

HEISSGETRÄNKE

Im LeBistro oder auch ☞ „to go“!

Kaffeespezialitäten

Aroma Classico Espresso ORIGINALE D'ITALIA

Kaffee / Kaffee koffeinfrei	Tasse	2,50 €
Espresso	Tasse	2,50 €
Doppelter Espresso	Tasse	4,00 €
Cappuccino	Tasse	2,70 €
Latte Macchiato	Glas	3,00 €
Milchkaffee	Tasse	3,50 €
Trinkschokolade von Suchard	Tasse	3,00 €

Althaus Tea Campus

BIO - Masala Chai mit Milch und Honig <i>Indischer Gewürztee, der die Aromen von Nelken, Zimt und Kardamom mit der Würze des schwarzen Tees vereint</i>	Glas	3,00 €
English Superior Black Tea <i>Diese Mischung verbindet würzigen Assam mit köstlichem Ceylon-Tee</i>	Glas	2,70 €
Earl Grey Classic <i>Eine Mischung von Tees aus Indien, Ceylon und China</i>	Glas	2,70 €
BIO – Darjeeling Tumsong First Flush <i>Spritzig-duftender Geschmack mit zart-blumigem Aroma</i>	Glas	2,70 €
BIO – Rooibusch Bourbon-Vanille <i>Ein mild-weicher und aromatischer Tee, veredelt mit der einzigartigen Bourbon-Vanille</i>	Glas	2,70 €
Grün Matinee <i>Delikat erfrischende und fruchtige Aromen sowie Blüten machen diesen Tee zu einem Erlebnis</i>	Glas	2,70 €
Milde Minze <i>Bei dieser Mischung entfaltet sich der Geschmack von fein ausgeprägter Minze</i>	Glas	2,70 €
Classic Herbs <i>Klassische Kräuter wie Pfefferminze, Brennessel und Salbei werden mit Kamillen- und Ringelblumenblüten kombiniert und mit Anis- und Fenchelsamen abgerundet.</i>	Glas	3,00 €
Fruit Berry <i>Eine Komposition aus roten Früchten mit dem Aroma einer fein hausgemachten Konfitüre</i>	Glas	2,70 €



EIERSPEISEN

Alle Eierspeisen werden mit Baguette und Butter serviert

3 Rühr- oder Spiegeleier Natur	3,00 €
3 Rühr- oder Spiegeleier mit Strauchtomaten & Schnittlauch	3,50 €
3 Rühr- oder Spiegeleier mit krossem Speck	3,50 €

BELEGTE BAGUETTES

Sie können wählen zwischen französischem Stangenbaguette oder Mehrkorn-Baguette.

Im LeBistro oder auch ☞ „to go“!

Luftgetrockneter Landschinken auf Jalapenos-Frischkäse <i>mit gegrillter Zucchini, Parmesan und Salat</i>	2,90 €
Kochschinken und junger Gouda auf Meerrettich-Senfcreme <i>mit Gurke und Salat</i>	2,90 €
Marinierte Ofenpaprika und gegrillte Zucchini auf Avocadocreme <i>mit Rucola und Oliven</i>	2,90 €
Französischer Brie auf Aprikosensenf <i>mit Feldsalat und gehackten Walnüssen</i>	2,90 €
Mozzarella und Strauchtomate auf Basilikum-Frischkäse <i>mit Balsamico, Pesto und Rucola</i>	2,90 €
Geräucherter Norwegischer Lachs auf Philadelphia <i>mit Tomate und roten Zwiebeln</i>	3,50 €

SALATE

Im LeBistro oder auch ☞ „to go“!

Salade mediterrän <i>Eisbergsalat und Rucola an Balsamicodressing mit Tomate, Gurke, Oliven und griechischem Schafskäse</i>	6,00 €
Caesars Salad <i>Römersalat in cremigem Parmesandressing, Kirschtomaten, Knoblauch-Croûtons und Parmesanspänen</i>	6,00 €
Beilagensalat	3,00 €
	<i>dazu Wiener Backhendl 1,50 €</i>



FLAMMKUCHEN

Im LeBistro oder auch ☞ „to go“!

Elsässer Flammkuchen <i>mit Schnittlauch-Sauerrahm, Speck, Zwiebeln und geriebenem Emmentaler</i>	7,50 €
Flammkuchen Schinken <i>mit Schnittlauch-Sauerrahm, mediterranem Landschinken, Rucola und getrockneten Tomaten</i>	8,00 €
Flammkuchen Vegetarisch <i>mit Tomatensauce, marinierter Ofenpaprika, Zucchini, Oliven, Rucola und Parmesan</i>	7,50 €

LEBISTRO CLASSICS

Im LeBistro oder auch ☞ „to go“!

Fish'n Chips	5,50 €
Berliner Currywurst mit pikant-scharfer Sauce <i>und Steakhouse Pommes</i>	6,00 €
Hausgemachte Berliner Buletten <i>mit Kartoffelsalat und Bautz'ner Senf</i>	6,00 €
Gemüselasagne <i>mit Paprika, Zucchini, Tomaten, Zwiebeln, italienischen Kräutern und Mozzarella, Serviert mit Rucola und geriebenem Grana Padona</i>	7,00 €

KUCHEN

Im LeBistro oder auch ☞ „to go“!

Omas Riesen-Landkuchen <i>☞ Apfel-Mandel</i> <i>☞ Wildheidelbeer-Streusel</i>	2,90 €
Kuchenangebot <i>Fragen Sie gern unser Servicepersonal nach den Sorten!</i>	2,50 €
Portion Schlagsahne	1,00 €



FRISCH & GESUND

Frisch gepresster Orangensaft	Glas 0,1 l	2,50 €
Frisch gepresster Orangensaft	Glas 0,2 l	5,00 €
Bionade. ^{1,2,11} Gute Erfrischung! <i>Ingwer-Orange, Holunder, Litschi, Streuobst</i>	Fl. 0,33 l	4,00 €

SOFTGETRÄNKE

Selters Mineralwasser	Fl. 0,25 l	2,20 €
<i>Classic, Leicht, Naturell</i>	Fl. 0,75 l	6,50 €
Coca-Cola ^{1,9} / light ^{1,9,11} / zero ^{1,9,11}	Fl. 0,2 l	2,60 €
Granini Apfelsaftschorle	Fl. 0,2 l	2,60 €
Granini Rhababerschorle	Fl. 0,2 l	2,60 €
Red Bull Energy-Drink ^{2,3,14}	Dose 0,25 l	4,00 €

APÉRITIF

Aperol Sprizz	Gl. 0,2 l	6,50 €
<i>Prosecco mit Aperol^{1,10,11}</i>		
Lillet Hugo	Gl. 0,2 l	6,50 €
<i>Lillet blanc⁷, Prosecco, Holunderblütensirup^{2,11}, Limetten¹³ und Minze</i>		
Prosecco Frizzante Frivolo	Gl. 0,1 l	4,00 €
Lutter & Wegner Sekt, trocken	Gl. 0,1 l	5,00 €
Champagner, Lionel Derens, Brut Reserve	Gl. 0,1 l	8,50 €

OFFENE WEINE

2015 Kreuznacher Riesling QbA, trocken	Gl. 0,2 l	5,50 €
2015 Grauer Burgunder, QbA, trocken	Gl. 0,2 l	5,50 €
2015 Spätburgunder Weißherbst, Rosé, trocken	Gl. 0,2 l	5,00 €
2015 Montepulciano d' Abruzzo, trocken	Gl. 0,2 l	5,50 €
2015 Tempranillo Oromonte, trocken	Gl. 0,2 l	6,00 €



BIER

Radeberger Pilsner vom Fass	Glas 0,3 l	3,00 €
Berliner Pilsner vom Fass	Glas 0,3 l	3,00 €
Schöffelhofer Hefeweizen	Fl. 0,5 l	5,00 €
Sol Cerveza, mexikanisches Bier	Fl. 0,33 l	3,50 €
Berliner Kindl Weisse (Himbeer- oder Waldmeister ^{1,4,11})	Fl. 0,33 l	3,50 €

Alkoholfrei

Clausthaler <i>Classic, Extra-herb oder Radler</i>	Fl. 0,33 l	3,00 €
Schöffelhofer Hefeweizen, alkoholfrei	Fl. 0,5 l	5,00 €

≈ Tischreservierungen für unser Bistro oder Vorbestellungen von Speisen nehmen wir gern telefonisch unter 030 - 588 43 470 oder per E-Mail an gastronomie@wintergarten-berlin.de entgegen.

≈ Wenn es Ihnen bei uns gefallen hat, würden wir uns über ein Feedback und ein Like auf www.facebook.com/LeBistroWintergarten freuen.

≈ Exklusiv-Arrangements, Galaveranstaltungen , Private- / Firmenfeiern oder Geschenkgutscheine – wir beraten Sie gern!

Haben Sie besondere Wünsche – bitte rufen Sie uns an!

Be  riend!

www.facebook.com/LeBistroWintergarten

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt.

Die genannten Speisen und Getränke können Spuren der folgenden Inhaltsstoffe enthalten.
Weine und weinhaltige Getränke, sowie Biere und bierhaltige Getränke enthalten Sulfite >10 mg/kg.

A Eier	D Glutenhaltige Getreide	G Milch	J Sellerie	M Soja
B Erdnüsse	E Krebstiere	H Schalenfrüchte	K Senf	N Weichtiere
C Fisch	F Lupinen	I Schefeldioxid und Sulfite	L Sesamsamen	
1 mit Farbstoff(en)	4 mit Geschmacksverstärker	7 mit Phosphat	10 chininhaltig	13 gewachst
2 mit Konservierungsstoff(en)	5 mit Schefeldioxid	8 mit Milcheiweiß	11 mit Süßungsmittel	14 mit Taurin
3 mit Antioxidationsmittel	6 mit Schwärzungsmittel	9 koffeinhaltig	12 enthält Phenylalaninquelle	15 Nitritpökelsalz

