

BIERRA - BIER VOM FASS

Warsteiner Pils ¹	0,4 l	4,90
König Ludwig Hefeweizen hell ¹	0,5 l	5,90
König Ludwig dunkel ¹	0,5 l	5,90
Alster (Sprite) ^{1,17,16}	0,4 l	4,90
Radler (Orangenlimonade) ^{1,16,17}	0,4 l	4,90
Russ (Weizen mit Sprite) ^{1,17}	0,5 l	5,50

FLASCHENBIERE

Warsteiner alkoholfrei herb ¹	0,33 l	4,50
König Ludwig Hefeweizen ¹ alkoholfrei	0,5 l	5,90
König Ludwig Hefeweizen ¹ Kristall	0,5 l	5,90
Augustiner Lager ¹	0,5 l	5,90

SEKT - CHAMPAGNE

Prosecco Valdo	0,75 l	35,90
Champagner Piccolo (Moët & Chandon)	0,2 l	39,00

LONGDRINKS

Vodka Lemon ²⁴	4 cl	8,90
Whisky Cola ^{1,10,16,25}	4 cl	8,90
Cuba Libre ^{16,25}	4 cl	8,90
Gin Tonic ^{16,24}	4 cl	8,90
Bacardi Cola ¹⁶	4 cl	8,90

SPIRITUOSEN

Amaretto	2 cl	3,90
Sambuca	2 cl	3,90
Grappa Casa	2 cl	3,90
Vecchia Romagna	2 cl	3,90
Wodka	2 cl	4,90
Williamsbirne	2 cl	4,90
Whisky	2 cl	5,90
Ramazotti	2 cl	3,90
Averna	2 cl	3,90
Fernet Branca	2 cl	3,90
Montenegro	2 cl	3,90
Grappa Riserva	2 cl	7,90
Raki	2 cl	7,90

FLASCHEN

Wodka (Absolut)	0,7 l	89,00
Whisky (Jack Daniels)	0,7 l	89,00
Yeni Raki	0,35 l	39,00
Yeni Raki	0,7 l	75,00
Yeni Raki Gold Series	0,5 l	69,00
Yeni Raki Gold Series	0,7 l	115,00

VINI BIANCHI OFFENE WEISSWEIN

	0,2 l	0,5 l
Weinschorle ¹⁰	5,90	12,90
Chardonnay ¹⁰	6,90	13,90
Pinot Grigio ¹⁰	6,90	13,90
Grillo ¹⁰	6,90	13,90

VINI ROSSI - ROTWEIN

Montepulciano ¹⁰	0,2 l	0,5 l
Lambrusco (Perlwein) ¹⁰	6,90	13,90
Nero D' Avola ¹⁰	6,90	13,90
Primitivo ¹⁰	7,90	14,90
	7,90	14,90

ROSATO - ROSÉ

Rosé ¹⁰	0,2 l	0,5 l
	5,90	12,90

VINI BIANCHI

FLASCHENWEINE WEISS

Chardonnay Cantina Tramin ¹⁰ Südtirol	0,75 l	27,90
Vermentino Aragosta Di Sardegna ¹⁰		32,90
Sauvignon blanc - Monferrato ¹⁰		27,90
Pinot Grigio Levon - Collin ¹⁰		29,90
I Frati Cai dei Frati - Lugana ¹⁰		45,90
Regaleali Sicilia ¹⁰		37,90
Gavi di Gavi Fontanaissa - Piemont ¹⁰		42,90

VINI ROSSI -

FLASCHENWEINE ROT

Primitivo di Manduria ¹⁰ San Manzarro, Apulien	0,75 l	33,90
Nipozzano Chianti Ruffina Riserva, ¹⁰ DOCG - Toscana		45,90
Montepulciano Nobile La Bruccesca ¹⁰ Toscana		42,90
Peppoli Chianti Classico Antinori, ¹⁰ DOCG		39,90
Ornellaia Le Volte, IGT - Toscana ¹⁰		74,90
Brunello di Montalcino Villa Poggia salvi ¹⁰		69,90
Il Bruciato Antinori- Bolgheri ¹⁰		79,90
Barolo- Piemonte ¹⁰		89,90
Masi Costasera Amorone della Valpolicella Classico Venetien		125,90

COCKTAILS

MOSQUITO (alkoholfrei)	8,90
Frische Minze, brauner Zucker, Limette, Tonic Water	
MOJITO	9,90
Havana Club, Limette, frische Minze, Soda	
CAIPIRINHA	9,90
Cachaça, brauner Zucker, Limette	
FLAMINGO	9,90
Rum, Ananassaft, Lime juice, Grenadine	
PINA COLADA	9,90
Rum, Ananassaft, Kokos, Sahne	
LONG ISLAND ICE TEA	10,90
Vodka, Gin, Rum, Triple Sec, Zitronensaft, Lime juice, Orangensaft, Coca Cola	
SEX ON THE HAVEL	10,90
Vodka, Peach Tree, Zitronensaft, Lime juice, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine	



Himmel & Havel

APERETIVO - APERETIV

San Bitter mit Orange ohne Alkohol	0,2 l	5,90
Martini dry, bianco, rosso	5 cl	6,90
Prosecco ¹⁰	0,1 l	5,90
Campari Orange oder mit Soda ¹⁶	0,2 l	7,90
Aperol Spritz ¹⁶ Prosecco, Aperol, Orange, Soda	0,2 l	7,90
Hugo Prosecco, Minze, Zitrone, Holunderblütensirup, Mineralwasser	0,2 l	7,90
Rosato Mio ¹⁶ Ramazotti Rosato, Prosecco, Basilikum	0,2 l	7,90
Crodino mit Aperol ¹⁶	0,2 l	7,90

INSALATE - SALATE

Insalata Pomodoro ^{10,11,16,17}	5,90
Strauchtomaten mit Zwiebeln, Olivenöl und Balsamico	
Insalata Mista - gem. Beilagensalat ^{10,11,16,17}	5,90
Gemischte Salate der Saison mit Hausdressing	
Salat mit Thunfisch ^{3,6,10,11,16,17}	11,90
Großer gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln und Ei	
Salat mit Hähnchenbruststreifen ^{10,11,16,17}	12,90
Großer gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	
Salat mit Halloumi Käse ^{10,7,11,16,17}	12,90
Großer gemischter Salat mit gebratenem Halloumi Käse	
Salat mit Kalbsleber ^{10,11,16,17}	12,90
Großer gemischter Salat mit saftig gebratener Kalbsleber	
Salat mit Rinderfiletstreifen ^{10,11,16,17}	17,90
Großer gemischter Salat mit gebratenen Rinderfiletstreifen	

HOTEL UND RESTAURANT

Aalemannufer 31
13587 Berlin

Tel.: 030 89 78 84 66
www.himmel-und-havel.de

ZUPPE - SUPPEN

Tomatensuppe	5,90
Tomatensuppe mit frischem Basilikum	
Minestrone ⁹	6,90
Original hausgemachte italienische Gemüsesuppe	
Fischsuppe ^{2,4,9}	11,90
Hausgemachte klassische Fischsuppe gekocht mit frischen Fischen und Gemüse	

ANTIPASTI - VORSPEISEN

Bruschetta Pomodoro	3,90
2 Stück geröstetes Brot mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Öl	
Prosciutto e Melone	10,90
Luftgetrockneter Landschinken auf Melone und Butter	
Mozzarella Caprese ^{7,10}	11,90
Büffelmozzarella mit Tomate, Basilikum und Olivenöl	
Antipastiteller ^{3,4,7,9}	12,90
Variationen von verschiedenem hausgemachtem Gemüse nach Art des Hauses	
Ziegenkäse auf rot-grünem Pesto ⁷	12,90
Lauwarmer Ziegenkäse mit Rohrzucker karamellisiert an Rucolanest	
Vitello Tonnato ^{3,4,6,7,10,30}	13,90
Dünne Scheiben vom gegarten Kalbsrücken mit Kapern, Sardellen und Thunfisch-Kapernsauce	
Carpaccio di Manzo ⁷	13,90
Hauchdünn geschnittene Rindfleischscheiben auf Rucolabeet, Zitronencreme und geraspelter Grana Padano Käse	
Calamaretti ¹³ - Babycalamari	13,90
mit Olivenöl und Knoblauch auf Rucolabeet	
Havel Vorspeisenplatte für 2 Personen	27,90
Variationen von kalten und warmen Vorspeisen ^{1,2,3,4,6,7,10,13}	

HAUSGEMACHTE PASTA

Tagliatelle Verdura ^{1,7} Hausgemachte Bandnudeln mit frischem Gemüse	12,90
Ravioli mit Spinat ^{1,3,7} Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Spinat und Riccotakäse in Buttersalbeisauce	15,90
Tagliatelle mit Kalbsleberstreifen ^{1,7} Hausgemachte Bandnudeln mit gebratenen Kalbsleberstreifen in einer Steinpilzsauce	15,90
Tagliatelle mit Lachs ^{1,2,4,16,17} Hausgemachte Bandnudeln mit Lachs und Spinat in Hummersauce	17,90
PASTA – NUDELN	
Penne Arrabbiata (scharf) ¹ Penne mit Tomatensauce und Chili	9,90
Spaghetti Aglio e Olio (scharf) ¹ Spaghetti mit Chili, Knoblauch, Olivenöl u. Petersilie	10,90
Penne Gorgonzola ^{1,7} Penne mit Babyspinat in einer Gorgonzola-Sahnesauce	12,90
Penne Pollo ^{1,7} Penne mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Champignonrahmsauce	14,90
Spaghetti mit Baby Calamari ^{1,13} Spaghetti mit Calamari, Kapern und Knoblauch, Tomatensauce	16,90
Spaghetti con Scampi ^{1,2} Bandnudeln mit Scampi in einer Knoblauch-Kirschtomatensauce	17,90
PIZZE - PIZZA	
Focaccia ¹ Pizzabrot mit Olivenöl und Rosmarin	6,90
Pizza Margherita ^{1,7} Tomatensauce, Mozzarella	9,90
Pizza Salami ^{1,7,17} Tomatensauce, Mozzarella, Salami	11,90
Pizza Tonno ^{1,4,6,7} Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	12,90
Pizza Scharfe Salami ^{1,7,17} Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoni	13,90
Pizza Mista ^{1,7,17} Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons, Peperoni	14,90
Pizza Verdura ^{1,7} Tomatensauce, Mozzarella, Gemüse der Saison	12,90
Pizza quattro Formaggi ^{1,7} Tomatensauce, Mozzarella, vier verschiedene Käsesorten	14,90

Pizza Parma ^{1,7,17} Tomatensauce Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Grana Padano Käse	15,90
Pizza Gorgonzola ^{1,7} Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Blattspinat	16,90
Pizza Scampi ^{1,2,7} Tomatensauce, Mozzarella, Garnelen, Cherrytomat	17,90

Pizza Extras

Zwiebeln	1,50	Scharfe Salami	2,50
Knoblauch	1,50	Salami	2,50
Champignons	1,50	Schinken	2,50
Sardellen	2,50	Käse	2,50

CARNE – FLEISCH

Hähnchenbrustfilet in Sesamsoße Gebratene Hähnchenbrust mit Sesamsoße, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	17,90
Schweinefilet in Gorgonzolasoße Gebratene Schweinefilets, in Gorgonzolasoße, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse	18,90
Kalbsleber in Salbeibutter ⁷ Gebratene Kalbsleber, in Salbeibuttersauce, dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln	21,90
Saltimbocca alla Romana ^{17,30} Kalbsrücken Medaillons mit Parmaschinken belegt in Salbei-Weissweinsauce, dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln	23,90

Schnitzel Milanese Kalbschnitzel mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln	24,90
Kalbsrückensteak ⁷ Kalbsrückensteak mit Steinpilzen, dazu Gemüse und Rosmarinkartoffeln, serviert mit Rahmsauce	26,90
Entrecôte frisch vom Grill 300g Rinderfilet frisch vom Grill 300g	32,90 34,90

Alle Steaks werden mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln serviert

Saucen

Grüne Pfeffersauce	4,00
Gorgonzolasauce	4,00
Champignonsauce	4,50
Steinpilzsauce	4,50

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung

FANGFRISCHER FISCH

Dorade	25,90
Loup de Meer	26,90
Steinbutt	28,90

Alle Fischgerichte werden mit saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln serviert

Saucen

Hummersauce ^{1,2,7,9}	4,50
Weißweinsauce ¹⁰	4,00

PESCE – FISCH

Zanderfilet ^{1,4} Zanderfilet auf der Haut gebraten in Buttersalbeisauce dazu frischen Blattspinat und Rosmarinkartoffeln	23,90
Baby Calamari Provencial ¹³ Baby Calamari mit Kapern, Cherrytomaten, Knoblauch und Rosmarinkartoffeln	22,90
Lachsfilet ⁴ Lachsfilet vom Grill mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln	24,90

BAMBINI – KIDS

Spaghetti Napoli ¹ Pasta mit Tomatensauce	5,90
Fischstäbchen (4 Stück) mit Pommes ^{1,3,4,7}	7,90
Pizza Bambino ^{1,7} (Pizza Napoli, Salami oder Schinken)	7,90
Hähnchenschnitzel mit Pommes ^{1,3}	8,90

DOLCE – DESSERT

Panna Cotta ⁷	7,90
Crème Brûlée ⁷	7,90
Hausgemachtes klassisches Tiramisu ^{1,3,7}	7,90
Käseplatte ^{1,3,5,7}	15,90
Kuchen	4,50
Hausgemachtes Eis pro Kugel (verschiedene Sorten)	2,50
Eisbecher	9,90
Schoko, Erdbeer, Amaretto, Amarena, Eierlikör, Haselnuss, Mocca	

KAFFEE UND TEE

Espresso ²⁵	Tasse	2,70
Espresso Macchiato ²⁵	Tasse	2,90
Espresso doppio ²⁵	Tasse	4,70
Espresso doppio Macchiato ²⁵	Tasse	4,90
Kaffee Crema ²⁵	Tasse	3,50
Latte Macchiato ^{25,7}	Glas	4,50
Cappuccino ^{25,7}	Tasse	3,50
Heiße Schokolade ⁷	Tasse	3,90
Frischer Pfefferminztee	Glas	3,90
Frischer Ingwer-Zitronen-Tee	Glas	3,90
Tee	Glas	2,90

BEVANDE – GETRÄNKE

San Pellegrino	0,25 l	3,30
	0,75 l	7,50
Acqua Panna	0,25 l	3,30
	0,75 l	7,50
Bitter Lemon ^{17,24}	0,2 l	3,50
Ginger Ale ¹⁶	0,2 l	3,50
Tonic Water ^{1,6,24}	0,2 l	3,50
Coca Cola ^{16,17,25}	0,2 l	3,50
	0,4 l	4,90
Cola Zero ^{16,17,25}	0,2 l	3,50
	0,4 l	4,90
Fanta Orange ^{16,17}	0,2 l	3,50
	0,4 l	4,90
Sprite	0,2 l	3,50
	0,4 l	4,90
Mezzomix ^{16,17,25}	0,2 l	3,50
	0,4 l	4,90
Apfelsaft	0,2 l	3,50
	0,4 l	4,90
Ananassaft	0,2 l	3,50
	0,4 l	4,90
Orangensaft	0,2 l	3,50
	0,4 l	4,90
Kirschnektar ¹⁷	0,2 l	3,50
	0,4 l	4,90
Bananennektar ¹⁷	0,2 l	3,50
	0,4 l	4,90
KiBa ¹⁷	0,2 l	3,50
	0,4 l	4,90
Apfelschorle	0,2 l	3,50
	0,4 l	4,90
Orangenschorle ¹⁷	0,2 l	3,50
	0,4 l	4,90
Kirschschorle ¹⁷	0,2 l	3,50
	0,4 l	4,90

Zusatzstoffe:

15 mit Konservierungsstoffen, 16 mit Farbstoffen
17 mit Antioxidationsmittel, 18 mit Süßungsmittel Saccharin
19 mit Süßungsmittel Cyclamat
20 mit Süßungsmittel Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle
21 mit Süßungsmittel Acesulfam, 22 mit Phosphat, 23 geschwefelt
24 chininhaltig, 25 koffeinhaltig, 26 mit Geschmacksverstärker, 27 geschwärzt, 28 gewachst, 29 gentechnisch verändert, 30 mit Schwefeldioxid

Allergene:

1 Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)
2 Krebstiere (Gamelen, Hummer, Krebse, Scampi, Shrimps, Langusten) und daraus gewonnene Erzeugnisse.
3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse.
4 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse.
5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.
6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
7 Milch (Laktose) und daraus gewonnene Erzeugnisse.
8 Schalenfrüchte (Mandeln, Nüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien etc.) und daraus gewonnene Erzeugnisse.
9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.
10 Schwefeldioxid und Sulfite (Softdrinks, Bier, Wein, Essig, Trockenfrüchte).
11 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.
12 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
13 Weichtiere (Schnecken, Tintenfisch, Austern, Muscheln) und daraus gewonnene Erzeugnisse.
14 Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse