

GREEN MORNING GREEN MORNING

„Franz Hörnchen“

1 ofenfrisches Croissant mit gelöffelter Erdbeermarmelade
und Butter

3,90

1 freshly baked croissant with strawberry jam and butter

„French Toast“

Toastbrot mit Ahornsirup oder Marmelade

6,50

French Toast with maple syrup or marmelade

„Pancakes“

Vier pfannenwarme Pancakes mit Bananenscheiben,
feinem Puderzucker und Ahornsirup

7,50

Four warm pancakes with banana slices, fine icing sugar
and maple syrup

„Power Bowl“

Gehaltvolles Vollkorn-Fruchtmüsli mit Mandeln, Cashewkernen,
dazu frisches Obst an Quark und Honig

8,50

Rich whole grain-fruit cereals with almonds, cashew nuts,
fresh fruits on curd and honey

„Lachs auf Land“

Feiner Räucherlachs mit Avocadoscheiben dazu leicht getoastetes
Berliner Landbrot mit Bressot

9,50

Fine smoked salmon with avocado slices and lightly toasted bread
with herbs cream cheese

GREEN MORNING GREEN MORNING

„Strong Willi“     

Frisches Landbrot mit Butter, rohem Schinken und 2 Spiegeleiern 9,50

Fresh bread with butter, raw ham and 2 fried eggs

„Pita Pan“   

Gefülltes Pitabrot mit Humus, Kidneybohnen, Feldsalat, Mais,

Schafskäse und roten Zwiebeln

9,50

Filled pita bread with humus, kidney beans, lamb's lettuce,
sweet corn, feta cheese and red onions

„save chicken, eat eggs“

Rührei aus 3 Eiern mit Toast und Butter   

3 scrambled eggs with toast and butter

...natur plain

4,50

...Frühlingslauch und Tomaten spring leek & tomatoes

5,50

...Speck und Kräutern bacon and herbs

6,90

...Schafskäse und Avocadospalten feta cheese and avocado

7,50

KALTE SANDWICHES COLD SANDWICHES

Käse-Schinken-Sandwich ^(5,6,12)    
mit Edamer, Kochschinken, Tomate, Salat und Sylter Dressing 9,90


Cheese-Ham-Sandwich with Edamer, boiled ham, fresh tomato, salad and Sylter dressing

Räucherlachs-Sandwich ^(6,12)      
mit geräuchertem Lachs, Gurke, Salat und Meerrettichcrème 13,90

Smoked salmon-Sandwich with smoked salmon, cucumber, salad and fresh horseradish cream

Avocado-Sandwich ⁽⁶⁾    
mit Avocadocrème, gekochtem Ei, Schafskäse und Salat 11,90

Avocado-Sandwich with avocado cream, egg, feta cheese and salad

Clubsandwich ^(5,6,12)    
mit gebratener Hähnchenbrust, Bacon, Salat und Sylter Dressing 14,90

Clubsandwich with chicken breast, bacon, salad and Sylter Dressing

Thunfisch-Sandwich    
mit Thunfisch, roten Zwiebeln, Tomaten, Salat und Sylter Dressing 12,90

Tuna-Sandwich with tuna, red onions, tomato, salad and Sylter dressing

Tomate-Mozzarella-Sandwich  
mit Tomate, Mozzarella, hausgemachtem Pesto und Rucolasalat 11,90

Tomato-Mozzarella-Sandwich with fresh tomato, mozzarella, homemade pesto and rocket salad

Alle Sandwiches werden mit Pommes frites serviert.

All Sandwiches are served with pommes frites.



SALATE & SUPPEN SALADS & SOUPS

Tomate & Mozzarella ^(s)

mit frischem Basilikum, groben Pfeffer

und knusprigem Baguette

9,90

Vine tomatoes, mozzarella with fresh basil, dark pepper
and crispy baguette

Salat „Tuna“ ^(s)

Gemischter Salat mit Thunfisch, Schafskäse,

Zwergtomaten, Joghurdressing und Baguette

12,90

Mixed salad with tuna, feta cheese, cherry tomatoes,
yogurt vinaigrette and baguette

Salat „Gran Caffè“ ^(s)

mit fruchtigem Mangodressing, dazu gebratene

Hähnchenbruststreifen mit Ananas, Champignons

und Cashewkernen in einer Sweet-Chili-Sauce

13,90

Salad „Gran Caffè“ with fruity mango vinaigrette, stripes of
chicken breast with pineapple, mushrooms, cashew nuts
in a sweet-chilli-sauce

Salat „Ziegenkäse“ ^(s)

Warmer Ziegenkäse auf Toastbrotstücken, dazu ein

gemischter Salat und Honig-Senf dressing

12,90

Warm goat cheese on toast slices, served with mixed salad
and honey-mustard dressing

SALATE & SUPPEN SALADS & SOUPS

Kleiner Beilagensalat    4,00
Little salad

Kartoffelsuppe _(5,6)  
püriert mit allerlei Gemüse, verfeinert mit Wiener Würstchen,
Sahne und Frühlingslauch 5,50
Traditional Berlin potato soup with vegetables, finished with
spring leek, cream and wiener sausages

Goulaschsuppe _(5,6)   
mit Baguette 6,90
Goulash soup with baguette

Tagessuppe 5,50
Soup of the day

AUS UNSERER BISTROKÜCHE BISTRO MENUE

Berliner Currywurst^(3,5,6)



mit raffiniertem hausgemachter Sauce und knusprigen Pommes

9,50

Berlin style sausage with homemade curry sauce and french fries

Chili con carne⁽⁵⁾



mit Crème fraîche und Landbrot

10,90

Chilli con carne with creme fraîche and bread

Ofenkartoffel



mit Kräuterquark, geschmolzenen Ofentomaten

und Karottenstreifen, dazu ein Salatbouquet

9,50

Baked potato with herbs cream cheese, roasted tomatoes
and carrots stripes with salad bouquet

AUS UNSERER BISTROKÜCHE BISTRO MENUE

Paniertes Schweineschnitzel    

knusprig gebraten mit Pommes frites und frischem Salat

15,90

Crispy fried schnitzel with french fries and fresh salat

Fish & Chips^(3,5)    

Seelachsfilet in knuspriger Panade gebacken,

mit Pommes frites und unserer Remoulade

10,90

Filet of „white fish“ with french fries and homemade tatar sauce

Steakhouse-Burger^(5,6)     

aus saftigem Rindfleisch mit BBQ Sauce, Chili-Sesam-Mayonnaise,
knackigem Salat, Tomate, Gewürzgurke und roten Zwiebelringen

in einem Sesambrötchen, dazu knusprige Pommes frites

15,90

Juicy beef patty with BBQ sauce, chilli-sesame-mayonnaise,

crunchy lettuce, tomato, pickles and red onions in a

sesame bread roll and french fries

Portion Pommes frites 

3,90

Portion french fries

Portion Süßkartoffelpommes^(3,12) 

5,90


Portion sweat potato fries





DESSERTS, KUCHEN & TORTEN DESSERTS, PIES & CAKES





Alle Kuchen und Torten werden in unserer hauseigenen Konditorei gebacken. Bitte fragen Sie unseren Service nach den saisonalen und wechselnden Angeboten unserer Kuchen und Torten.

Daily fresh baked cakes and pies – please ask your server.


Panna Cotta mit Erdbeerragout  5,90
Panna Cotta with strawberry ragout

Tiramisù    5,90
Tiramisù

Unsere Klassiker   
Altdeutsche Käsetorte₍₃₎ Traditional german cheese cake 4,50
Florentiner Apfeltorte_(3,6,13) Florentine apple cake  4,50
Landkuchen Kirsche₍₁₃₎ Cherry crumble cake 3,90
Mohnkuchen₍₁₃₎ Poppyseed cake 3,90
Sacher Torte_(6,13) Austrian chocolate cake 3,90

Apfelstrudel    
Ofenwarm mit Vanillesauce und Sahne 4,90
Bavarian apple strudel with vanilla sauce and whipped cream
Ofenwarm mit Vanilleeis und Sahne 5,90
Bavarian apple strudel with vanilla ice and whipped cream


KAFFEEKLASSIKER COFFEE CLASSICS


| | | |
|-----------------------------------|---|------|
| Caffè Crema ⁽¹⁾ |  | 2,70 |
| Kaffee Latte ⁽¹⁾ |  | 3,90 |
| Cappuccino ⁽¹⁾ |  | 3,50 |
| Espresso ⁽¹⁾ |  | 2,00 |
| Doppio Espresso ⁽¹⁾ | | 3,50 |
| Espresso Macchiato ⁽¹⁾ |  | 2,50 |

mit laktosefreier Milch 0,50
with lactose free milk

mit Aroma: Vanille, Karamell oder Haselnuss 0,50
with flavour: vanilla, caramel or hazelnut

im Glas serviert / served in a glass

Moccacino ⁽¹⁾ Espresso mit Schokolade und 3,50
einer Sahnehaube
Espresso with chocolate  and whipped cream

Irish Coffee ^(1,3) starker Kaffee, Irish Whiskey und 5,50
eine Haube aus frischer Sahne
Strong coffee with Irish whiskey and ppped cream



SCHOKOLADE HOT CHOCOLATE

Heiße Schokolade Vollmilchschokolade

mit Sahne und Milch 

3,90

Homemade hot chocolate with cocoa, milk and whipped cream

im Glas serviert / served in a glass



Russische Schokolade Vollmilchschokolade mit

Wodka und einer Haube aus frischer Sahne

5,50

Creamy chocolate with vodka and whipped cream

Baileys Schokolade^(1,3) Baileys mit cr ger

Schokolade und frischer Sahne

5,50

Baileys with creamy chocolate and whipped cream

Heiße Milch mit Honig

3,20

Hot milk with honey



TEESPEZIALITÄTEN TEA SPECIALS

im Glas serviert / served in a glass

Chai Tee ^(t) (5 Min.) belebender schwarzer Gewürztee

mit Honig, Milch und Milchschaum 

3,90

Stimulating spiced black tea with honey, milk and milk foam

Frischer Ingwertee mit Honig

3,90

Fresh ginger tea with honey

Heiße Zitrone mit Honig

2,90

Fresh hot lemon with honey

TEEKLASSIKER TEA CLASSICS

Glas glass

2,90

Schwarzer Tee ^(t) Black Tea
Earl Grey, Darjeeling

Kräutertee Herbal Tea
Kamille Camomile Tea

Grüner Tee ^(t) Green Tea
Royal Gunpowder

Kräutertee Herbal Tea
Pfefferminze peppermint

Früchtetee Fruit Tea
Waldbeere forest berry

Kräutertee Herbal Tea
Alpenkräuter alpine herbs

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE NON ALCOHOLIC DRINKS

Spree-Champagner Tafelwasser still oder mit Kohlensäure
Glas 0,2 l 2,20
Glas 0,4 l 3,50
Table water, still or sparkling

Aqua Panna stilles Wasser
San Pellegrino kohlenensäurehaltiges Wasser
Flasche 0,25 l 2,90
Flasche 0,75 l 5,90
Bottled water, still or sparkling

Säfte von Bauer
Apfelnaturtrüb, Orange
Glas 0,2 l 2,90
Glas 0,4 l 5,50
Juices: apple, orange

Nektar von Bauer
Sauerkirsche, Banane, Rhabarber
Glas 0,2 l 2,90
Glas 0,4 l 5,50
Nectar: cherry, banana, rhubarb

Saftschorle
Glas 0,2 l 2,50
Glas 0,4 l 4,90
Juice mixed with sparkling water

Orangensaft frisch gepresst
Glas 0,2 l 3,90
Glas 0,4 l 6,50
Orange juice, freshly squeezed

Coca-Cola Classic^(1,3), Light^(1,2,3,9), Zero, Fanta^(3,6), Sprite, Mezzomix^(1,3,6)
Flasche 0,2 l 2,90

Schweppes Ginger Ale^(3,4), Bitter Lemon⁽²⁾, Tonic Water⁽²⁾
Flasche 0,2 l 3,50

BIER VOM FASS **DRAFT BEER**

Berliner Pilsner

Glas 0,3 l

3,90

Glas 0,5 l

5,50

„Büble“ Allgäuer Hefeweizen

Glas 0,3 l

3,80

Glas 0,5 l

5,20

FLASCHENBIER **BOTTLED BEER**

Jever Fun Alkoholfrei

Flasche 0,33 l

3,80

Weihenstephaner

Kristallweizen

Dunkel

Alkoholfrei

Flasche 0,5 l

5,20

BIERMIXGETRÄNKE **BEER MIX DRINKS**

Radler (mit Zitronenlimonade)

Glas 0,3 l

3,80

Glas 0,5 l

5,20

„Berliner Weiße“₍₃₎

Grün, mit Waldmeister oder Rot, mit Himbeere

Glas 0,33 l

4,50

Green, with woodruff or red, with raspberry

LONGDRINKS **LONGDRINKS**

Longdrinks (4 cl.)

6,50



Prosecco Prosecco

Prosecco Spumante Brut

„Villa Sandi” Il Fresco (Marca Trevigiano), Italien.

Glas 0,1 l

4,50

Flasche 0,75 l

29,00

Aperol Sprizz Aperol, Prosecco, Soda und Orange

6,50

Aperol, Prosecco, soda, orange

HUGO Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Minzblätter und Limette

6,50

Elderflower syrup, prosecco, soda, mint leaves, lime

Champagner Champagne

Veuve Cliquot Brut

Flasche 0,75 l

75,00

Veuve Cliquot Brut Rosé

Flasche 0,75 l

82,00

Weißweine White wine

Weißweinschorle 0,2 l 3,90
White wine sprizzer

Riesling „Fruits de Mer“ trocken, Q.b.A. Lergenmüller.
Pfalz, Deutschland.

Glas 0,2 l 4,90

Chardonnay „Albinoni“ trocken, Veneto IGT.
Weingut Azienda Agricola Serena, Italien.

Glas 0,2 l 4,50

Silvaner „Merowingerschoppen“ lieblich, Q.b.A.
Weingut Jean Buscher, Rheinhessen, Deutschland.

Glas 0,2 l 4,90

Kerner Spätlese halbtrocken, Q.b.A.
Weingut Jean Buscher, Bechtheim - Rheinhessen, Deutschland

Flasche 0,75 l 23,00

Pinot Grigio IGT Marca Trevigiana, Italien.

Flasche 0,75 l 24,00

Gavi di Gavi „Castella la Toledana“, trocken, DOCG.
La Toledana, Italien.

Flasche 0,75 l 35,00

Chardonnay Vin de Pays, Loire, Frankreich.

Flasche 0,75 l 23,00

Roséwein Rose wine

Rosé „Bardolino Chiaretto“ D.O.C.

Cantina Castelnuovo del Garda, Italien.

Glas 0,2 l

4,20

Rosé de Loire A.C. de Neuville, Loire, Frankreich.

Flasche 0,75 l

23,00

Rotwein Red wine

Merlot „Villa Sandi“ Veneto IGT, Italien.

Glas 0,2 l

4,50

Montepulciano d'Abruzzo „Mezzadro“ IGT.

Cantina Castelnuovo del Garda, Italien.

Glas 0,2 l

4,90

Montepulciano d'Abruzzo „Bisanzio“ DOC.

Citra Vini, Italien.

Flasche 0,75 l

23,00

Nero d'Avola „Palazzo Malgara“ IGT, Sizilien, Italien.

Flasche 0,75 l

22,00

Merlot D.O.C. „Villa Sandi“ trocken, Italien.

Flasche 0,75 l

24,00

Ginepreta I.G.T. Merlot/Cabernet Sauvignon

Aziende Agricole Cirulli, Umbrien, Italien

Flasche 0,75 l

39,00

Zusätze Additions

- 1 Koffeinhaltig contains caffeine
- 2 Chininhaltig contains quinine
- 3 Farbstoffe artificial dyestuffs
- 4 Ingwer-Auszug extract of ginger
- 5 Konservierungsstoffe with preservatives
- 6 Antioxidationsmittel with antioxidants
- 7 Geschwefelt sulfurated
- 8 Geschwärzt blackened
- 9 Enthält eine Phenylalaninquelle phenylalanine
- 10 Mit Milcheiweiß contains milk proteins
- 11 Mit Eiklar with egg-white
- 12 Mit Süßungsmittel contains sweetening
- 13 Mit Phosphat contains phosphate
- 14 Enthält Geschmacksverstärker flavour enhancer

Allergene Allergens

-  Glutenhaltiges Getreide gluten
-  Schalentiere shellfishes
-  Eier eggs
-  Milch (einschließlich Laktose) milk
-  Schalenfrüchte shell fruits
-  Erdnüsse peanuts
-  Soja soy
-  Sellerie celery
-  Senf moustard
-  Sesam sesame
-  Lupinen lupine
-  Fisch fishes
-  Weichtiere mollusca
-  Sulfit sulfite

Bitte beachten Sie, dass einige unserer Eissorten, Toppings und Backwaren verschiedene oder alle Spuren der nachfolgenden Allergene enthalten: glutenhaltiges Getreide, Eier, Haselnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sesamsamen. Wenn Sie weitere Informationen über Allergene oder Zutaten wünschen, die in unseren Produkten enthalten sind, wenden Sie sich bitte vor dem Verzehr an unser Personal.

Alle Abbildungen sind Serviervorschläge.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Euro.

Gerne nehmen wir Ihre Reservierung entgegen und richten Ihre Veranstaltung aus.

Erste Informationen finden Sie im Internet:

www.allegretto-berlin.de

Hier dürfen Sie auch gerne Lob und Kritik an uns richten.

Please be aware that some of our ice cream, toppings and baked goods may contain or come into contact with some or all listed allergens: gluten, grains, egg, hazelnut, soy, milk, nuts, sesame seed. For further information on ingredients within our products feel free to ask your server before consumption.

All prices include goods and services tax in euro.

Please be aware that credit, debit and EC-card payments must have a value of 25€ or more.

We gladly take reservations or will cater your next event.

For further information, compliments and criticism please visit us at:
www.allegretto-berlin.de