

Getränkemenu

SOFTGETRÄNKE & SÄFTE 0.2l | 0.4l

Spreequell Wasser mit ohne	2.0	3.2
Spreequell Wasser mit ohne	0.75l	5.9
Afri Cola normal White (zuckerfrei)	2.3	3.8
Bluna Orange Zitrone	2.3	3.8
Rixdorfer Fassbrause	2.3	3.8
Schweppes Bitter Lemon Tonic Water Ginger Ale Wild Berry	2.3	3.8
Charitea Mate 0.33l	3.5	
Red Bull 0.25l	3.8	
PROVIANT [BIO] 0.33l Ingwer-Zitrone Rhabarber	3.5	
LEMONAID [BIO] 0.33l Maracuja Blutorange	3.5	
VAIHINGER SÄFTE & NEKTAR 2.3 4.1 Orange Apfel Naturtrüb Maracuja Banane Rhabarber Sauerkirsch Cranberry		

FRISCH GEPRESST (NUR zum Brunch) 0.2l | 0.4l

Täglich produzieren wir aus frischen Saftorangen einen der besten Orangensäfte mit Hilfe unserer spanischen ZUMMO Profi-Saftpresse.

Orangensaft	3.2	5.9
Orangensaft Karaffe 1.0l	12.9	

CHARITEA BIO TEE

Sie trinken Fairtrade Tee in Bio-Qualität von ChariTea und unterstützen somit soziale Projekte in den Anbauregionen. Trinken hilft.

African Earl Grey Black Darjeeling Green Himalaya Wild Fruit Red Rooibos	2.9	
---	-----	--

WARME GETRÄNKE

Frischer Minztee / Frischer Ingwer Tee	3.1	
Frischer Ingwer-Minz-Tee	3.5	
Masala Chai Tee	2.9	
Heiße Schokolade mit Sahne	3.1	
Bio-Milch Heiße Bio-Milch mit Honig	2.5 2.9	
Heiße Zitrone	2.7	

TANKBIER 0.3l | 0.5l

Pilsner Urquell	3.4	4.4
frisch gebrautes, unpasteurisiertes Bier direkt aus Pilsen [Tschechische Republik] aus dem Tank		
Gespritzte Biere	3.4	4.4
mit Orangenlimonade, Fassbrause, Zitronenlimonade oder Cola		

FASSBIER 0.3l | 0.5l

Franziskaner Weißbier Hell	3.3	4.3
frisch vom Fass		

SHOOTER 2cl | 4cl

Frangelico Jägermeister Averna Vodka	2.5	5.0
Ramazotti Becherovka Ouzo Sambuca	2.5	5.0
Berliner Luft	2.0	4.0
Mirabelle Williams Birne Tequila	2.9	5.8
Grappa Oro Grappa Cru Bianca	2.9	5.8
Baileys	3.90	

BIO SPECIALTY KAFFEE

Wir beziehen unsere ökologischen Kaffeebohnen von 19grams—direkt aus dem Kiez in Friedrichshain. Wir verwenden einen natürlich verarbeiteten, süßlichen Espresso direkt von einer familiengeführten Farm aus Brasilien (Santa Cecilia, Minas Gerais)
Unsere Bio Frischmilch stammt von der Gläsernen Molkerei Scheitz.
Auf Wunsch erhalten Sie auch **laktosefreie Milch**, Hafer- von Oatly oder **Sojamilch** von Alpro [0,50].

Café Americano Kaffee	2.5	
Espresso	2	
Espresso Doppio	2.5	
Cappuccino [200ml, 1 Espresso]	2.8	
Flat White [200ml, 2 Espresso]	3.5	
Single Café Latte [240ml, 1 Espresso]	3.5	
Café Latte [240ml, 2 Espresso]	3.9	
Iced Latte [280ml, 1 Espresso]	3.5	
Filterkaffee Große Tasse (nur zum Brunch)	3.1	
Filterkaffee Kanne 1,0l (nur zum Brunch)	9.5	

Flaschenbiere

Franziskaner Weißbier Dunkel	0.5l	4.2
Franziskaner Weißbier Kristall	0.5l	4.2
Franziskaner Weißbier Hell alkoholfrei	0.5l	4.2
Ahornberger Landbier	0.33l	3.5
Ahornberger Bayrisch Hell	0.33l	3.5
Beck`s Pils	0.33l	3.5
Beck`s Pils unfiltered (naturtrüb)	0.33l	3.5
Beck`s alkoholfrei	0.33l	3.5
ICKE Weiße (Berliner Weiße) mit Himbeere oder Waldmeister	0.33l	3.5
Köstritzer Schwarzbier	0,33l	3.5
Tannenzäpfle	0.33l	3.5
Karlsberg Naturradler	0.33l	3.5
Corona extra	0.33l	4.0
Magners Apple Cider	0.33l	4.0
Bundaberg Ginger Beer alkoholfrei	0.375l	3.8

LONGDRINKS 0.3l

Gin Tonic Tanqueray Gin, Schweppes Tonic	7.5	
Cuba Libre Pampero Especial, Afri Cola, Limetten	7.5	
Whiskey Cola Bulleit Whiskey, Afri Cola	7.5	
Vodka Orange Smirnoff Vodka, Orangensaft	7.5	
Code Red Smirnoff Vodka, Cranberrysaft	7.5	
Vodka Lemon Smirnoff Vodka, Schweppes Bitter Lemon	7.5	
Vodka Red Bull Smirnoff Vodka, Red Bull	7.5	
Rum Cola Captain Morgan white, Afri Cola	7.5	
Captain Cola Captain Morgan Spiced Gold, Afri Cola	7.5	
Southern Ginger Ale Southern Comfort, Schweppes Ginger Ale	7.5	
Moscow Mule Smirnoff Vodka, Limettensaft, Gurke, Spicy Ginger	7.5	

OFFENE WEINE 0.2l

Pinot Grigio IGT Fontamara Italien - Chieti trocken	4.8	
Riesling Wachtenburg Deutschland - Pfalz, Wachtenburg halbtrocken	5.1	
Chardonnay Mommessin Cuvee Saint Pierre Frankreich - Languedoc Roussillon trocken	5.6	
Grauburgunder Ecovin BIO Deutschland - Pfalz trocken	5.9	
Rosé Horgelus Côtes de Gascogne Frankreich - Gascogne trocken	5.6	
Merlot IGT La Trigi Italien - Venetien trocken	4.8	
Dornfelder QBA Rietburg Deutschland - Pfalz halbtrocken	5.4	
Rioja Solmareno Joven Spanien trocken	5.6	
Shiraz Excelsior Südafrika - Robertson trocken	5.9	
Weinschorle weiß rosé rot	4.4	

APERITIFS 0.2l

Lillet Berry Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Waldbeeren	6.4	
Belsazar Spritz Belsazar Rosé, Prosecco, Soda, Himbeeren	6.4	
Hugo Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Minze, Limette	6.4	
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda, Orange	6.4	
Pimm's Summercup Kräuterlikör, Ginger Ale, Soda, Minze, Orange	6.4	
Prosecco Mionetto Vivo 0.1l	3.9	
Prosecco Mionetto Vivo 0.75l	24.5	
Prosecco mit Orangensaft	4.3	

Sommerkarte ab 16 Uhr

STARTER

Kalte Gurken-Melonen Suppe (vegan)
mit Minze und Limette

4.5

Tagessuppe
warme Tageskreation unserer Küche

4.5

Brotkorb
mit hausgemachtem Sauerteigbrot & zweierlei Dips

3.9

Plzen-Brett
feines Rindermett, Zwiebeln, Knoblauch, Eigelb, traditionelle Gewürze, frittiertes Sauerteigbrot

8.9

SAUERTEIGBROTE AUF PLATTE

F-hain
hausgemachtes Sauerteigbrot mit Halloumi & Spiegelei auf Basilikum-Butter, angemachtem Babyleaf Salat und Hummus, Pfannengemüse

10.9

Prenzl'berg (vegan)
hausgemachtes Sauerteigbrot mit Avocado, Brandenburger Grilltomate, angemachtem Babyleaf Salat, Moosbeeren-Chutney und Basilikumblätter

10.9

Weissensee
hausgemachtes Sauerteigbrot mit Avocadocreme, Brandenburger Grilltomate, Rucola, gebratene Hähnchenburst, Parmesanhobel

11.9

Köpenick
hausgemachtes Sauerteigbrot mit Stremellachs, Ziegenfrischkäse mit Bockshornklee, angemachtem Babyleaf Salat und Limetten-Honig-Pesto

11.9

Mitte
hausgemachtes Sauerteigbrot mit Roast Beef, BBQ Soße, Maiskolben, Spreewald Gurke, Butterschaum und Babyleaf Salat

13.4

+ 1 Spiegelei
als leckere Ergänzung zu unseren Broten

1.5

SALATE

X-Berg Chicken Bowl
Römersalat, Babyleaf Salat, Kirschtomaten, gebratene Hähnchenburst, Croûtons und Parmesandressing

10.9

Superfood Bowl (vegan)
Baby Leaf Salat, Cranberry-Quinoa, Avocado, Kirschtomate, Granatapfelkerne, Radieschen, Orangendressing

10.9

BERLINER KLASSIKER

Knuspriges Kalbsschnitzel 17.9

Kalb aus der Oberschale frisch paniert, lauwarmer Frühlings-Kartoffel-Birnensalat, Moosbeeren-Chutney

Berliner Bouletten Dreierlei 13.9

3 Sorten Berliner Mini Bouletten [Bärlauch, Brandenburger Wiesenkräuter, Zwiebel], Spreewaldgurken-Zweierlei, Kartoffelstampf, hausgemachter Moosbeerensenf

Berliner Kräuterbratwurst 11.9

Brandenburger Landschwein, Weißbier-Apfel-Sauerkraut, Backkartoffel, hausgemachter Frühlingsquark, hausgemachter Moosbeerensenf

BERLINER PLATTEN

Berliner Platte mit Fleisch

3 Sorten Berliner Mini Bouletten [Bärlauch, Zwiebel, Brandenburger Wiesenkräuter] mit hausgemachtem Moosbeerensenf, Berliner Currywurst mit Apfel-Curry-Ketchup und Berliner Weiße Reduktion im Glas, in Bärlauch mariniertes Kasseler, lauwarmer Frühlings-Kartoffel-Birnensalat, in Rote Beete marinierte Perlzwiebeln, Fenchel-Orangen-Weißkraut-Salatbett, Spreewaldgurke, hausgemachtes Sauerteigbrot

1 Person 15.9

2 Personen 25.9

Berliner Platte mit Grillkäse

Halloumi, gebackene Süßkartoffel mit Schafskäse, Brandenburger Grilltomate, Maiskolben, Pfannengemüse, hausgemachter Frühlingsquark, hausgemachtes Sauerteigbrot

1 Person 14.9

2 Personen 23.9

Berliner Platte mit Grilltofu (vegan)

Grilltofu, Pflaumen-Sesam Sauce, gebackene Süßkartoffel mit Cashewkernen, Brandenburger Grilltomate, Maiskolben, Pfannengemüse, Guacamole, hausgemachtes Sauerteigbrot

1 Person 14.9

2 Personen 23.9

SNACKS

Berliner Junge 5.9 9.5

Currywurst Spieß mit Apfel-Curry-Ketchup, Pommes, Ketchup & Mayo, Spreewald Gurke

Berliner Mädchen 5.9 9.5

Hähnchennuggets, Pommes, Ketchup & Mayo, Spreewald Gurke

Berliner Fritten 3.5

Pommes mit Ketchup & Mayo

DESSERT

Lava Cake 7

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis

Berliner Grütze 3.5

Waldbeergrütze mit Vanille-Mohn-Sauce

EVENTS, WORKSHOPS, HOCHZEITEN & BRUNCH

Von kleinen Gruppen ab 25 Personen bis hin zu 450 Personen organisieren wir Ihre Veranstaltung ganz individuell. Ob Firmen- oder Weihnachtsfeier, Hochzeiten oder Familienfeier – Veranstaltungen jeglicher Art können in unseren unterschiedlichen Bereichen platziert werden. Gern setzen wir Ihre exklusive Veranstaltungen bei uns um. Sprechen Sie uns an!

Und kennen Sie eigentlich schon unseren Brunch samstags, sonntags & feiertags? Kontaktieren Sie uns auch gerne für Reservierungen.

info@dieturnhalle.de

www.dieturnhalle.de

fb.com/dieturnhalleberlin

instagram.com/dieturnhalle

ALTE
TURNHALLE
BERLIN