

Dear Guest,

welcome to our restaurant Fabisch! We are really happy to welcome you today, but before we get cooking we would like to quickly introduce ourselves.

In our small kitchen the focus is on the complementary concepts of regional and German cuisine, and sustainability. Wherever possible we cook with local products, emphasising seasonality, whilst all our meat comes from free range suppliers. When it comes to writing our shopping list, freshness and quality are extremely important. This is why we use suppliers that we know personally, and who are based either in Berlin or in the countryside surrounding the city.

But when we take delivery of all this fresh produce, what do we do with it? Our menus are developed around what's in season, and rather than culinary experiments we focus on honest German cuisine: healthy, fresh and natural. Please feel free to talk to us about our food, our produce and our suppliers, and if you have any requests or requirements please be sure to let us know.

We hope you feel comfortable in Fabisch, and we hope that our approach will make you want to return.

But first it is time to taste for yourself,
Your Head Chef Roman Bigalke and the Fabisch Team

Lieber Gast,

willkommen in unserem Restaurant Fabisch! Wir freuen uns, dass Sie da sind, doch bevor wir für Sie an die Kochtöpfe gehen, möchten wir uns kurz vorstellen.

In unserer kleinen Küche kochen wir Gutes aus deutschen Landen, gewürzt mit viel Nachhaltigkeit in allen Bereichen. So kommen bei uns vorwiegend regionale und saisonale Produkte in den Topf, unser Fleisch ist aus tierartgerechter Haltung und Frische und Qualität stehen ganz oben auf dem Einkaufszettel. Großen Wert legen wir auch auf das Berliner Handwerk: unsere Lieferanten kennen wir persönlich, denn sie kommen aus Berlin und dem direkten Umland.

Unsere Rezepte? Die kreieren wir selber und je nach Saison immer wieder neu. Statt kulinarischer Experimente servieren wir eine ehrliche deutsche Küche: gesund, frisch, natürlich. Denn wir wollen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen und gerne wiederkommen!

Sollten Sie Fragen zu unseren Produkten, Partnern oder Zutaten haben, so beantworten wir diese gerne, bitte sprechen Sie uns an!

Und jetzt lassen Sie es sich schmecken!
Ihr Küchenchef Roman Bigalke und Team

FABISCH

Wintermenu

daily from 6pm

Salad

Large Mixed Salad

variety of salad leaves with carrots, chestnuts, raisins, bean sprouts and roasted almonds, served with an orange dressing

8,50

Soup

Forest Mushroom Soup

with mixed herbs

Cup 4,00
Plate 7,00

Vegetarian

Vegetarian Nut Roast

with nuts, rice, carrots and eggs, served with a mushroom sauce, red cabbage and potato dumplings

14,50

Main Meals

Roast Goose Breast or Leg

free-range goose cooked to a traditional recipe, served with apple-red cabbage, green cabbage and Thuringen dumplings

17,50

Poached Wild Salmon Filet

slow simmered, with vegetable strips, rice and a white wine and dill sauce, served with a green salad

15,00

Mama's Game Goulash

with game from the Muritz National Park, made with wild boar and venison meat and served with cranberry-pears, red cabbage and buttered potatoes

16,50

Fabisch Special Schnitzel

free-range pork with juicy apple and onion ragout, cooked with cheese au gratin, served with warm potato and bacon salad and Spreewald gherkins

15,50

Dessert

Honey- sour cherry- Trifle

7,00

Winterkarte

täglich ab 18.00

Salat

Variation von Blattsalaten

mit Karotten-Rohkost, Maronen, Rosinen, Sprossensamen und gerösteten Mandeln, dazu ein Orangendressing

8,50

Suppe

Feines Waldpilzsuppchen

mit allerlei Kräutern

Tasse 4,00

Teller 7,00

Vegetarisch

Vegetarischer Nussbraten

aus Nüssen, Reis, Karotten und Ei, an Pilzsoße, Rotkohl und Kartoffelklößen

14,50

Hauptgerichte

Brust oder Keule vom Gänsebraten

„nach altem Rezept“

von der Freilandgans, mit Apfel-Rotkohl, gespicktem Grünkohl und Thüringer Klößen

17,50

Pochiertes Wildlachsfilet

in der Folie gegart, mit Gemüsestreifen, Reis, Weißwein und Dill, dazu ein grüner Salat

15,00

Mutters Waldtier-Gulasch

aus dem Müritzer Nationalpark, mit Schwarz- und Damwild, an Preiselbeerbirne, Rotkohl und Butterkartoffeln

16,50

Fabisch Schnitzel „Spezial“

aus tierartgerechter Haltung, mit deftigem Apfel-Zwiebelragout und reichlich Käse überbacken, dazu Specksalat und Fassgurke

15,50

Nachtisch

Honigkuchen-Sauerkirsch-Trifle

7,00



Preise in Euro inkl. Bedienungsgeld und MwSt

Fabisch Specialties

daily from 6pm

Salad

Small Mixed Salad

with tomato, cucumber and peppers,
with a herbal vinaigrette

4,00

Pickled Herring with Pumpernickel

on a mild apple and onion salad

8,00

Soup

Berliner Potato Soup

with fresh herbs

Cup 4,00

Plate 6,50

Cold dish

„Abendbrot“

organic bread, butter, cold cuts
from free range meat, cheese,
tomatoes and pickles

8,50

Main Meals

Marinated Ribs

served au gratin with a tomato and
red pepper sauce, cabbage salad
and baked potato

13,50

Schnitzel

from Dannenberger Pork,
in a wholemeal crust
with warm potato and bacon salad
and Spreewald gherkins

13,00

„Our house specialty“

Granny's Cheeks of Beef
in a red wine sauce with root
vegetables served with parsley
potatoes

14,50

Vegetarian

Vegetarian Maultaschen

(German Pasta Pockets)
with spinach and cream cheese,
fried in nutmeg butter and served
with a salad bouquet

12,50

Desserts

Apfelstrudel

with almonds, nuts and
caramelised apple slices

6,50

Steamed Dumpling

with stewed blueberries
and a vanilla-poppy-seed sauce

6,50

Assortment of German cheese

served with bread

6,50

Please also ask about our
homemade cake.

Fabisch Spezialitäten

täglich ab 18.00

Salat

Kleiner gemischter Salat

mit Tomate, Gurke und Paprika,
dazu Kräutervinaigrette

4,00

Matjeshäckerle mit Pumpernickel

an mildem Apfel-Zwiebelsalat

8,00

Suppe

Berliner Kartoffelsuppe

mit frischen Kräutern

Tasse 4,00

Teller 6,50

Kalte Küche

„Abendbrot“

Bio-Brot, Butter, Wurst aus
tierartgerechter Haltung,
Käse, Tomate und saures Gemüse

8,50

Hauptgerichte

Marinierte Rippen

mit Tomaten-Paprikasoße gratiniert,
dazu Krautsalat und Backkartoffel

13,50

Schnitzel

vom Dannenberger Hausschwein,
in der Vollkornpanade, dazu
lauwarmer Kartoffel-Specksalat
und Spreewaldgurke

13,00

„Unsere Hausempfehlung“

Großmutter's Rinderbäckchen
in Rotweinsauce an Wurzelgemüse,
dazu tournierte Petersilienkartoffeln

14,50

Vegetarisch

Vegetarische Maultaschen

mit Spinat und Frischkäse in
Muskatbutter gebraten,
an Salatbouquet

12,50

Nachtsch

Apfelstrudel

mit Mandeln und Nüssen,
an karamellisierten Apfelspalten

6,50

Dampfnudeln

mit Blaubeerenkompott
und Vanille-Mohn-Soße

6,50

Deutsche Käseauswahl

mit Brot

6,50

Bitte informieren Sie sich über
unseren hausgemachten Kuchen.



Softdrinks & Juices

Drinks can complete or ruin a meal. Therefore we took very good care of the choice we offer you today. All juices, softdrinks, even the water, was tested by us and only products that made us happy found their way on to this menu.

Therefore you can find Bio-lemonades as much as Berlin typical products such as Club Mate or Rixdorfer Fassbrause. If you have questions regarding our choices, please ask.

Water

Spreequell classic	
Spreequell still	
	0,25l 1,80
	0,75l 4,50

Softdrinks

Fritz Kola ^{1,2}	
Fritz Kola light ^{1,2}	
Fritz Orange	
Fritz Lemon	
	0,2l 2,10

Thomas Henry Tonic ³	
Thomas Henry Ginger Ale ¹	
	0,2l 2,70

Thomas Henry Ginger Beer ¹	
	0,2l 2,90

Erfrischungsgetränke & Säfte

Genau wie die Wahl unserer Lebensmittel haben wir uns auch die Zusammenstellung der Getränkekarte nicht einfach gemacht. All unsere Getränke – vom Saft über den Wein bis hin zum Wasser – haben wir unserem Circus-Qualitätstest unterzogen. Die angebotenen Produkte haben uns alle glücklich gemacht – Test bestanden! So finden Sie Bio-Säfte und Bio-Limonaden Seite an Seite mit berlintypischen Getränken wie Rixdorfer Fassbrause und Club Mate.

Wenn Sie Fragen oder Anregungen zu unserer Auswahl haben, sprechen Sie uns bitte an.

Wasser

Spreequell Classic
Spreequell Still

0,25l Fl. 1,80
0,75l Fl. 4,50

Softdrinks

Fritz Kola ^{1,2}
Fritz Kola light ^{1,2}
Fritz Orange
Fritz Zitrone

0,2l Fl. 2,10

Thomas Henry Tonic ³
Thomas Henry Ginger Ale ¹

0,2l Fl. 2,70

Thomas Henry Ginger Beer ¹

0,2l Fl. 2,90



Bauer Juice

Bio Vegetable

0,2l 2,50
0,4l 4,00

Orange
Apple Cloudy
Pineapple
Tomato

0,2l 2,10
0,4l 3,60

Bauer Nectar

Cranberry
Mango

0,2l 2,10
0,4l 3,60

Fresh Juice

Orange

0,2l 2,80

Bio Lemonade

Bio Zisch Raspberry-Cassis
Bio Zisch Natural Orange
Bio Zisch Bitter Lemon

0,33l 2,50

Berlin Special

Club Mate²

0,33l 2,20

Bionade

Herbs
Elderberry

0,33l 2,80

1 contains artificial colours

2 contains caffeine

3 contains quinine

Bauer Fruchtsäfte

Bio Gemüse

0,2l 2,50
0,4l 4,00

Orange
Apfelsaft Naturrüb
Ananas
Tomate

0,2l 2,10
0,4l 3,60

Bauer Nektare

Cranberry
Mango

0,2l 2,10
0,4l 3,60

Frische Säfte

Orange

0,2l 2,80

Bio Limonade

Bio Zisch Himbeer-Cassis
Bio Zisch Orange Natur
Bio Zisch Bitter Lemon

0,33l 2,50

Berlin Spezial

Club Mate²

0,33l 2,20

Bionade

Kräuter
Holunder

0,33l 2,80

1 farbstoffhaltig

2 koffeinhaltig

3 chininhaltig

FABISCH

Preise in Euro inkl. Bedienungsgeld und MwSt

Beer

On Tap

Becks	
Haake Beck	
Staropramen dark	
Franziskaner Hefeweizen	
	0,3l 2,70
	0,5l 3,20

Bottled

Becks	
Berliner Weisse green	
Berliner Weisse red	
	0,33l 2,70
Franziskaner Kristall	
Franziskaner Dunkel	
	0,5l 3,20

Nonalcoholic

Franziskaner Hefeweizen	
	0,5l 3,20
Becks nonalcoholic	
	0,33l 2,70

Bier

Vom Fass

Becks
Haake Beck
Staropramen dark
Franziskaner Hefeweizen

0,3l 2,70
0,5l 3,20

Flaschenbier

Becks
Berliner Weisse Grün
Berliner Weisse Rot

0,33l 2,70

Franziskaner Kristall
Franziskaner Dunkel

0,5l 3,20

Alkoholfrei

Franziskaner Hefeweizen

0,5l 3,20

Becks Alkoholfrei

0,33l 2,70

FABISCH

Preise in Euro inkl. Bedienungsgeld und MwSt

Wine

For every good meal you need a good wine too.

Exactly for this reason we teamed up with our local wine shop – Weinladen Schmidt – and together we put out a wine menu that we are proud of. We matched our choices of wine with our food offer. Although Germany is not especially known for its wine, you will be surprised by the wide choice of beautiful German wine.

Convince yourself.

Any member of our staff is happy to recommend you the right choice of wine.

Fabisch House Wine

Max White

From Max Müller (QbA).
A dry white from Volkach, Franconia.
Perfect for sunny Berlin days.
Exotic and fruity with a robust taste
that is nevertheless refreshing.

Aufwind — Redwine-Cuvée

From Thomas Hensel (QbA),
Bad Dürkheim, Pfalz.
Combining paprika, redcurrant and a
touch of black pepper... what an
aroma! Cuvée from St Laurent and
Cabernet Sauvignon – everything a
good wine needs.

0,1l 2,90
0,25l 5,80
0,75l 17,00

Wein

Zu einem gelungenen Essen gehört auch ein guter Tropfen Wein...

Mit dieser Motivation haben wir unsere Weinkarte gemeinsam mit dem Weinladen unseres Vertrauens – dem Weinladen Schmidt am Kollwitzplatz – erstellt. In erster Linie haben wir uns für deutsche Qualitätsweine entschieden, welche wir mit dem Speisenangebot abgestimmt haben.

Gerne machen wir Ihnen auch einen Vorschlag für den passenden Wein.

Überzeugen Sie sich selbst.

Der Fabisch-Hauswein

Max White

von Max Müller, QbA trocken,
aus Volkach in Franken.
Passend zur Sonne Berlins,
exotische, fruchtige und gleichsam
kernige Erfrischung.

Aufwind — Rotwein-Cuvée

von Thomas Hensel, QbA trocken,
aus Bad Dürkheim/Pfalz.
Was für ein Duft: Paprika, Cassis,
etwas schwarzer Pfeffer. Cuvée aus
St. Laurent und Cabernet Sauvignon.

0,1l 2,90
0,25l 5,80
0,75l 17,00

FABISCH

Preise in Euro inkl. Bedienungsgeld und MwSt

Open Wine

White

Grüner Veltliner

From a rising star of German wine, Marcus Huber, Traisental. An elegant wine that is also perfect for a lazy lunchtime.

0,1l 2,00
0,25l 4,00
0,5l 8,00

Riesling

From the beautiful Pfalz region of Germany, this wine from the vineyard Reichsrat von Buhl is pure liquid pleasure.

0,1l 2,40
0,25l 4,80
0,5l 9,60

Scheurebe Kabinett

From Max Müller, Volkach, Franken. Even dry wine drinkers will make an exception for this gentle, fruity wine.

0,1l 2,40
0,25l 4,80
0,5l 9,60

Grauer Burgunder

The German *Pinot Grigio* from vineyard Langenwalter in Pfalz. An allrounder that is perfect for those looking for a wine to accompany their meal.

0,1l 2,10
0,25l 4,20
0,5l 8,40

Rosé

Rosé

from vineyard Langenwalter in Pfalz. A very drinkable wine in which all the flavours shine through.

0,1l 2,10
0,25l 4,20
0,5l 8,40

Red

Blauer Zweigelt

From that man again, Markus Huber, Traisental. He also makes a very drinkable and tasty red.

0,1l 2,00
0,25l 4,00
0,5l 8,00

Dornfelder

From the vineyard Hensel (QbA) in the Pfalz, this full-bodied and dry wine features a hint of elderberry, blackberry and black cherry.

0,1l 2,20
0,25l 4,40
0,5l 8,80

Spätburgunder

Red wine from the Pfalz region, produced by Thomas Hensel, who became a celebrated allrounder. The wine is velvety and juicy with a hint of cherries. Pure elegance.

0,1l 2,40
0,25l 4,80
0,5l 9,60

Tous les jours

From Castel-Peter, this Cuvée from the Pfalz includes St Laurent, Spätburgunder and Dornfelder grapes, brought together with a harmonic yet strong and full-bodied taste.

0,1l 3,20
0,25l 6,40
0,5l 12,80

Offene Weine

Weiß

Grüner Veltliner

vom Shooting-Star Markus Huber aus dem Traisental.

Eleganter Weingenuß, macht auch schon zur Mittagszeit viel Spaß.

0,1l 2,00

0,25l 4,00

0,5l 8,00

Grauer Burgunder

– statt Pinot Grigio –

vom Weingut Langenwalter/Pfalz.

Ein Allrounder, wenn es um die Essensbegleitung geht.

0,1l 2,10

0,25l 4,20

0,5l 8,40

Riesling

aus der schönen Pfalz

vom Weingut Reichsrat von Buhl.

Die Verflüssigung purer Lebensfreude.

0,1l 2,40

0,25l 4,80

0,5l 9,60

Scheurebe Kabinett

von Max Müller aus Volkach/Franken.

Feinfruchtig – Trocken-Trinker

machen hier gern mal eine Ausnahme.

0,1l 2,40

0,25l 4,80

0,5l 9,60

Rosé

Rosé

vom Weingut Langenwalter/Pfalz.

Ein süffiger Geselle mit transparenter Frucht.

0,1l 2,10

0,25l 4,20

0,5l 8,40

Rot

Blauer Zweigelt

vom schon bekannten Markus Huber aus dem Traisental.

Ja, ja, Roten macht er auch gut – läuft sehr lecker!

0,1l 2,00

0,25l 4,00

0,5l 8,00

Dornfelder trocken

vom Weingut Hensel, QbA

aus der Pfalz. Vollmundige Variante mit Noten von Holunder, Brombeere und Schwarzkirsche.

0,1l 2,20

0,25l 4,40

0,5l 8,80

Spätburgunder

aus der Pfalz von Thomas Hensel.

Vom Jungtalent zum Alleskönner.

Samtig, saftig, kirschtig: pure Eleganz.

0,1l 2,40

0,25l 4,80

0,5l 9,60

Tous les jours

von Castel-Peter. Pfälzer Cuvée von

St. Laurent, Spätburgunder und

Dornfelder, harmonisch und kräftig, ein vollmundiges

Geschmackserlebnis.

0,1l 3,20

0,25l 6,40

0,5l 12,80



Wine/ Runners out

White

Riesling Kabinett feinherb

From the Vineyard Trenz in Rheingau.
A bouquet of clear notes, with aromas of apricot, apple, and honey melon, this wine is gently structured with a delicate, fruity sweetness and a mellow resonance.

0,1l 4,00
0,75l 18,00

Verdicchio di Matelica DOC

From ColleStefano, Marken, Italy.
This wine is the master-work of Fabio Marchionni, who has created a wine that is not only ecological, but delivers a spicy flavour with a hint of fruit.

0,1l 4,00
0,75l 18,00

Grüner Sylvaner

From the vineyard Battenfeld-Spanier/
Rheinhessen.
This balanced wine is delicately scented of pink grapefruit and gooseberries, with a hint of fresh hay, the aroma is fresh and slightly fruity and combines a mineral with an earthy note.

0,1l 4,00
0,75l 23,00

Hochheimer Stielweg

From Günter Künstler, a dry Riesling
“Alte Reben” (QbA) from the Rheingau.
It is not so easy to make a single selection from the fabulous list of wines created by Künstler... but we have chosen one to give you some idea of his talent.

0,1l 4,00
0,75l 40,00

Red

Borsao Crianza Seleccion

From the Bodegas Borsao in the
Campo de Borja.
This exciting find from the west of Spain pairs the opulence of fruit with strength and expression. Curiosity will be rewarded.

0,1l 4,00
0,75l 25,00

Blaufränkisch Gmärk

From the vineyard Ernst Triebaumer,
Neusiedlersee.
Robust with a fine aroma of blackberries and wild cherries.

0,1l 4,00
0,75l 30,00

Rosso di Montalcino DOC

From the Family Loacker, Corte Pavone,
Montalcino.
The homeopathic treatment in this Italian vineyard brings forth the highest flavor. Perhaps the most important nutrition for heart and soul.

0,1l 4,00
0,75l 34,00

Weine/ Ausläufer

Weiß

Riesling Kabinett feinherb

Weingut Trezn aus dem Rheingau.
Reintöniges Bukett mit Aromen von
Aprikose, Apfel und Honigmelone.
Fein strukturiert mit dezenter Fruchtsüße
und zartwürzigem Nachhall.

0,1l 4,00
0,75l 18,00

Verdicchio di Matelica DOC

ColleStefano, Marken, Italien.
Sein ganzes Engagement steckt Fabio
Marchionni in diesen einen Wein und dies
konsequent ökologisch.
Dezent fruchtig und feinwürzig.

0,1l 4,00
0,75l 18,00

Grüner Sylvaner

Weingut Battenfeld-Spanier aus
Rheinhessen, QbA trocken.
Mineralisch, frisch, zartfruchtige
Aromen, begleitet von einer
Spur Erdigkeit. Überzeugende Balance
zwischen dichter Textur und lebendiger
Säure.

0,1l 4,00
0,75l 23,00

Hochheimer Stielweg

von Gunter Künstler, Riesling „Alte
Reben“, QbA trocken vom Rheingau.
Die Liste mit Gunter Künstlers Meisterwerken
ist lang, da fällt einem die Auswahl gar nicht
so leicht: hier schon mal ein Vorgeschmack!

0,1l 4,00
0,75l 40,00

Rot

Borsao Crianza Seleccion

Bodegas Borsao – Campo de Borja.
Eine spannende Entdeckung aus dem Westen
Spaniens: Fruchtopulenz
gepaart mit Kraft und Ausdruck,
Neugier wird belohnt!

0,1l 4,00
0,75l 25,00

Blafränkisch Gmärk

Weingut Ernst Triebaumer,
Neusiedlersee.
Dichte, feste Substanz, straffe Frucht,
in der Nase feine Brombeerdüfte mit
Anklängen von Waldkirschen.

0,1l 4,00
0,75l 30,00

Rosso di Montalcino DOC

der Fam. Loacker, Corte Pavone,
Montalcino (Italien).
Homöopathische Behandlung im
Weinberg bringt höchsten Genuss –
vielleicht die wichtigste Nahrung für
Geist und Seele.

0,1l 4,00
0,75l 34,00



Sparkling Wine & Champagne

Rieszante secco

From the vineyard Rauhen, Mosel-Saar-Ruwer.
A tingly, fresh-tasting and fun wine.
Made from 100% Riesling grapes.

0,1l 2,10
0,75l 15,00

Sekt – Buhl Riesling extra dry

From the vineyard Reichsrat von Buhl, Pfalz.
An extra-dry sparkling wine with a distinctive,
fruity Riesling bouquet. Soft and fine with a fragile
structure.

0,1l 3,80
0,75l 28,00

Champagner Duval

Leroy brut Premier Cru

0,75l 80,00

Sekt & Champagner

Rieszante secco

Weingut Rauen, Mosel-Saar-Ruwer.
Prickelnd-frischer Spaßwein, Perlwein
aus 100% Riesling Traube.

0,1l 2,10
0,75l 15,00

Sekt – Buhl Riesling extra trocken

Weingut Reichsrat von Buhl, Pfalz.
Ausgeprägte Rieslingfrucht im Bukett,
saftig und fein, mit filigraner Struktur.

0,1l 3,80
0,75l 28,00

Champagner Duval Leroy brut Premier Cru

0,75l 80,00

FABISCH

Preise in Euro inkl. Bedienungsgeld und MwSt

Winter Special

Fresh vitamin tea

homemade with lemongrass, lemon, lime, orange, sugar and hot water, garnished with mint

3,50

Hot apple juice

cloudy apple juice from Bauer, refined with cinnamon and almonds

2,80

Bio Punch

(without alcohol)

2,50

Homemade Glühwein red or white

hot wine punch

3,50

with a shot of 2cl Amaretto or Baileys

5,50

Housecreated

Winter Cocktails

daily from 4pm

Johnny Appleseed Toddy

Everyone likes a bit of warm spiced apple on a cold day, so why not try it with a bit of a kick? Made with apple brandy, fresh lemon juice and hot water, and garnished with a cinnamon stick, this is a perfect drink to warm and relax the body after a cold day in the city

7,50

Milk Punch

An adult version of the glass of warm milk before bed. We have added a little cognac, sugar, and a sprinkle of nutmeg on top... guarantees sweet dreams

7,50

Winterspecial

Frischer Vitamintee

hausgemacht mit Zitronengras, Zitrone, Limette, Orange, Zucker und heißem Wasser, serviert mit frischer Minze

3,50

Heißer Apfelsaft

Bauer Apfelsaft naturtrüb, verfeinert mit Zimt und Mandeln

2,80

Bio Punsch

(ohne Alkohol)

2,50

Hausgemachter Glühwein rot oder weiß

3,50

mit Schuss (2cl Amaretto oder Baileys)

5,50

Wintercocktails

Täglich ab 16.00 Uhr

Johnny Appleseed Toddy

Mit der kalten Jahreszeit kommt automatisch der Appetit auf warme Bratäpfel – warum nicht mal als Getränk? Mit Apfelbrandy, frischem Zitronensaft, heißem Wasser und einer Zimtstange garniert verspricht dieser Drink nach einem kalten Tag auf den Pfaden der Stadt pure Entspannung und wohlige Wärme

7,50

Milch-Punsch

Hier kommt der große Bruder von der heißen Abendmilch... mit einem Schuss Cognac, etwas Zucker und einer Prise Muskat kommen die süßen Träume ganz von allein

7,50



Coffee & Hot Drinks

As big coffee drinkers, coffee is a personally important topic to us.

Therefore we searched all over the city to find the right coffee. The Milk Blend Espresso roasted in Berlin from Bonanza Coffee Hereos and the Fair-trade organic Single-origin (both 100% arabica) from Tres Cabezas Berlin impressed us the most.

For all coffee we exclusively use bio-milk.

Now let us impress you and prepare a good cup of coffee for you. Enjoy!

Winterspecial

Café Creme with Bailey's (2cl)	2,80
Caffè Latte with Bailey's (4cl)	5,00
Hot Chocolate with Bailey's (4cl)	4,50

Bonanza Coffee

Espresso	1,60
Espresso Macchiato	2,20
Double Espresso	2,20
Cappuccino	2,10
Caffè Latte	3,00
Peru Single-origin (100% arabica)	1,80
Flat White	2,60

Hot Drinks

Hot Chocolate	2,50
Hot Milk	2,00
Hot Lemon	2,00

Kaffee & Heißgetränke

Kaffee ist uns eine ganz persönliche Herzensangelegenheit.

Nachdem wir in der ganzen Stadt nach dem richtigen Kaffee gesucht haben, sind wir mit der Milk Blend Espressoröstung von Bonanza Coffee Heroes und dem Fairtrade Bio Single-origin von Tres Cabezas Berlin (beide 100% arabica) fündig geworden.

Für unsere Kaffeegetränke verwenden wir ausschließlich Bio-Milch.

Lassen auch Sie sich unseren Kaffee schmecken.

Winterspecial

Café Creme mit Bailey's (2cl)	2,80
Caffè Latte mit Bailey's (4cl)	5,00
Heiße Schokolade mit Bailey's (4cl)	4,50

Bonanza Kaffee

Espresso

1,60

Espresso Macchiato

2,20

Doppelter Espresso

2,20

Cappuccino

2,10

Caffè Latte

3,00

Peru Single-origin (100% arabica)

1,80

Flat White

2,60

Heißgetränke

Heiße Schokolade

2,50

Heiße Milch

2,00

Heiße Zitrone

2,00



Preise in Euro inkl. Bedienungsgeld und MwSt

Tea

Although we are not English we also enjoy a nice cup of tea, especially if it comes alongside a tasty piece of cake. Here we put together a wide selection of loose tea, which you can enjoy either as a cup or a pot of tea.

Berliner Teesalon

Darjeeling
Assam BIO
White tea BIO
Green tea BIO
Rooibos tea BIO
Berliner Salon
English Breakfast
Earl Grey
Fruity tea BIO
Herbal tea BIO

glas 1,80
pot 3,10

Fresh Tea

Peppermint
Lemongrass
Ginger

glas 2,10

Tee

Mit einer feinen Auswahl an losen Teesorten — serviert im Glas oder Kännchen und größtenteils aus biologischem Anbau — findet bei uns auch der Teetrinker mit einer Zeitung oder einem Stück leckeren Kuchen seinen Moment der Entspannung.

Berliner Teesalon

Darjeeling
Assam BIO
Weißer BIO
Grüner BIO
Rooibos BIO
Berliner Salon
English Breakfast
Earl Grey
Früchte BIO
Kräuter BIO

Glas 1,80
Kanne 3,10

Frischer Tee

Pfefferminz
Zitronengras
Ingwer

Glas 2,10

FABISCH

Preise in Euro inkl. Bedienungsgeld und MwSt