

# *Café im Zeughaus*

## Speisekarte



## HEIßGETRÄNKE / hot beverages

TASSE KAFFEE CRÈME <sup>25</sup> 2,60 €  
cup of coffee

GROßE TASSE CRÈME <sup>25</sup> 3,90 €  
large cup of coffee

ESPRESSO <sup>25</sup>/ ESPRESSO DOPPIO <sup>25</sup> 2,40 € / 3,20 €

ESPRESSO MACCHIATO <sup>7,25</sup> 2,40 €

DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO <sup>7,25</sup> 3,20 €  
double espresso macchiato

CAPPUCCINO <sup>7,25,28</sup> 3,60 €

MILCHKAFFEE <sup>7,25</sup> 3,90 €  
café au lait

LATTE MACCHIATO <sup>7,25</sup> 3,90 €

LATTE MACCHIATO CON GUSTO <sup>7,16,23,25</sup> 4,30 €  
mit Vanille-, Karamell-, oder Amarettosirup<sup>8</sup> verfeinert  
flavoured with vanilla, caramel or amaretto syrup

LATTE MACCHIATO MIT BAILEYS <sup>7,25</sup> 5,50 €  
latte macchiato with baileys

HEIßE SCHOKOLADE <sup>7,28</sup> 3,40 €  
hot chocolate

KAFFEE MOCCA <sup>7,25,28</sup> 3,80 €

ESPRESSO & SCHOKOLADE  
"coffee mocca" espresso and chocolate

RUSSISCHE SCHOKOLADE MIT WODKA UND SAHNE <sup>7,28</sup> 5,20 €  
„russian chocolate“ with vodka and whipped cream

SCHOKOLADE MIT AMARETTO UND SAHNE <sup>7,28</sup> 5,20 €  
chocolate with amaretto and whipped cream

ESPRESSO AMARETTO <sup>7,25,28</sup> 5,40 €  
DOPPELTER ESPRESSO MIT AMARETTO UND SAHNE  
double espresso with amaretto and whipped cream

PHARISÄER <sup>7,25</sup> KAFFEE MIT RUM UND SAHNE 5,40 €  
"PHARISÄER" coffee with rum and whipped cream

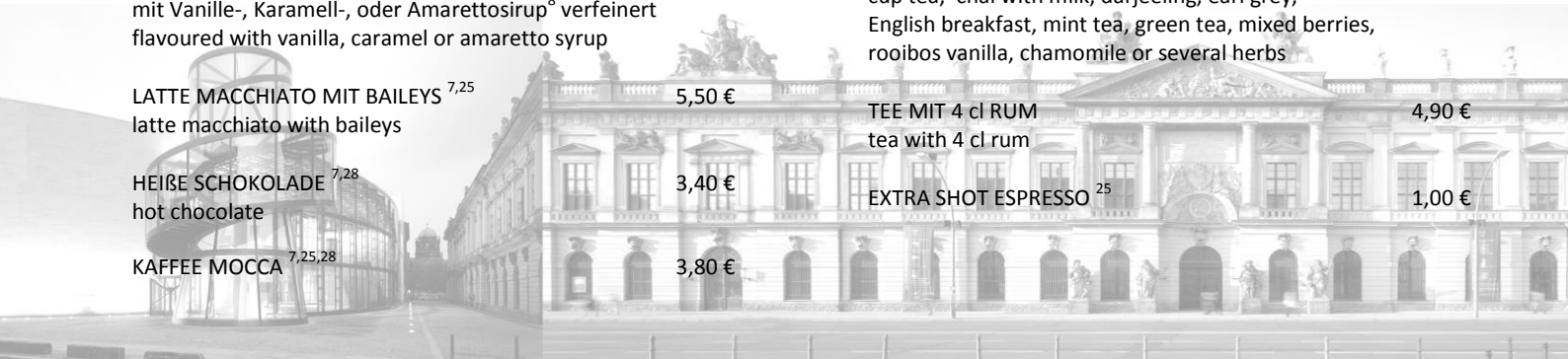
IRISH COFFEE MIT WHISKEY UND SAHNE <sup>7,25</sup> 5,40 €  
"irish coffee" coffee with whiskey and whipped cream

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> 1,00 €



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / soft drinks

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT freshly squeezed orange juice	0,2l	4,20 €	BITTER LEMON <sup>17,26</sup>	0,2l	2,50 €
SÄFTE VON GRANINI APFELSAFT, ORANGENSAFT, TOMATENSAFT Juices: apple, orange, tomato	0,2l	2,40 €	GINGER ALE <sup>15</sup>	0,2l	2,50 €
	0,4l	3,80 €	TONIC <sup>26</sup>	0,2l	2,50 €
GRANINI NEKTAR PFIRSICH, KIRSCH UND GRAPEFRUIT Granini nectar: peach, cherry and grapefruit	0,2l	2,40 €	SELTERS sparkling mineral water	0,25l	2,50 €
	0,4l	3,80 €		0,5l	3,80 €
APFELSAFTSCHORLE apple juice with mineral water	0,2l	2,40 €	SELTERS STILL	0,25l	2,50 €
	0,4l	3,80 €	still mineral water	0,5l	3,80 €
COCA COLA <sup>15,25</sup>	0,2l	2,40 €	PROVIANT BIO LIMONADE "MADE IN BERLIN" RHABARBERGESCHMACK lemonade with rhubarb flavor	0,33l	3,60 €
	0,4l	3,80 €			
COCA COLA LIGHT <sup>15,23,25</sup>	0,2l	2,40 €	PROVIANT BIO LIMONADE "MADE IN BERLIN" ZITRONENGESCHMACK lemonade with lemon flavor	0,33l	3,60 €
	0,4l	3,80 €			
SPRITE lemonade	0,2l	2,40 €			
	0,4l	3,80 €			
FANTA <sup>16,17,25</sup> orange lemonade	0,2l	2,40 €			
	0,4l	3,80 €			
SPEZI <sup>15,16,17,25</sup> orange lemonade with coca cola	0,2l	2,40 €			
	0,4l	3,80 €			
EISTEE ice tea	0,2l	2,40 €			
	0,4l	3,80 €			

(15) MIT FARBSTOFF, (16) MIT KONSERVIERUNGSSTOFF, (4) GLUTENHALTIGES GETREIDE  
 (9) SCHWEFELDIOXID UND SULFITE, (17) MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL,  
 (18) MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER, (25) KOFFEINHALTIG,  
 (7) MIT MILCH, (23) MIT SÜSSUNGSMITTEL,  
 (26) CHININHALTIG, (27) MIT STÄRKE, (28) KANN SPUREN VON SOJA UND GLUTEN ENTHALTEN  
 (15) artificially colored, (16) contains preservations, (4) contains gluten,  
 (9) contains sulfur and sulfite (17) contains antioxidant,  
 (18) flavor potentiator, (25) contains caffeine,  
 (7) contains milk, (23) with artificial sweeteners,  
 (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	2,90 €
„berliner pilsner“ draught beer	0,5l	4,40 €
ALSTER <sup>4,16,17,25</sup>	0,3l	2,90 €
„shandy“ lemonade and beer	0,5l	4,40 €
PAULANER HEFE VOM FASS <sup>4</sup>	0,3l	2,90 €
„paulaner hefe“ draught beer	0,5l	4,40 €
PAULANER DUNKEL <sup>4</sup>	0,5l	4,40 €
„paulaner dark“ bottled beer		
PAULANER KRISTALL <sup>4</sup>	0,5l	4,40 €
„paulaner kristall“ bottled beer		
PAULANER ALKOHOLFREI <sup>4</sup>	0,5l	4,40 €
„paulaner non alcoholic“ bottled beer		
JEVER FUN ALKOHOLFREI <sup>4</sup>	0,33l	3,10 €
„jever fun“ nonalcoholic beer		
BERLINER WEISSE HIMBEER <sup>4,15,23</sup>	0,33l	3,10 €
„berliner weisse raspberry“ weisse beer with a shot of raspberry		
BERLINER WEISSE WALDMEISTER <sup>4,15,23</sup>	0,33l	3,10 €
„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 5,50 €  
QUALITÄTSWEIN, PFALZ, TROCKEN  
riesling, estate-bottled , pfalz, dry

WEIßBURGUNDER <sup>9</sup> 0,2l 5,50 €  
WG WEINBIET,QUALITÄTSWEIN,PFALZ, TROCKEN  
pinot blanc, vineyard weinbiet, pfalz, dry

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

SPÄTBURGUNDER ROSÉ<sup>9</sup> 0,2l 5,00 €  
WG WEINBIET, QUALITÄTSWEIN,PFALZ, TROCKEN  
rosé pinot noir, vineyard weinbiet, pfalz, dry

### OFFENE ROTWEINE / red wine by the glass

ST. LAURENT <sup>9</sup> 0,2l 5,50 €  
WACHTENBURGER WINZER EG, Q.b.A., WÜRTTEMBERG,  
TROCKEN  
St. laurent, wachtenburger vinery, wuerttemberg, dry

TROLLINGER & LEMBERGER <sup>9</sup> 0,2l 5,50 €  
GÜGLINGER HEUCHELBERG,  
WEINGÄRTNER CLEEBRONN-GÜGLINGEN eG  
WÜRTTEMBERG, TROCKEN  
lemberger, vineyard cleebrohn-güglingen, wuerttemberg, dry

### FLASCHENWEINE WEIß / bottled white wines

MEIN WEIN EDITION 1 <sup>9</sup> 0,75l 22,00 €  
WEIßER BURGUNDER,QUALITÄTSWEIN, BADEN, TROCKEN  
pinot blanc, estate-bottled, Baden, dry

### FLASCHENWEINE ROT / bottled red wines

PRIMITIVO PUGLIA <sup>9</sup> 0,75l 24,00 €  
IGT, VENETO, ITALIEN, TROCKEN  
primitivo, igt, Veneto, Italia, dry

MEIN WEIN EDITION 1 <sup>9</sup> 0,75l 22,00 €  
SPÄTBURGUNDER, QUALITÄTSWEIN, BADEN, TROCKEN  
pinot noir, estate-bottled, Baden, dry

### SEKT, CHAMPAGNER / sparkling wine, champagne

PROSECCO LA SCALA <sup>9</sup> 0,1l 4,40 €  
prosecco vino frizzante la scala 0,75l 22,00 €

GELDERMANN SEKT CARTE BLANCHE <sup>9</sup> 0,1l 5,00 €  
sparkling wine from „Geldermann“ 0,75l 32,00 €

GELDERMANN ROSÉ SEKT <sup>9</sup> 0,2l 9,90 €

sparkling rosé wine from „Geldermann“  
**ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE KÖNNEN BEIM  
SERVICEPERSONAL ERFRAGT WERDEN.**

**FRÜHSTÜCK SERVIEREN WIR BIS 14:00 UHR**  
**Breakfast served till 2:00 pm**

**DAS KLEINE SÜSSE FRÜHSTÜCK**     *veget.*     5,90 €

small sweet breakfast  
KLEINE FRÜHSTÜCKSGEBÄCK-VARIATION MIT BUTTER  
HAUSGEMACHTER MARMELADE UND HONIG  
Pastry and mini rolls with butter, homemade jam and honey

**“ZEUGHHAUS” FRÜHSTÜCK/ “zeughaus” breakfast**     12,20 €

DAS SÜSSE FRÜHSTÜCK MIT EINER AUSWAHL AN  
WURST UND KÄSE SOWIE LACHS UND EIN GEKOCHTES EI  
Sweet breakfast with a choice of cheese and cold meat,  
Smoked salmon and a boiled egg

**NATURJOGHURT MIT FRÜCHTEMÜSLI, HONIG** *veget* 4,80 €  
Organic natural yoghurt with fruit cereals and honey

**CROISSANT NATURE**     2,00 €

**LAUGENBREZEL**     2,00 €

**SCHOKOCROISSANT/ chocolate croissant**     2,20 €

**GEKOCHTES FREILAND EI/ Boiled egg**     1,50 €

**ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE KÖNNEN BEIM  
SERVICEPERSONAL ERFRAGT WERDEN.**

**KLEINE KÖSTLICHKEITEN/ snacks**

**FRÜHLINGSEINTOPF**     7,50 €

**MIT GLASNUDELN, ERBSEN UND SPARGEL**  
Spring stew with Glass Noodles,  
peas and asparagus

**PAAR WEISSWÜRSTE, SÜSSER SENF, LAUGENGEBÄCK** 5,90 €  
A pair of boiled bavarian sausages with sweet mustard  
and “pretzel”

**OMELETTE MIT CHAMPIGNONS DAZU**     6,50 €

**SPECK UND ZWIEBELN SERVIERT MIT BROT**  
Omelet with champignons, onions, bacon, served with bread

**SALATE/ salads**

**BEILAGENSALAT**     *vegan*     4,50 €  
Small mixed seasonal salad

**ROHKOST VON KOHLRABI UND KOPFSALAT, GURKENSAGO,  
PUMPERNICKELERDE** *vegan*     7,80 €  
Raw vegetable salad of turnip cabbage and lettuce,  
cucumber sago and pumpernickel *vegan*

**FITNESSSALAT MIT MAIS, APFEL, KAROTTEN  
ZUCKERERBSEN UND WALNUSS** *vegan*     13,50 €  
Fitness-salad with sweet corn, apple, carrots and walnut

## HAUPTGÄNGE/ main courses

**WIENER SCHNITZEL MIT BRATKARTOFFELN  
UND KLEINEM SALAT** 19,80 €

Wiener schnitzel (escalope viennoise)  
small salad and fried potatoes

**POT AU FEU VOM KOHLRABI, BLUMENKOHL  
BRUNNENKRESSE, MEERRETTICH UND LEINSAMEN** 11,50 €

(vegetarisch)  
Pot au Feu with turnip, cauliflower, watercress  
and linseed

**ZARTWEIZEN-RISOTTO, WILDER BROCCOLI,  
ERBSENCREME, SENFSAAT** (vegetarisch) 13,50 €

Wheat risotto, wild broccoli, peas crème, mustard seed

**ROSTBRATWURST MIT  
SAUERKRAUT DAZU KARTOFFELSTAMPF** 9,90 €

Fried sausage with sauerkraut and mashed potatoes

## FLAMMKUCHEN/ tarte flambée (french pizza)

**ELSÄSSER FLAMMKUCHEN MIT SPECK UND ZWIEBELN** 8,50 €  
Alsatian tarte flambée (french pizza) with bacon and onions

**FLAMMKUCHEN MIT ARTISCHOKEN, FENCHEL,  
ZWIEBELN, GETROCKNETEN TOMATEN  
UND ZIEGENKÄSE** (vegetarisch) 9,90 €

Tarte flambée (french pizza) with artichokes, fennel, onions  
Sun dried tomatoes and goat cheese (vegetarian)

## SAISONKARTE/ seasonal menu

**SPINATSUPPE, GERÄUCHERTER TOFU  
IM SESAMMANTEL, BABYSPINAT** 6,90 €

Soup of spinach, smoked bean curd with sesame,  
baby spinach (vegetarisch)

**GEBRATENER QUINOA MIT EINGELEGTEN GURKEN  
ZUCKERSCHOTEN UND GRAPEFRUIT** (vegan) 13,70 €

Fried Quinoa with marinated cucumbers  
served with sugar-peas and grapefruit

**BERLINER BURGER MIT PULLED PORK,  
SPARGEL, ZWIEBELMARMELAD, EINGELEGTE GURKE  
ESTRAGONMAYONNAISE** 12,20 €

Berlin style burger with pulled pork, cucumbers, onionjam  
served with tarragoncream and vegetable-chips

## DESSERT/ dessert

**OFENWARMER APFELSTRUDEL MIT VANILLEEIS** 5,30 €  
Warm apple strudel with vanilla ice cream

**OMA'S ERDBEERTELLER MIT ORANGENZUCKER  
SAHNE UND ERDBEERMARK** 6,90 €

Fresh strawberries with orange-sugar, cream  
and strawberry topping

## 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

## 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

**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





## 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 Schlüterhof, 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 - DAUERAUSSTELLUNG  
Deutscher Kolonialismus  
bis 14. Mai 2017

[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 "Schlüter courtyard" of the german historical museum, where you will also find Andreas Schlüters 22 very impressive giant masks. the "Schlüter courtyard" glassroof 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 Schlüterhof 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)

