

STARTERS & DESSERT

Frisch

Mizuna-Salat 8.50

Blattsalat, Mizuna, Apfel,
Sellerie, Sonnenblumenkerne
& Wasabi-Dressing

Beetroot 6.50

Rote Bete, Joghurt,
Wasserkresse, Kürbiskerne,
Honig & Pumpernickelerde

Süß

Cookie 7.00

Frisch gebackener Cookie mit
Vanille-Eiscreme, Müslikrokant,
frische Erdbeeren & Ahornsirup

Herzhaft

Pommes-Frites 4.50

Hausgemachte Fries mit
Rosmarin-Zitronensalz

Crispy Skewers 6.50

Knusprige Chicken-Skin-Spieße
mit Sriracha-Ahornsirup

Seoul Wings 6.50

6 knusprige Wings mit
koreanischer BBQ-Sauce
& Knoblauch

Stuffed Bone 8.00

Knochenmark vom Rind mit
Knoblauch & Breadcrumbs
dazu Pico de Gallo: Zwiebel,
Tomate, Ananas, Limette
& Koriander

Blue Cheese Papaya 7.00

1/2 Papaya überbacken mit
Gorgonzola & Walnuss-Krokant

Saisonal

Shrimp Hot-Dog 8.00

Zwei Hot-Dogs mit Garnelen in Panko-Panade im Milchbrötchen, Chipotle-Mayo, Avocado, rote Zwiebeln & Achiote-Sauce

Ceviche Wan-Tan 8.00

Gebackene Wan-Tan mit Lachs (oder vegetarisch mit Palmenherzen), rote Zwiebeln, Koriander, Limette & Tiger's Milk-Aioli

Pork Belly Blinis 12.00

Geschmorter Schweinebauch auf Blinies mit Butternuss-Kürbis-Püree & knusprigen Belly-Crumbles

Lambtastic Burger 15.00



100% Lammfleisch, Brioche-Bun, Minz-Sauce, Schafskäse, Rot- und Weißkohl, Blattsalat mit frischer Minze, gegrillte Peperoni & Rosmarin-Fries

Klassiker

Purple Bites 10.00

Gebackene Aubergine mit Maiscrème, Chilli-Popcorn & Koriander

Wild Lotus 12.00

Miso glasierter Lachs, Spinatsalat, Wakame Algen, Pink Grapefruit, Orange & Sweet-Potato-Chips

Volta Burger 13.50

100% Black Angus Beef, hausgemachtes Mohn-Brötchen & BBQ-Sauce mit Speck, Cheddar, Rucola, Tomate, Spreewaldgurke, krosser Zwiebelring & French-Fries

Volta Burger 14.00 mit Jalapeños

MAINS

MENÜS

Eins

Mizuna-Salat

Blattsalat, Mizuna, Apfel, Sellerie, Sonnenblumenkerne & Wasabi-Dressing

Seoul Wings

Knusprige Wings mit koreanischer BBQ-Sauce & Knoblauch

Volta Burger

100% Black Angus Beef, hausgemachtes Mohn-Brötchen & BBQ-Sauce mit Speck, Cheddar, Rucola, Tomate, Spreewaldgurke, krosser Zwiebelring & Fries

3-Gänge

26.00

Zwei

Beetroot

Rote Bete, Joghurt, Wasserkresse, Kürbiskerne, Honig & Pumpernickelerde

Blue Cheese Papaya

1/2 Papaya überbacken mit Gorgonzola & Walnuss-Krokant

Purple Bites

Gebackene Aubergine mit Maiscrème, Chilli-Popcorn & Koriander

Cookie

Vanille-Eiscreme, Müslikrokant, frische Erdbeeren & Ahornsirup

4-Gänge

27,50

Limo & Säfte

Wasser 0,25l 2.20

Tafelwasser 0,7l 5.00

L'eau Sans Souci, naturell/classic

**Apfelsaft /
Apfelsaftschorle** 0,25l 2.90

Naturtrüb, Mosterei
Thierschmann, Werder

**Elderflower
Tonic** 0,2l 2.40

Bitter-Limo, Thomas Henry

Spicy Ginger 0,2l 2.40

Ingwer-Limo, Thomas Henry

Coca-Cola¹ 0,25l 2.60

Hausgemacht



Kentucky 0,3l 3,30

Limonade 0,7l 7.00

Zitrone-Mix, Soda

Caribbean 0,3l 3,30

Limonade 0,7l 7.00

Frische Limette, Falernum, Soda

Johannisbeer 0,3l 3,30

Eistee 0,7l 7.00

Schwarze Johannisbeere,
Zitronengras, Hibiscus, Kamille,
Minze, Süßholzwurzel

Erdbeer 0,3l 3,30

Shrub 0,7l 7.00

Erdbeer-Sirup, Soda

Himbeer 0,3l 3,30

Shrub 0,7l 7.00

Himbeer-Sirup, Soda

SOFTS

1. Farbstoff, Antioxidationsmittel,
koffeinhaltig

BIER & CIDER

Frisch gebraut
& unfiltriert

Wedding

Eschenbräu

Pils 0,4l 3.60

Ein vollmundiges Pils mit malzig, nussigen Noten. Kalthopfung mit Tettnanger Aroma Hopfen, 5.0 % Vol.

Dunkel 0,4l 3.60

Intensives & würziges Röstaroma. Im Abgang tritt nach dem vollen Malzkörper eine frische Minznote hervor, 5.0 % Vol.

Panke Gold 0,4l 3.60

Ausgewogene Balance zwischen süffigem Malzkörper und Früchtekorb. Kalthopfung mit Citra Hopfen, 5.1 % Vol.

Roter Wedding 0,4l 3.80

Ein ehrliches Arbeiterbier, so derb wie manche Weddinger Ecke, 5,7 % Vol.

Snakebite 0,4l 3.80

Eschenbräu-Pils, Cider & schwarze Johannisbeere

Schwaben

Alkoholfrei

Engel 0,5l 3.50

Kellerbier hell

Eschenbräu Cider

Cider 0,4l 3.50

Apfelsekt vom Fass, fruchtige & spritzige Citrusnote mit trockenem Finish, 6.0 % Vol.

Ciderello 0,2l 3.50

Eschenbräu Cider & Falernum (süßer Rum-Likör)

Weiß

Pinot Blanc Réserve

Grand C, Elsass 2014

Harmonische Frische und Weichheit. Noten von Pfirsich, Apfel und weißen Blüten. Harmoniert mit Fisch, Geflügel und Salaten.

Riesling

Roter Schiefer,
Rheinhessen 2013

Im Duft sehr verführerisch nach frischer Aprikose und Pfirsich. Elegant und mineralisch im Abgang

Grauburgunder

Weingut Meyer, Pfalz 2013

Betörende Nase nach Birne und Mirabelle. Was sich im Geruch andeutet, zeigt sich auch im Geschmack. Sehr voll im Mund

Rot

Grenache Noir

La Fontaine des Loups,
Frankreich 2013

Kirsch- und Brombeer in der Nase, am Gaumen sehr ausdrucksstark, saftig vollmundig

Merlot

Weingut Weninger,
Österreich 2011

Amarena Kirsch, Himbeere, Zwetschke, Eukalyptus, Melisse in der Nase, milde Tannine

WEIN

Glas 0,2l 5.00
Flasche 0,75l 18.00

SPRITZ, PROSECCO & CRÉMANT

Spritz

Himbeer & 0,25l 6.00
Campari 0,7l 13.00

Himbeer Shrub, Campari,
Riesling, Soda

Zitrone & 0,25l 6.00
Aperol 0,7l 13.00

Aperol, Zitrone,
Riesling, Soda

Apfel & Dry 0,25l 6.00
Apfelsaft, 0,7l 13.00

Dolin Dry Wermut,
Riesling, Soda

*Shrub ist ein Sirup und besteht
aus Früchten, Essig & Zucker.
Unsere Shrubs sind zu 100 %
hausgemacht*

Prosecco

Le Contesse 0,1l 4.00
Fl. 0,75l 25.00

Prosecco Frizzante DOC Treviso

*Frischer und fruchtiger
Prosecco mit knackigem
Apfel- & Birnenaroma*

Crémant

Domaine Fl. 0,7l 30.00
La Louvière

Crémant de Limoux, brut

*Reife Traubenfrucht, deutlicher
Hefeton, cremig feine Mousseaux*

Gin

Collins

Gin, Zitrone, Soda, Orange

Brombeer Gin

Gin, Brombeer-Zitronengras-Eistee, Dolin Rouge Wermut

Gin Tonic

Gin, Tonic

Rum

Wray & Nephew Grapefruit

Wray & Nephew Rum, Grapefruit Soda, Limette

Late Night Mix

Havana Blanco Rum, Johannisbeer-Eistee, Falernum, Limette

Cuba Libre

Havana Blanco Rum, Coca-Cola, Limette

Wodka

Bullet

Wodka, Bärenjäger Honiglikör, Soda, naturtrüber Apfelsaft

Moscow Mule

Wodka, Spicy Ginger, Limette, Angostura Bitters

Wodka Soda Lime

Wodka, Limette, Soda

Whiskey

Pimento Lemonade

Wild Turkey Bourbon, Pimento Dram Bitter, Zitrone

Horse's Neck

Wild Turkey Bourbon, Ginger Ale, Zitrone, Angostura Bitters

MIXED

Glas 0,3l	7.00
Karaffe 0,7l	16.00

SCHNAPS

Shots

Green Mark 2 cl 3.00

Wodka

Russland, 40%

KR23 2 cl 3.00

Kräuterlikör, handcraftet,
Neukölln, 40.8%

Tequila Gold 2 cl 3.00

Baranda, Mexiko, 38%

Haselnussgeist 2 cl 3.50

Fräulein Brösels, Steiermark, 33%

Marille 2 cl 3.50

Fräulein Brösels, Wachau, 38%

Vogelbeergeist 2 cl 3.50

Fräulein Brösels, Wachau, 38%

Exklusiv

Mezcal 2 cl 3.50

San Cosme, Mexiko, 40%

Woodford 4 cl 7.00

Reserve Bourbon

Versailles, Kentucky, 43,2%

Bourbon 4 cl 7.00

Elijah Craig 12 Yrs, Kentucky
47%

Cuate 4 cl 7.00

Caribbean Rum,
13 Years, Barbados, 40.2%

Brokers Gin 4 cl 6.00

Premium Gin, UK, 40%

Tee

Organic Spring Jasmine

Grüner Tee, Jasminblüten

Organic Mint Melange

Bio Minze

Ginger Twist

Zitronengras, Minze, Zitrone,
Orange, Süßholz, Apfel, Papaya,
Ingwer, Ginseng

Ingwer Tee

mit Ingwer

HOT

Glas 0,25l 3.00