



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

*Wir freuen uns auf
Sie!*

Saisonal!
Saisonal!

Bitte informieren Sie sich bei unserem netten Service
über die zurzeit angebotenen Speisen.

Please check with our nice service about the currently offered meal.

Saisonale Suppe 6,50 €

Saisonaler Salat 9,90 €

Burger Special mit Pommes frites 15,90 €

Pasta Humboldt 13,90 €

Dessert 7,50 €

Klassiken!

Vorspeisen

starters

Rinderkraftbrühe 8,50 €

mit Tranchen vom gekochten Tafelspitz
und feinem Wurzelgemüse

Beef consommé with slices of boiled beef and finely chopped vegetables

Hausgemachte Focaccia 5,50 €

mit Olivenöl, grobem Meersalz und Apfelbalsam

Homemade Focaccia with olive oil, coarse sea salt and apple vinegar

Carpaccio vom Rind 9,90 €

mit Basilikumpesto, Parmesan und
Meersalz, dazu Rucola und Focaccia

Beef carpaccio with basil pesto, parmesan and coarse sea salt, rocket and Focaccia

Caesar Salad 10,90 €

Romana Salat mit klassischem Caesar dressing,
Parmesan und knusprigen Croûtons

- wahlweise mit in Ingwer marinierten

Hähnchenbruststreifen und süß-sauerer Soße 13,90 €

Romana salad with classic caesar dressing, parmesan and crispy croûtons 10,90 €

- optional with in ginger marinated chicken breast stripes and sweet-sour sauce 13,90 €

Klassiker!

Hauptspeisen

main courses

Currywurst 8,90 €

mit hausgemachter Sauce und Steakhouse-Pommes

Sausage Berlin style with homemade sauce and steak house pommes frites

Cheeseburger 14,90 €

mit gebratenem Rindfleisch, Cheddar Käse, Zwiebelkonfit, gebratenem Bacon, Guacamole, Salat und Pommes frites

Cheese burger with grilled beef, cheddar cheese, onions confit, crispy bacon, guacamole, salad and french fries

Gnocchi 13,50 €

(Wenn Sie dieses Gericht bestellen, unterstützen Sie den Wiederaufbau des Berliner Schlosses mit 1 €)

geschwenkt in Estragonbutter, mit gebratenen Waldpilzen und saisonalem Salat

Gnocchi seasoned with estragon butter and sided by roasted mushrooms and seasonal salad

SPENDEN UND GENIESSEN MIT PANORAMABLICK

Spenden Sie einfach und unkompliziert in den Wiederaufbau des Berliner Schlosses.

Genießen Sie unser kulinarisches Highlight in den Humboldt Terrassen.

Erleben Sie den einzigartigen Panoramablick hoch über der Museumsinsel auf das noch im Bau befindliche Schloss.

Klassiken!

Dessert

Dessert

Apfelstrudel 7,90 €

aus der hauseigenen Konditorei,
wahlweise mit Vanilleeis oder Vanillesauce

Homemade apple strudel with vanilla ice cream or vanilla 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 cake vitrine or ask your waiter.

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: Nusstückchen 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 ^(1,9) , light ^(1,3,9) ,	Glas 0,20 l	3,00 €
Fanta ^(3,6) , Sprite ^(1,3,6)	Glas 0,40 l	5,00 €
Thomas Henry Ginger Ale ^(3,4) , Bitter Lemon ⁽²⁾ , Tonic Water ⁽²⁾	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- ⁽³⁾ oder Waldmeister ⁽³⁾	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'Oc 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 Basil 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