gang 69 € Weinbegleitung 25 €

3 Gang 55 € Weinbegleitung 19 €



## Menü II

à la carte

### Hummersuppe

14 €

*Crème fraîche/ Kaviar/ Passionsfrucht/ Fenchel*

*Pinot Grigio DOC*

*Cantina Andrian - Südtirol 0,1l*

### Wachtelbrust

14 €

*Trüffel/ Kohlrabi/ Pancetta/ Portwein*

*Hohen Sülzener Spätburgunder Alte Reben, trocken*

*Weingut Battenfeld Spanier - Rheinhessen 0,1l*

### Filet von der Fjordforelle

36 €

*„Beelitzer Spargel“/ Kartoffel/ Bärlauch/ Zitrone/ Kaper*

*Kapellenberg Silvaner, trocken VDP. ERSTE LAGE*

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

### Erdnuss-Parfait

12 €

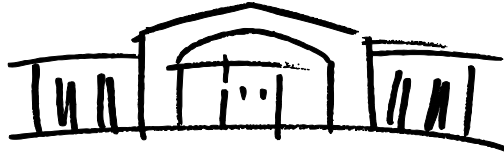
*Kokos/ Banane/ Schokolade/ Minze*

*Cuvée Beerenauslese*

*Weingut Kracher- Neusiedlersee, Burgenland 5cl*

4 Gang 72 € Weinbegleitung 25 €

3 Gang 58 € Weinbegleitung 19 €



## Menü III

à la carte

### Violette Aubergine

13 €

*Hüttenkäse/ Hanfsaat/ Salzzitrone/ Bärlauch-Pesto*

*Pinot Grigio DOC*

*Cantina Andrian - Südtirol 0,1l*

### Kohlrabi

13 €

*Quinoa/ Gartenkresse/ Cashewkern/ Minz-Öl*

*WINKL Sauvignon DOC*

*Cantina Terlan - Südtirol 0,1l*

### Trüffel-Gnocchi

30 €

*„Beelitzer Spargel“/ Datteltomate/ Salbei/ Pinienkern/ Parmesan*

*BRAMÌTO Chardonnay Umbria ITG*

*Castello della Sala - Umbrien 0,1l*

### Grießflammerie

12 €

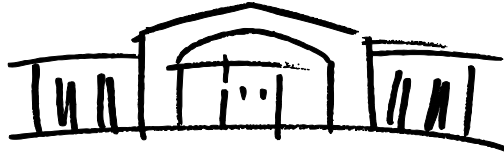
*Rhabarber/ Baiser/ Waldmeister/ Mandel*

*Ürziger Würzgarten, Spätlese - Riesling*

*Markus Molitor - Mosel 5cl*

4 Gang 65 € Weinbegleitung 25 €

3 Gang 50 € Weinbegleitung 19 €



## Aperitif

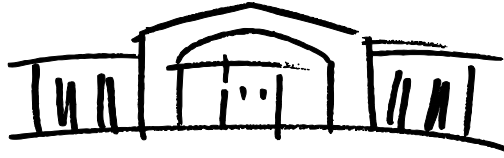
Crémant du Jura Millesime Brut AOC - TISSOT-MAIRE	0,1 l	9,00 €
Crémant du Jura Brut Rose AOC - TISSOT-MAIRE	0,1 l	9,00 €
Prosecco Spumante Etichetta Nera Millesimato <i>Extra Dry</i>	0,1 l	7,00 €
Champagne Jean-Michel <i>-Carte Blanche- BIO</i>	0,375 l	42,00 €
Sherry	5 cl	7,00 €
Belsazar Vermouth <i>dry, rose</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

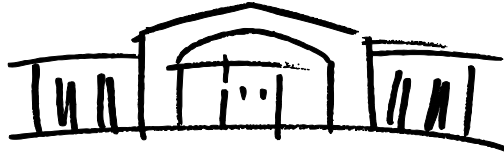
Tanqueray/ Fever-Tree Tonic Water	0,3 l	9,50 €
Gin Mare/ Fever-Tree Tonic Water	0,3 l	14,50 €
Malfi Gin/ Fever-Tree Tonic Water	0,3 l	11,00 €

## 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 €



<b>Schaumwein</b>	0,75 l
<b>Riesling Sekt - alkoholfrei <i>BIO</i></b> <i>Weingut St. Antony - Rheinhessen</i> Fruchtig, blumig, sorgenfrei. 0,0% Alkohol, 100% Genuss.	39 €
<b>Crémant du Jura Millesime - Brut AOC</b> <i>Tissot-Maire – Jura, Frankreich</i> Elegantes vielschichtiges Bouquet nach weißen Früchten wie z.B. Granny-Apfel, Birne und Quitte. Sehr geradlinig und kräftig mit intensiver Frucht, unterstrichen von Röstaromen und getrockneten Früchten im Finale.	59 €
<b>Crémant du Jura - Brut Rose AOC</b> <i>Tissot-Maire – Jura, Frankreich</i> Frischer und ausdrucksstarker Crémant. Schon in der Nase zarte Aromen roter, reifer Beeren, die dann im Mund noch mehr Ausdruck haben – Johannisbeere und Schattenmorellen. Starker Abgang, lecker und frisch.	59 €
<b>Delamotte Brut</b> <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.	75 €
<b>Billecart-Salmon Brut Rosé</b> <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.	120 €
<b>2012 Comtes de Champagne Blanc de Blancs</b> <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.	240 €



## Offene Weine

### Weißwein

0,1l Flasche

#### Riesling Rotschiefer, trocken *BIO*

5 € 37 €

*Weingut St. Antony - Rheinhessen*

0,75l

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

#### Grauburgunder, trocken

5 € 35 €

*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

5 € 35 €

*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

5 € 35 €

*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

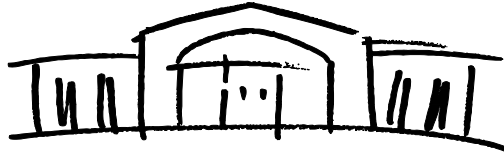
#### Cabernet Sauvignon Rosé

5 € 35 €

*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

### Rotwein

0,1l Flasche

#### Spätburgunder, trocken

5 € 35 €

*Weingut Markus Pfaffmann - Pfalz*

Waldbeeren, Rosinen und ein Hauch Schokolade. Dazu die typische Note von Kirschen. Eine angenehme Säure rundet den Wein ab.

0,75l

#### Sabazio Rosso di Montepulciano DOC, trocken

6 € 36 €

*Tenuta La Braccasca - Toscana*

Die Frische vom traditionellen Sangiovese vereint sich mit üppig, fruchtigem Merlot und bringt einen blumigen Wein hervor, der mit Noten von roten Johannisbeeren überzeugt.

0,75l

#### Black Print

6 € 36 €

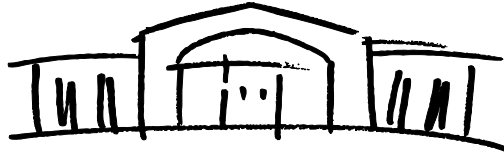
*Weingut Markus Schneider - Pfalz*

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.

0,75l





## 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 €

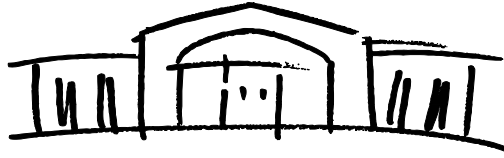
## Wasser

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

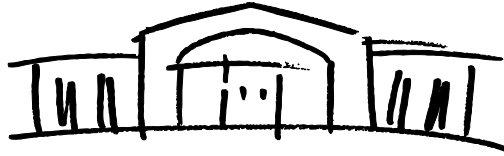
<sup>1)</sup>mit Koffein, <sup>2)</sup>mit Farbstoff, <sup>3)</sup>mit künstl. Süßstoffen, <sup>4)</sup>mit Konservierungsstoffen, <sup>5)</sup>chininhaltig



## 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	4,00 €
Prinz Brände	2 cl	6,00 €
Ziegler Brände	2 cl	8,00 €

### Geister und Brände

Williams Christ Birne Dirker	2 cl	6,00 €
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 €