

*Café im Zeughaus*

Speisekarte



## HEIßGETRÄNKE / hot beverages

TASSE KAFFEE CRÈME <sup>25</sup> 2,90 €  
cup of coffee

GROßE TASSE CRÈME <sup>25</sup> 4,20 €  
large cup of coffee

ESPRESSO <sup>25</sup> / ESPRESSO DOPPIO <sup>25</sup> 2,70 € / 3,70 €

ESPRESSO MACCHIATO <sup>7,25</sup> 3,00 €

DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO <sup>7,25</sup> 3,80 €  
double espresso macchiato

CAPPUCCINO <sup>7,25,28</sup> 3,90 €

MILCHKAFFEE <sup>7,25</sup> 4,20 €  
café au lait

LATTE MACCHIATO <sup>7,25</sup> 4,20 €

LATTE MACCHIATO CON GUSTO <sup>7,16,23,25</sup> 4,60 €  
mit Vanille-, Karamell-, oder Amarettosirup<sup>8</sup> verfeinert  
flavoured with vanilla, caramel or amaretto syrup

LATTE MACCHIATO MIT BAILEYS <sup>7,25</sup> 5,80 €  
latte macchiato with baileys

HEIßER KAKAO <sup>7,28</sup> 3,90 €  
hot chocolate

KAFFEE MOCCA <sup>7,25,28</sup> 4,10 €

ESPRESSO & SCHOKOLADE  
"coffee mocca" espresso and chocolate

RUSSISCHE SCHOKOLADE MIT WODKA UND SAHNE <sup>7,28</sup> 5,50 €  
„russian chocolate“ with vodka and whipped cream

SCHOKOLADE MIT AMARETTO UND SAHNE <sup>7,28</sup> 5,50 €  
chocolate with amaretto and whipped cream

ESPRESSO AMARETTO <sup>7,25,28</sup> 5,70 €

DOPPELTER ESPRESSO MIT AMARETTO UND SAHNE  
double espresso with amaretto and whipped cream

PHARISÄER <sup>7,25</sup> KAFFEE MIT RUM UND SAHNE 5,70 €  
"PHARISÄER" coffee with rum and whipped cream

IRISH COFFEE MIT WHISKEY UND SAHNE <sup>7,25</sup> 6,50 €  
"irish coffee" coffee with whiskey and whipped cream

TASSE TEE 3,40 €

CHAI MIT MILCH <sup>7</sup>, DARJEELING, EARL GREY, ENGLISH  
BREAKFAST, MINZE, GRÜN, SOMMERBEERE, ROOIBOS  
VANILLE, KAMILLE, KRÄUTERGARTEN  
cup tea; chai with milk, darjeeling, earl grey,  
English breakfast, mint tea, green tea, mixed berries,  
rooibos vanilla, chamomile or several herbs

TEE MIT 4 cl RUM 4,90 €  
tea with 4 cl rum

EXTRA SHOT ESPRESSO <sup>25</sup> 1,30 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / soft drinks

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT 0,2l 4,20 €  
freshly squeezed orange juice

SÄFTE VON GRANINI 0,2l 2,90 €  
APFELSAFT, ORANGENSAFT, TOMATENSAFT 0,4l 4,40 €  
Juices: apple, orange, tomato

GRANINI NEKTAR 0,2l 2,90 €  
PFIRSICH, KIRSCH UND GRAPEFRUIT 0,4l 4,40 €  
Granini nectar: peach, cherry and grapefruit

APFELSAFTSCHORLE 0,2l 2,90 €  
apple juice with mineral water 0,4l 4,40 €

COCA-COLA <sup>15,25</sup> 0,2l 2,90 €  
0,4l 4,40 €

COCA-COLA-LIGHT <sup>15,23,25</sup> 0,2l 2,90 €  
0,4l 4,40 €

SPRITE 0,2l 2,90 €  
lemonade 0,4l 4,40 €

FANTA <sup>16,17,25</sup> 0,2l 2,90 €  
orange lemonade 0,4l 4,40 €

SPEZI <sup>15,16,17,25</sup> 0,2l 2,90 €  
orange lemonade with coca cola 0,4l 4,40 €

EISTEE 0,2l 2,70 €  
ice tea 0,4l 4,20 €

BITTER LEMON <sup>17,26</sup> 0,2l 3,00 €

GINGER ALE <sup>15</sup> 0,2l 3,00 €

TONIC <sup>26</sup> 0,2l 3,00 €

SELTERS 0,25l 2,80 €  
sparkling mineral water 0,5l 4,00 €

SELTERS STILL 0,25l 2,80 €  
still mineral water 0,5l 4,00 €

PROVIANT BIO LIMONADE "MADE IN BERLIN"  
RHABARBERGESCHMACK 0,33l 3,90 €  
lemonade with rhubarb flavor

PROVIANT BIO LIMONADE "MADE IN BERLIN" 0,33l 3,90 €  
ZITRONENGESCHMACK  
lemonade with lemon flavor

(1) MIT EIERN, (2) MIT ERDNÜSSEN,(3) MIT FISCH, (4) GLUTENHALTIGES GETREIDE,  
(5) MIT KREBSTIEREN,(6) MIT LUPINEN, (7) MIT MILCH,(8) MIT SCHALENFRÜCHTEN,  
(9) SCHWEFELDIOXID UND SULFITE, (10) MIT SELLERIE, (11) MIT SENF, (12) MIT SESAM,  
(13) MIT SOJA, (14) MIT WEICHTIEREN, (15) MIT FARBSTOFF, (16) MIT KONSERVIERUNGSMITTEL,  
(17) MIT ANTI-OXIDATIONSMITTEL, (18) MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER,  
(23) MIT SÜSSUNGSMITTEL ,(25) KOFFEINHALTIG,  
(26) CHININHALTIG, (27) MIT STÄRKE, (28) KANN SPUREN VON SOJA UND GLUTEN ENTHALTEN  
(1) contains eggs; (2) contains peanuts; (3) contains fish; (4) contains gluten; (5) contains crayfish;  
(6) contains lupines; (7) contains milk; (8) contains edible nuts; (9) contains sulfur and sulfite  
(10) contains celeriac; (11) contains mustard; (12) contains sesame; (13) contains Soy;  
(14) contains molluscs; (15) artificially colored; (16) contains preservations;  
(17) contains antioxidant; (18) flavor enhancing; (23) with artificial sweeteners;  
(25) contains caffeine; (26) contains quinine; (27) starch flour;  
(28) may contains traces of soy and gluten

## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE / alcoholic drinks

### BIER / beer

BERLINER PILSNER <sup>4</sup>	0,3l	3,30 €
„berliner pilsner“ draught beer	0,5l	4,50 €
ALSTER <sup>4,16,17,25</sup>	0,3l	3,30 €
„shandy“ lemonade and beer	0,5l	4,50 €
SCHÖFFERHOFER HEFE VOM FASS <sup>4</sup>	0,3l	3,30 €
„Schöffelhofer hefe“ draught beer	0,5l	4,70 €
SCHÖFFERHOFER HEFE DUNKEL <sup>4</sup>	0,5l	4,70 €
„Schöffelhofer hefe dark“ bottled beer		
SCHÖFFERHOFER KRISTALL <sup>4</sup>	0,5l	4,70 €
„Schöffelhofer kristall“ bottled beer		
SCHÖFFERHOFER HEFE ALKOHOLFREI <sup>4</sup>	0,5l	4,70 €
„Schöffelhofer non alcoholic“ bottled beer		
JEVER FUN ALKOHOLFREI <sup>4</sup>	0,33l	3,30 €
“jever fun” nonalcoholic beer		
BERLINER WEISSE HIMBEER <sup>4,15,23</sup>	0,33l	3,50 €
„berliner weisse raspberry“ weisse beer with a shot of raspberry		
BERLINER WEISSE WALDMEISTER <sup>4,15,23</sup>	0,33l	3,50 €
„berliner weisse woodruff“ weisse beer with a shot of woodruff		

## SPIRITUOSEN / liquors

SANDEMANN SHERRY MEDIUM DRY	5cl	3,20 €
MARTINI BIANCO <sup>9</sup>	5cl	3,20 €
CAMPARI ORANGE <sup>15</sup>	4cl	6,00 €
GIN TONIC <sup>26</sup>	4cl	6,00 €
APEROL PROSECCO <sup>15</sup>	4cl	6,00 €
APEROL ORANGENSAFT <sup>15</sup>	4cl	5,00 €
HENNESSY V.S. COGNAC	2cl	2,70 €
	4cl	4,90 €
GRAPPA	2cl	2,70 €
	4cl	4,90 €
WHISKEY	2cl	2,70 €
	4cl	4,90 €
WODKA GORBATSCHOW	2cl	2,70 €
	4cl	4,90 €
RAMAZOTTI	2cl	2,70 €
	4cl	4,90 €
BAILEYS IRISH CREAM <sup>7</sup>	2cl	2,70 €
	4cl	4,90 €
AMARETTO	2cl	2,70 €
	4cl	4,90 €



### OFFENE WEIßWEINE / white wine by the glass

WEINSCHORLE <sup>9</sup> 0,2l 4,20 €  
wine spritzer

RIESLING <sup>9</sup> 0,2l 5,90 €  
QUALITÄTSSWEIN, PFALZ, TROCKEN  
riesling, estate-bottled , pfalz, dry

WEIßBURGUNDER <sup>9</sup> 0,2l 5,90 €  
WG WEINBIET,QUALITÄTSSWEIN,PFALZ, TROCKEN  
pinot blanc, vineyard weinbiet, pfalz, dry

### OFFENER ROSÉ WEIN / rosé wine by the glass

SPÄTBURGUNDER ROSÉ <sup>9</sup> 0,2l 4,90 €  
WG WEINBIET, QUALITÄTSSWEIN,PFALZ, TROCKEN  
rosé pinot noir, vineyard weinbiet, pfalz, dry

### OFFENE ROTWEINE / red wine by the glass

ST. LAURENT <sup>9</sup> 0,2l 5,00 €  
WACHTENBURGER WINZER EG, Q.b.A., WÜRTTEMBERG ,  
TROCKEN  
St. laurent, wachtenburger winery, wuerttemberg, dry

TROLLINGER & LEMBERGER <sup>9</sup> 0,2l 5,20 €  
GÜGLINGER HEUCHELBERG,  
WEINGÄRTNER CLEBRONN-GÜGLINGEN eG  
WÜRTTEMBERG, TROCKEN  
lemberger, vineyard clebronn-güglingen, wuerttemberg, dry

### FLASCHENWEINE WEIß / bottled white wines

MEIN WEIN EDITION 1 <sup>9</sup> 0,75l 24,00 €  
WEISSER BURGUNDER,QUALITÄTSSWEIN, BADEN, TROCKEN  
White burgundy, estate-bottled, Baden, dry

WEISSER BURGUNDER <sup>9</sup> 0,75l 22,00 €  
WEINGUT G.SCHLINK, QUALITÄTSSWEIN, NAHE, TROCKEN  
white burgundy, estate-bottled, Vineyard G.Schlink, Nahe, dry

### FLASCHENWEINE ROT / bottled red wines

PRIMITIVO PUGLIA <sup>9</sup> 0,75l 26,00 €  
IGT, VENETO, ITALIEN, TROCKEN  
primitivo, igt, Veneto, Italia, dry

MEIN WEIN EDITION 1 <sup>9</sup> 0,75l 24,00 €  
SPÄTBURGUNDER, QUALITÄTSSWEIN, BADEN, TROCKEN  
pinot noir, estate-bottled, Baden, dry

### SEKT, CHAMPAGNER / sparkling wine, champagne

PROSECCO LA SCALA <sup>9</sup> 0,1l 4,90 €  
prosecco vino frizzante la scala 0,75l 24,00 €

GELDERMANN SEKT CARTE BLANCHE <sup>9</sup> 0,1l 5,50 €  
sparkling wine from „Geldermann“ 0,75l 33,00 €

## FRÜHSTÜCK SERVIERTEN WIR BIS 14:00 UHR

Breakfast served till 2:00 pm

**KLEINES SÜSSES FRÜHSTÜCK** <sup>1,4,6,7,12,13,16</sup> 5,90 €

Small sweet breakfast

**KLEINE FRÜHSTÜCKSGEBÄCK-VARIATION | BUTTER | HONIG**

HAUSGEMACHTE MARMELADE

pastry | mini rolls | butter | homemade jam | honey

**“ZEUGHHAUS” FRÜHSTÜCK** <sup>1,3,4,6,7,9,12,13,16</sup> 12,20 €

“Zeughaus” breakfast

**SÜSSES FRÜHSTÜCK | WURST | KÄSE | LACHS | GEKOCHTES EI**

sweet breakfast | cheese | cold meat | smoked salmon

boiled egg

**OMELETTE | CHAMPIGNONS | SPECK** 6,90 €

**ZWIEBELN | BROT** <sup>1,4,7,16,17,18</sup>

Omelette | champignons | onions | bacon | bread

**NATURJOGHURT | HONIG** <sup>4,7,8</sup> 4,80 €

natural yoghurt | honey

**CROISSANT NATURE** <sup>4,7</sup> 2,00 €

**LAUGENBREZEL** <sup>4,15,23</sup> / Pretzel 2,00 €

**SCHOKOCROISSANT** <sup>4,7,16</sup> / chocolate croissant 2,20 €

**GEKOCHTES FREILAND EI** <sup>1</sup> / boiled egg 1,50 €

## KLEINE KÖSTLICHKEITEN/ Snacks

**SPARGELCREMESUPPE | CREVETTEN** <sup>4,5,7,9,10,27</sup>

**KNOBLAUCHCROUTONS** 7,50 €

asparagus cream soup | shrimp | garlic-cROUTONS

**LINSENEINTOPF | KNACKER** 7,50 €

**GROBER DIJON-SENF** <sup>9,10,11,16,17,18,27</sup>

Lentil stew | sliced banger sausage | Dijon mustard

**PAAR WEISSWÜRSTE | SÜSSER SENF**

**LAUGENGEBÄCK** <sup>4,10,11,16,18</sup>

pair of boiled Bavarian sausages | sweet mustard 5,90 €

“pretzel”

## SALATE/ Salads

**“VEGGI BOWL” | COUSCOUSSALAT** <sup>7,10</sup> 11,50 €

**KOHLRABI | ORANGE | RUCOLA | KORIANDER-CREME**

“veggi bowl” | couscous salad | turnip cabbage | orange

Rocket salad | cilantro-cream

**MARINIERTER ERDBEERSPARGEL | SCHINKEN** <sup>4,9,16,17</sup> 13,90 €

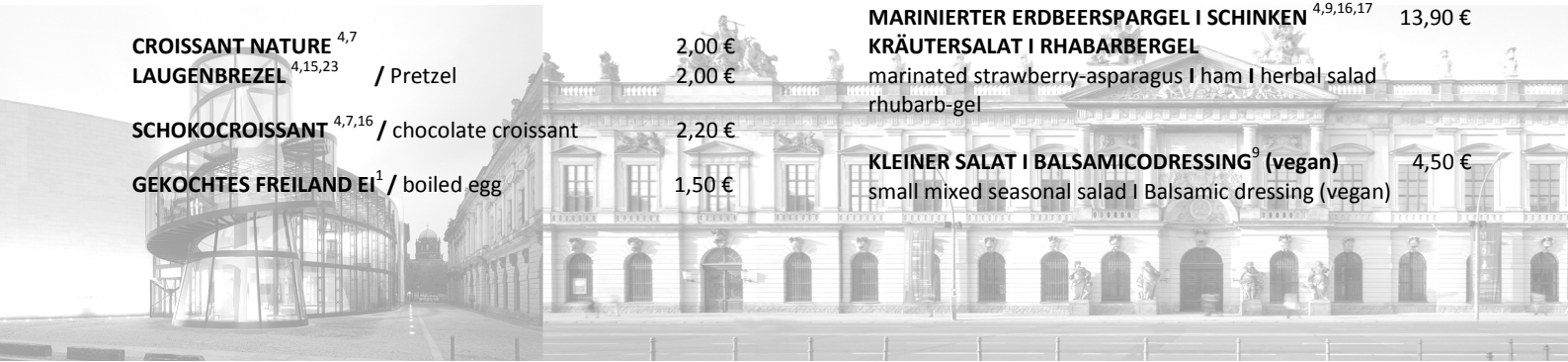
**KRÄUTERSALAT | RHABARBERGEL**

marinated strawberry-asparagus | ham | herbal salad

rhubarb-gel

**KLEINER SALAT | BALSAMICODRESSING** <sup>9</sup> (vegan) 4,50 €

small mixed seasonal salad | Balsamic dressing (vegan)



## HAUPTGÄNGE/ Main courses

**WIENER SCHNITZEL I BRATKARTOFFELN  
SALAT** 1,3,4,9,11,16,17,18 21,80 €

Wiener schnitzel (escalope viennoise)  
small salad I fried potatoes I bacon

**ROSTBRATWURST I SAUERKRAUT  
KARTOFFELSTAMPF** 4,7,9,10,11 9,90 €

fried sausage I sauerkraut I mashed potatoes

## FLAMMKUCHEN/ tarte flambée (French pizza)

**ELSÄSSER FLAMMKUCHEN I SPECK I ZWIEBELN** 9,50 €  
Alsatian tarte flambée I bacon I onions 4,7,16,17,18,28

**FLAMMKUCHEN I ARTISCHOKEN I FENCHEL I  
ZWIEBELN I GETROCKNETE TOMATEN  
ZIEGENKÄSE (vegetarisch)** 4,7,9,17,23,27,28 10,90 €

Tarte flambée (French pizza) I artichokes I fennel I onions  
sun dried tomatoes I goats cheese (vegetarian)

**FLAMMKUCHEN I SPARGEL I KIRSCHTOMATEN** 1,4,7,10,16,27 13,10 €

**HOLLANDAISE I SONNENBLUMENKERNE I LAUCHZWIEBELN**  
Tarte flambée I asparagus I cherry-tomatoes I Sc.Hollandaise  
sunflower seeds I spring-onions

## SAISONKARTE/ Seasonal Menu

**BURGER I GEFLÜGELLEBER** 1,4,7,10,17 14,50 €  
**RÖSTZWIEBELN I APFEL I SALAT I SENFCREME I GEMÜSECHIPS**  
Burger I chicken liver I roasted onions I apple  
salad I mustard-cream I vegetable-chips

**PENNE PASTA I HAUSGEMACHTES TOMATENPESTO** 14,10 €  
**SPARGEL I RUCOLA** 1,4,7,10,17  
Penne Pasta I homemade tomato-pesto  
asparagus I rocket salad

**SPARGEL I NEUE KARTOFFELN** 19,20 €  
asparagus I small potatoes

- **MIT WIENER SCHNITZEL** 1,4 / escalope viennoise + 6,50 €
- **RÄUCHERLACHS** 9 / smoked salmon + 5,00 €
- **ZWEIERLEI SCHINKEN** 9 / duet of ham + 5,00 €

**WAHLWEISE SAUCE HOLLANDAISE** 1,4 I **NUSSBUTTER** 7  
your choice of Sauce Hollandaise or nut-butter

## DESSERT/ Dessert

**OFENWARMER APFELSTRUDEL I VANILLEEIS** 1,4,7,8 5,30 €  
Warm apple strudel I vanilla ice cream

## BACKWAREN / Pastries

**UNSERE KUCHENAUSWAHL FINDEN SIE AM BUFFET** ab 4,00 €  
You will find our selection of cakes at the buffet



## ÖFFNUNGSZEITEN

### opening hours

MONTAG BIS SONNTAG - 10:00 UHR BIS 18:00 UHR  
monday to Sunday - 10 am till 6 pm  
veränderte Öffnungszeiten auf Grund  
von Veranstaltungen sind möglich  
in case of a function different opening  
hours could be possible

WIR SERVIEREN TÄGLICH FRÜHSTÜCK VON  
10:00 UHR BIS 14:00 UHR  
we serve breakfast daily from  
10 am to 2 pm

**WIR AKZEPTIEREN KREDITKARTEN AB 10,00 €  
we do accept credit- and debitcards from 10,00 €**

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE  
DERZEIT GÜLTIGER MEHRWERTSTEUER  
all prices include tax

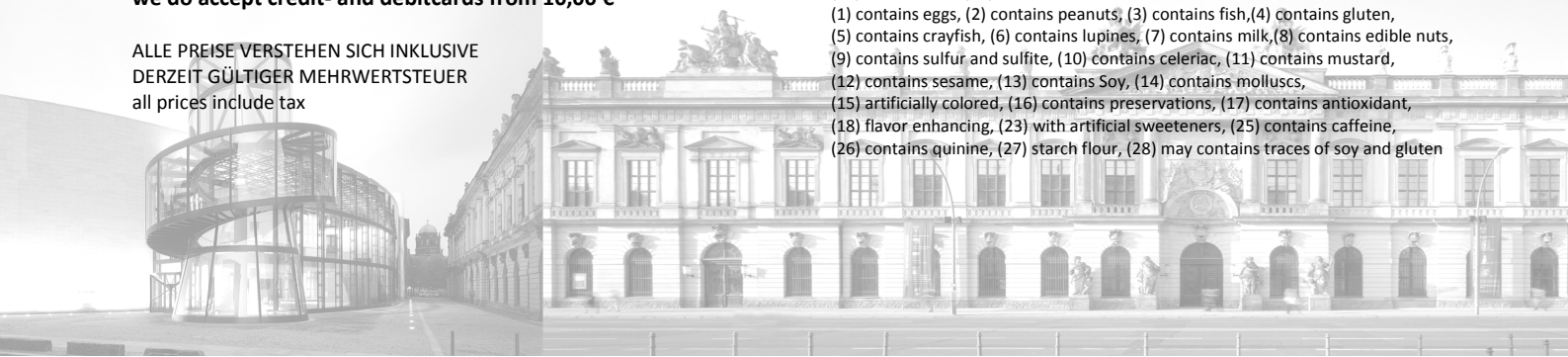
## KÜCHENÖFFNUNGSZEITEN

### opening hours for our kitchen

MONTAG BIS FREITAG - 10.00 UHR BIS 17:00 Uhr  
SAMSTAGS UND SONNTAGS - 10:00 UHR BIS 17:30 UHR  
from monday to friday - from 10 am till 5 pm  
saturdays and sundays - from 10 am till 5:30 pm

### ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE / allergens and artificials

(1) MIT EIERN, (2) MIT ERDNÜSSEN,(3) MIT FISCH, (4) GLUTENHALTIGES GETREIDE,  
(5) MIT KREBSTIEREN,(6) MIT LUPINEN, (7) MIT MILCH,(8) MIT SCHALENFRÜCHTEN,  
(9)SCHWEFELDIOXID UND SULFITE, (10) MIT SELLERIE, (11) MIT SENF,  
(12) MIT SESAM,  
(13) MIT SOJA, (14) MIT WEICHTIEREN, (15) MIT FARBSTOFF,  
(16) MIT KONSERVIERUNGSMITTEL,(17) MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL,  
(18) MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER,  
(23) MIT SÜSSUNGSMITTEL ,(25) KOFFEINHALTIG,(26) CHININHALTIG,  
(27) MIT STÄRKE, (28) KANN SPUREN VON SOJA UND GLUTEN ENTHALTEN  
(1) contains eggs, (2) contains peanuts, (3) contains fish,(4) contains gluten,  
(5) contains crayfish, (6) contains lupines, (7) contains milk,(8) contains edible nuts,  
(9) contains sulfur and sulfite, (10) contains celeriac, (11) contains mustard,  
(12) contains sesame, (13) contains Soy, (14) contains molluscs,  
(15) artificially colored, (16) contains preservations, (17) contains antioxidant,  
(18) flavor enhancing, (23) with artificial sweeteners, (25) contains caffeine,  
(26) contains quinine, (27) starch flour, (28) may contains traces of soy and gluten





## Über das Museum

Im einzigartigen barocken Zeughaus Unter den Linden zeigt das Deutsche Historische Museum seine Ständige Ausstellung „Deutsche Geschichte in Bildern und Zeugnissen“, die die deutsche Geschichte im europäischen Kontext auf eindrucksvolle Weise vermittelt. In der angrenzenden modernen Ausstellungshalle des berühmten Architekten I. M. Pei präsentiert das Museum seine wechselnden Sonderausstellungen.

Neben einem separaten Eingang ist die Ausstellungshalle über den Innenhof des Zeughauses, den Zeughaushof, zu erreichen. Dieses architektonische Kleinod des Zeughauses mit den 22 Gigantenmasken von Andreas Schlüter erhielt im Zuge des Neubaus der Ausstellungshalle von I. M. Pei eine gläserne Überdachung.

## **Ausstellungen**

Deutschland von allen Zeiten - DAUER AUSSTELLUNG

„Das exotische Land“ bis 12.05.2019

Foto Ausstellung

„Weimar: vom Wesen und Wert der Demokratie“  
bis 09.2019

[www.dhm.de](http://www.dhm.de)

[www.facebook.com/DeutschesHistorischenMuseum](https://www.facebook.com/DeutschesHistorischenMuseum)

## **About the Museum**

**the german historical museum** is the national museum for german history throughout Germany and presents itself in two buildings: while the unique baroque "Zeughaus" Unter den Linden hosts the permanent exhibition "german history in pictures and testimonials" focusing on german history in a european context, the attached "Pei Building" hosts the frequently changing special exhibitions. the modern and beautifully designed new exhibition hall designed by I.M. Pei can either be entered through a separate entrance or through the "Zeughaus courtyard" of the german historical museum, where you will also find Andreas Schlüters 22 very

impressive giant masks. the "Zeughaus courtyard" glass roof was installed in the course of the rebuilding and building of the "Pei Building" during the years of 1998 and 2004.

**Das Café im Zeughaus und den Zeughaushof des Deutschen Historischen Museums können Sie exklusiv für Ihre Veranstaltung mieten, wir helfen Ihnen gerne weiter.**

**The Café im Zeughaus and the German Historical Museum can be exclusively rented as event locations. We will be pleased to help you.**

## **EVENT CATERING BERLIN**

Kofler & Kompanie GmbH

International Caterer

Office Potsdamer Platz

Linkstraße 12

10785 Berlin

+49 (0) 30. 25 92. 89-0

+49 (0) 30. 25 92. 89-11

[berlin@koflerkompanie.com](mailto:berlin@koflerkompanie.com)

## **BETREIBER OPERATOR**

Kofler & Kompanie GmbH

Café im Zeughaus

Deutsches Historisches Museum

Unter den Linden 2

10117 Berlin

+49 (0)30. 20 64. 27 44

+49 (0)30. 20 64. 79 49 [fax]

[facebook.com/cafeimdhm](https://facebook.com/cafeimdhm)

[cafe-dhm@koflerkompanie.com](mailto:cafe-dhm@koflerkompanie.com)

[www.koflerkompanie.com](http://www.koflerkompanie.com)

