



Sie möchten ihre Hochzeit, ihren Geburtstag oder einen anderen besonderen Anlass bei uns feiern?

Sprechen Sie uns an.  
Wir ermöglichen es Ihnen, diesen historischen und traumhaften Ausblick zu genießen!

Jederzeit können Sie uns erreichen unter:

**Humboldt Terrassen  
Schlossplatz 5  
10178 Berlin**

**+49 (0)30 20 62 50 76**

**oder**

**+49 (0)30 30 87 77 29**

Und wenn Sie es lieber schriftlich mögen...

**[info@humboldt-terrassen.de](mailto:info@humboldt-terrassen.de)**

*Wir freuen uns auf  
Sie!*

# Mahlzeit!

## Vorspeisen Starters

### **Dreierlei von der kalten Suppe 7,50 €**

Karotten-Ingwer-Smoothie mit Koriander-Öl,  
Gurkensuppe mit Buttermilchschaum, dazu Gazpacho

*Carrot-ginger-smoothie with coriander oil, Cucumber soup with butter milk foam, Gazpacho*

### **Kabeljau-Ceviche 9,90 €**

mit Limetten, grünem Apfel, Schalotten,  
Endiviensalat und Kräutersalz, dazu frisches Brot

*Codfish-Ceviche with lime, green apple, shallots, endive salad and herbal salt*

### **Rinder-Carpaccio 9,90 €**

mit grobem Meersalz, Basilikumpesto und Limonenöl,  
dazu saisonaler Salat und Focaccia

*Beef-Carpaccio with sea salt, basil pesto and lime oil, served with seasonal salad and focaccia*

### **Thai-Caesarsalat 12,90 €**

mit in Ingwer und Sweet-Chili-Sauce mariniertem  
Hähnchensalat, Caesardressing und Römersalat

*Chicken marinated with ginger and sweet-chilli-sauce, caesar dressing and roman salad*

- ohne Hähnchen 9,50 €

*- without chicken*

### **Grüner Salat 9,50 €**

Blattsalate der Saison mit Rosmarinöl oder Vinaigrette

*Green salad - Mix of seasonal salads*

# Mahlzeit!

## Hauptspeisen

*Main courses*

### **Currywurst 8,90 €**

mit hausgemachter Sauce und Steakhouse-Pommes

*Sausage Berlin style with homemade sauce and steak house pommes frites*

### **Beach Style Burger 14,50 €**

mit Rindfleisch und Chorizo, Ananas, Eisbergsalat,  
Tomatensalsa und Guacamole, dazu Steakhouse-Pommes

*Beach Style Burger with beef and chorizo, pineapple, tomato salsa and guacamole,  
served with steak house pommes frites*

### **Argentinisches Rumpsteak 18,90 €**

mit gebackenen Grenaille-Kartoffeln,  
saisonaem Salat und Kräuterbutter

*Argentinean Rumpsteak with backed Grenaille-potatoes, seasonal salad and herbal butter*

### **Lachsfilet 14,90 €**

aus dem Tomatensud mit Kartoffel-Radieschen-Salat  
und einer groben Senf-Vinaigrette

*Salmon filet poached in tomato stock with potato-radish-salad und gritty mustard vinaigrette*

### **Tagliatelle 12,50 €**

mit Zitronen-Ricotta-Sauce, geschmolzenen  
Zwergtomaten und Walnußgremolata

*Tagliatelle with lemon-ricotta-salad, melted baby potatoes and walnut gremolata*

# Mahlzeit!

*Dessert*

*Dessert*

## **Mille Feuille 7,50 €**

von Schokolade und saisonaler Beere mit Schokoladensorbet

*Mille feuille with chocolate and seasonal berries and chocolate sherbet*

## **Zweierlei vom Pfirsich 7,50 €**

Pfirsichparfait auf Pfirsichspiegel

*Peach sherbet with peach sauce*

*Kuchen und Torten*

*Cakes and Pies*

Alle Kuchen und Torten werden in unserer Konditorei hausgebacken. Sie werden nach eigenen Rezepten aus besten Zutaten und mit Liebe zum Detail hergestellt.

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach dem saisonal wechselnden Angebot oder lassen Sie sich an unserer Kuchentheke inspirieren.

*Daily fresh baked cakes and pies – please take a look at our display case or ask your server.*

# Konditorei

## Eisbecher

*Ice cream cups*

Cremiges, zartschmelzendes Eis aus frischer Sahne, vollmundiger Milch und Traubenzucker. Wir stecken in die Herstellung unserer Eissorten viel Leidenschaft und Erfahrung aus der italienischen Handwerkskunst

### **Schwedeneisbecher 8,00 €**

Fruchtiges, hausgemachtes Apfelkompott, trifft auf zartcremiges Vanilleeis mit Sahne, die von feinstem Eierlikör gekrönt wird

*Fruity apple compot, with vanilla ice cream, whipped cream and finest egg liqueur*

### **Knuspernuss 7,00 €**

Knackig, kernig, köstlich: Nussstückchen mit Vanille- und Haselnusseis gekrönt mit Ahornsirup und frischer Sahne

*2 scoops of vanilla and 1 scoop of hazelnut ice cream, nuts, maple syrup and whipped cream.*

### **Die dunkle Schokoladenseite 7,00 €**

Feines Schokoladeneis, Schokoladensauce und Schokoladensplitter unter sich. Wir haben noch eine Kugel Vanilleeis und frische Sahne mit hineingeschmuggelt

*Finest chocolate ice cream, chocolate sauce and chocolate splitter with vanilla ice cream and fresh whipped cream*

# Konditorei

## Eisbecher

*Ice cream cups*

### **Hawaii-Becher 8,00 €**

Die fruchtige Verführung aus Vanille-  
und Mangoeis mit Ananaskompott und Sahne

*Vanilla and mango ice cream with pineapple compote and whipped cream*

### **Pinoccio-Becher 8,00 €**

Bunter Kinderspaß aus Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis  
mit bunten Streuseln, Sahne und Waffelhörnchen

*Kids-Ice cream sundae with vanilla-, strawberry- and chocolate ice cream  
with sprinkles, whipped cream and waffle cone*

### **Eis & Sorbet**

Vanille, Schokolade, Haselnuss,  
Erdbeersorbet, saisonale Eissorten

**(Kugel / scoop) 1,50 €**

*Ice cream & sorbet*

*Vanilla, chocolate, hazelnut,  
strawberry sorbet, seasonal ice cream selection*

*Weitere Eisbecher erhalten Sie gerne auf Wunsch.*

# Kaffeezeit

## Die Klassiker

### *Classics*

#### **Café Crème**

2,50 €

#### **Espresso**

2,50 €

#### **Espresso Doppio**

4,00 €

#### **Espresso Macchiato**

3,50 €

#### **Cappuccino**

3,50 €

#### **Milchkaffee**

4,50 €

#### **Latte Macchiato**

3,50 €



# Kaffeezeit

## Kaffeespezialitäten *Coffee specialties*

### **Des Kaisers Latte 4,50 €**

Vierfach geschichtete Spezialität mit Espresso, dunkler  
Schokoladensauce, Milch und Milchschaum

*Fourfold layered specialty with espresso, dark chocolate sauce, milk and milk foam*

### **Eiskaffee 5,50 €**

Kühler Kaffee, Vanilleeis und Sahne

*Iced coffee, vanilla ice cream and whipped cream*

### **Heiße Schokolade wie zu Kaisers Zeiten 4,50 €**

Unsere Konditoren bereiten feinsten cremigen

Schokoladensirup nach alter Rezeptur zu.

Dazu servieren wir heiße, schäumende Milch.

*Hot chocolate according to the old recipe. Our patisserie makes the finest  
creamy chocolate syrup after old prescription. Served with hot milk foam.*

### **Eisschokolade 5,50 €**

Kühle dunkle Schokolade, Vanilleeis und Sahne

*Cool dark chocolate, vanilla ice cream and whipped cream*

# Tee

## Teespezialitäten *Tea specialties*

### **Frische Minze**

Aufgebrühte frische Minze

*Fresh mint*

Glas / *glass* 3,50 €

### **Ingwertee**

Aufgebrühter frischer Ingwer mit Honig

*Fresh ginger with honey*

Glas / *glass* 3,50 €

### **Schwarzer Tee**

*Black tea*

Earl Grey, Vanille, Ananas/Limone, Chili/Schokotrüffel

Kännchen / *Tea Pot* 5,00 €

### **Grüner Tee**

*Green tea*

Gunpowder, Jasmin Tee

Kännchen / *Tea Pot* 5,00 €

# Kaltgetränke

## Mineralwasser

Fürst Bismarck (Mineralwasser klassisch, still)	Flasche 0,25 l	3,00 €
	Flasche 0,75 l	6,50 €
Tafelwasser klassisch, still	Glas 0,20 l	2,00 €
	Glas 0,40 l	3,50 €

## Limonaden

Coca-Cola klassisch <sup>(1,9)</sup> , light <sup>(1,3,9)</sup> ,	Glas 0,20 l	3,00 €
Fanta <sup>(3,6)</sup> , Sprite <sup>(1,3,6)</sup>	Glas 0,40 l	5,00 €
Thomas Henry Ginger Ale <sup>(3,4)</sup> , Bitter Lemon <sup>(2)</sup> , Tonic Water <sup>(2)</sup>	Flasche 0,20 l	3,50 €
Dallmayr Eistee - Das Original	Glas 0,40 l	5,00 €
Dallmayr Eistee - Red Berry Splash	Glas 0,40 l	5,00 €

## Säfte und Schorlen

Säfte: Apfelsaft naturtrüb, Orangen- und Ananassaft	Glas 0,20 l	3,00 €
Rhabarber-, Kirsch-, Maracuja- und Bananennektar	Glas 0,40 l	5,00 €
<i>(Säfte von Bauer Fruchtsaft)</i>		
Saftschorle	Glas 0,20 l	2,50 €
	Glas 0,40 l	4,50 €
Frisch gepresste Säfte ( Orange, Karotte, Sellerie )	Glas 0,20 l	4,50 €

# Bier

## Vom Fass

Berliner Kindl Jubiläums Pilsner	Glas 0,20 l	3,00 €
	Glas 0,40 l	4,50 €

Genießen Sie das klassische Premium der Hauptstadt.

Zu jedem frisch gezapften Berliner Kindl Jubiläums Pilsener 0,40 l erhalten Sie einen Spendentaler, den Sie in den großen Berliner Kindl-Glaspokal einwerfen. So unterstützen Sie zusammen mit Berliner Kindl den Wiederaufbau des Berliner Stadtschlosses.

Schöffelhofer Weizen	Glas 0,30 l	3,50 €
	Glas 0,50 l	5,00 €

## Aus der Flasche

Berliner Weisse: Himbeer- <sup>(3)</sup> oder Waldmeister <sup>(3)</sup>	Glas 0,33 l	4,00 €
Schöffelhofer: Kristall, Dunkel, Alkoholfrei	Flasche 0,50 l	5,00 €
Clausthaler alkoholfrei	Flasche 0,33 l	3,50 €

# Offener Wein

## Weiss

### Schumanns Oscar

Rheingau Riesling QbA, trocken. Weingut Schumann-Nägler, Rheingau, Deutschland. Frischer und lebendiger Riesling, unkompliziert für jeden Tag.

Glas 0,20 l 6,00 €

### Kerner Spätlese

Weingut Jean Buscher, lieblich. Bechthelm - Rheinhessen, Deutschland  
Würziges Aroma, saftige Fülle und eine betörende Harmonie.

Glas 0,20 l 8,00 €

## Rosé

### Rosé de Loire

A.C. de Neuville - Loire Frankreich.  
Feinfruchtiges nach Erdbeeren, Kirschen, Brombeeren und Maulbeeren.

Glas 0,20 l 6,00 €

## Rot

### Nero d'Avola

„Molino a Vento“ IGT, Sizilien, Italien.  
Herrlich würzbetonter Wein mit frischer Säure, Aromen von Minze und Anis mit Cassisnote. Pfiffig und anregend.

Glas 0,20 l 9,00 €

### Merlot

„Villa Sandi“ Veneto IGT, Italien.  
Ein runder und samtiger Wein in hellem Granatrot.  
Herrlicher Duft nach roten Beeren und etwas Pfeffer.

Glas 0,20 l 7,00 €

# Wein

## Weiss

### Stettener Stein

Riesling QbA, trocken. Weingut am Stein, Ludwig Knoll, Würzburg, Deutschland. Feine Frucht- und Honigtomaten mit schön animierendem Säurespiel, Aprikosen, Limetten- und Mandarinenaroma.

Fl. 0,75 l 35,00 €

### Sauvignon blanc

Sauvignon blanc, Simonsig, Stellenbosch, Serie White Label, Südafrika. Hell glänzend mit blumigen Aromen, am Gaumen erfrischend, weiche, seidige Struktur & angenehme Säure.

Fl. 0,75 l 25,00 €

## Lugana

Lugana, Ottella DOC trocken, 100 % Trebbiano di Lugana, Venetien, Italien. Es zeigen sich Aromen von exotischem Obst und kandierten Zitrusfrüchten, mit einer frisch expressiven Finesse.

Fl. 0,75 l 25,00 €

## Rot

### Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon Pays d'Occ IGP „Le Cochonnet“, Les Celliers du Jean, Montpellier, Vignerons de la Vicomté, Frankreich. Intensive und purpurne Farbe. Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Kirschen.

Fl. 0,75 l 25,00 €

### Sucule

Lo Zoccolaio – Barolo, Barbera d'Alba DOC.  
Ein Spitzen-Barbera - ein Feuerwerk von Aromen und Gewürzen.

Fl. 0,75 l 35,00 €

# Prosecco und Champagner

## **Villa Sandi „Millesimato“**

Prosecco Spumante Brut „Millesimato“, Marca Trevigiano, Italien.  
Strohgelb mit grünlichen Reflexen, fruchtig, frisch und bekömmlich.

Glas 0,1 l | 3,90 €

Flasche 0,75 l | 29,00 €

## **Moët & Chandon Brut Imperial**

Flasche 0,2 l | 27,00 €

## **Moët & Chandon Brut Imperial**

Flasche 0,75 l | 85,00 €

## **Moët & Chandon Rosé**

Flasche 0,75 l | 110,00 €

## **Veuve Clicquot**

Flasche 0,75 l | 85,00 €

# Cocktails

## **Caipirinha 9,00 €**

Limette, Cachaca, Rohrzucker und Lime Juice (5)

## **Mai Tai 9,50 €**

Rum, Cointreau, Mandelsirup, Lime Juice, Orangen- und Zitronensaft (3,5)

## **Margarita 9,50 €**

Sauza Tequila, Limettensaft, Cointreau

## **Mojito 9,00 €**

Rum, Limette, Minze, Rohrzucker, Soda

## **Pina Colada 9,00 €**

Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne (5,12)

## **Sex on the Beach 9,50 €**

Smirnoff Vodka, Pfirsichlikör, Cranberrysaft, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft (3)

## **Cuba Libre 8,00 €**

Havana Rum, Coca Cola, Limette (1,3)

## **Gin Basel Tonic 8,50 € (2)**

## **Moscow Mule 8,00 €**

Smirnoff Red Label Vodka, Spicy Ginger, Gurke (3,4)

## **Campari Orange 8,00 €**

Campari, frisch gepresster Orangensaft (2,3)

## **Earl Grey Vodka Tea 9,50 €**

Earl Grey Vodka, Cranberrysaft

*Individuelle Cocktails bereiten Ihnen unsere  
Barkeeper nach Wunsch zu.*



*Ohne Alkohol...  
... zum Nüchtern-Bleiben*

**Humboldts Ipanema 6,50 €**

Limettenachtel, brauner Rohrzucker, Ingwersirup, Ginger Ale (3,4)

**Florida 6,50 €**

Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine (3,5,12)

**Virgin Mojito 6,50 €**

Minze, Limette, brauner Zucker, Limettensirup, Ginger Ale (3,5,12)

*Prickelndes...*

**Aperol Spritz 6,50 €**

Prosecco, Aperol, Soda Eiswürfel (3)

**Hugo Royal 6,50 €**

Saint Germain, Prosecco, Soda, Minze, Limette

*Snacks zum Spritz*

**Vermouth-Oliven**

3,50 €

**Nuss-Mischung**

3,50 €

# Spirituosen

## Bitters & Liköre

Averna (4cl)	4,50 €	Disaronno (4cl)	5,00 €
Ramazotti (4cl)	4,50 €	Baileys (3) (4cl)	4,50 €
Branca Menta (4cl)	4,50 €	Jägermeister (4cl)	4,50 €
Pernod (4cl)	5,00 €	Williams (4cl)	8,00 €

## Whisk(e)y

Chivas Regal 12j. (4cl)	6,50 €
Canadian Club 12j. (4cl)	4,50 €
Maker's Mark (4cl)	5,50 €
Paddy's Irish Whiskey (4cl)	4,50 €
Jameson Irish Whiskey (4cl)	5,00 €
Johnnie Walker Red (4cl)	5,50 €
Johnnie Walker Black (4cl)	6,50 €

## Calvados

Père Magloire VSOP (2cl)	3,50 €
--------------------------	--------

## Rum

Havana 3 Jahre (4cl)	5,50 €
Havana 7 Jahre (4cl)	7,00 €
Bacardi (4cl)	5,50 €

## Vodka

Smirnoff Red Label (4cl)	6,00 €
Beluga Celebration (4cl)	10,00 €

## Tequila

Sauza Tequila Silber (4cl)	5,50 €
Sauza Tequila Gold (4cl)	5,50 €

## Gin

Bombay Sapphire Gin (4cl)	6,50 €
---------------------------	--------

## Vermouth

Noilly Prat (5cl)	3,50 €
Martini (5cl)	4,50 €

## Brandy

Asbach Uralt (2cl)	3,50 €
--------------------	--------

## Cognac

Hennessy VS (2cl)	7,00 €
-------------------	--------

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Euro.

1 Koffeinhaltig, 2 chininhaltig, 3 Farbstoffe, 4 Ingwer-Auszug, 5 Konservierungsstoffe, 6 Antioxidationsmittel, 7 geschwefelt, 8 geschwärzt, 9 enthält eine Phenylaninquelle, 10 mit Milcheiweiß, 11 mit Eiklar, 12 mit Süßungsmittel, 13 mit Phosphat, 14 Geschmacksverstärker