



MISTRAL

R O O F T O P



WALDORF ASTORIA®
BERLIN

SPRITZ

All 12.5

RHUBARB SPRITZ

Freimeister Rhubarb | Lemon | Grapefruit | Cremant Soda

MUSCAT SPRITZ

Freimeister Muscat d'Alexandrie | Verjus
Grapefruit | Lime | Soda

AMARO SPRITZ

Freimeister Amaro² | Orange | Cremant | Soda

CASSIS SPRITZ

Freimeister Cassis | Lemon | Cremant | Soda

THE PERFECT FIT

All 3.5

Berliner Nuss Mischung "Bar Mix New York"

Berliner Nuss Mischung "Royal Berlin"

Berliner Nuss Mischung "Berlin Barbecue"



Alle Preise sind in Euro inklusive 19,0% MwSt.
All prices are in Euro, 19% VAT included.

LIMONADE | LEMONADE

All 9.5

LIME AND ROSMARIN

Lime | Sugar | Rosemary | Ginger Ale

GINGER AND LEMON

Ginger | Lemon | White Tea | Honey | Ginger Beer

LEMON AND BASIL

Lemon | Basil | Sugar | Soda

GREEN TEA AND FRESH

Green Tea | Lemon | Sugar | Soda

COLDBREWS

Andraschko Waldorf Astoria Coffee¹

8

Sencha¹

8



Alle Preise sind in Euro inklusive 19,0% MwSt.
All prices are in Euro, 19% VAT included.

WEIN | WINE

ROSÉ

	0,1l	0,75l
Cuvée Soleil d'Enfer Rosé ◦ Château Pigoudet Provence	6,5	40
Minuty M Rosé ◦ Chateau Minuty Provence	7	42
Whispering Angel ◦ Caves D'esclans Provence		61

WEIßWEIN | WHITE WINE

	0,1l	0,75l
Sauvignon Blanc II Von Winning Pfalz Deutschland	10.5	60
Riesling 100 Hügel Philipp Wittmann Rheinhessen Deutschland	8	52
Grauburgunder Pinot Grigio Friedrich Becker Pfalz Deutschland	11	60

ROTWEIN | RED WINE

	0,1l	0,75l
Cabernet Sauvignon II Matthias Gaul Pfalz Deutschland	11.5	62
Rioja Reserva Baron de Ley Spanien	12.5	76



Alle Preise sind in Euro inklusive 19,0% MwSt.
All prices are in Euro, 19% VAT included.

SPARKLING

BY THE GLASS 0,1l

Aimery Crémant de Limoux ◦ 9,5
Grand Cuvée 1531 Brut

Veuve Clicquot Brut ◦ 18

Veuve Clicquot Rose ◦ 21

BOTTLE 0,75l

Aimery Crémant de Limoux ◦ 59
Grand Cuvée 1531 Brut

Veuve Clicquot Brut ◦ 120

Veuve Clicquot Rosé ◦ 140

Veuve Clicquot RICH ◦ 160

Veuve Clicquot RICH Rosé ◦ 185

Ruinart Brut ◦ 165

Ruinart Rose ◦ 195

Ruinart Blanc de Blanc ◦ 195

SPECIALS

Veuve Clicquot Brut Magnum 1,5l ◦ 310

1996 Bollinger R.D. 0,75l ◦ 900

Krug Grande Cuvée Magnum 1,5l ◦ 660

Krug Vintage 1996 Jeroboam 3l ◦ auf Anfrage



Alle Preise sind in Euro inklusive 19,0% MwSt.
All prices are in Euro, 19% VAT included.

LAST BUT NOT LEAST

BIER | BEER

Lemke Bohemian Pilsner ^A	0,33l
BRLO Hell ^A	8
BRLO Naked Alk-free	8

SOFTGETRÄNKE | SOFT DRINKS

Coca-Cola ^{1,2,11}	0,2l
Coca-Cola Light ^{1,2,3,6,8,11}	5
Fanta ^{1,2,3}	5
Sprite ^{1,2}	5
Schweppes Dry Tonic Soda	5
Thomas Henry Bitter Lemon ¹⁰ Ginger Ale ²	5
Fever Tree Tonic Ginger Beer	5,5

MINERALWASSER MINERAL WATER

	0,275l	0,75l
L'eau Sans Souci Naturelle	4,5	9
L'eau Sans Souci Classic	4,5	9



Alle Preise sind in Euro inklusive 19,0% MwSt.
All prices are in Euro, 19% VAT included.

DÉLICATESSE

BROT & BUTTER ^{A, G} 5

BREAD & BUTTER

Dunkles Roggenbrot, Französische Kräuter-Knoblauch Butter und Radieschen am Strunk

Dark Rye Bread, French Herb - Garlic Butter and Red Radish

CANTALOUPE MELONE ^{A, G} 14

Luftgetrockneter Parma Schinken, Burrata, Aprikosen und Ducca

Air-Dried Prosciutto Di Parma, Burrata, Apricots and Ducca Spice

SALADE NIÇOISE ^{D, C} 16

Pink Yellow Fin Tuna, Grüne Bohnen, Tomaten, Kartoffeln, Pochiertes Ei, Oliven, Romana Salat und Marinierte Artischocken

Pink Yellow Fin Tuna, Green Beans, Tomato, Potatoes, Poached Egg

Olives, Romain Salad and Marinated Artichokes

TOMATE & WASSERMELONEN KALT SCHALE ^{A, G} 9

TOMATO & WATERMELON COLD BOWL

Tomaten, Wassermelone, Basilikum, Croutons, Rotwein Essig

Reduktion, Parmesan Oliven Oil, Kürbiskern Brot

Tomato, Watermelon, Basil, Croutons, Red Wine Reduction,

Parmesan Olive Oil, Pumpkin Seed Bread

ZIEGENKÄSE ^{G A} 14

GOAT CHEESE

Rucola, Schwarzbrot, Marinierte Rote Zwiebel und Radieschen

Rocket Salad, Dark Rye Bread, Marinated Red Onions and Radish

Le Grand (2 Personen/Person) ^{C, A, G, N} 16

Karotten, Kartoffel, Sellerie, Gekochtes Ei, Schwarzer Knoblauch

mit Frischkäse, Riesen Garnelen, gegrillter Tintenfisch

Schwarzbrot und Kräuter Oliven Öl

Carrots, Potato, Celery, Hard-Boiled Egg, Black Garlic

with Cream Cheese, Giant Prawns, Grilled Squid, Dark Bread

and Herbed Olive Oil



ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE ADDITIVES AND ALLERGENS

- 1 = Koffeinhaltig | with Caffeine
- 2 = Farbstoffe | Dyestuffs
- 3 = Chininhaltig | with Quinine
- 4 = Taurinhaltig | with Taurine
- 5 = mit Süßstoff Aspartam (Phenylalaninquelle) | Sweetening
- 6 = Zitronensäure | Citric Acid
- 7 = Fructose | Fructose
- 8 = Konservierungsstoffe | Antidegradant
- 9 = Ascorbinsäure | Ascorbic Acid
- 10 = Betacarotin | Betacarotene
- 11 = Sucralose | Sucralose
- 12 = Antioxidationsmittel | Antioxidant

- A = Glutenhaltiges Getreide | gluten grain
- B = Krebstiere | shellfish
- C = Eier von Geflügel | Chicken Eggs
- D = Fisch | fish
- E = Erdnüsse | peanuts
- F = Sojabohnen | soybean
- G = Milch von Säugetieren (inklusive Laktose) | milk (lactose)
- H = Schalenfrüchte | nuts
- L = Sellerie | celery
- M = Senf | mustard
- N = Sesamsamen | sesame
- O = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von >10mg/kg oder 10mg als SO₂
sulfur dioxide and sulfite
- P = Lupinen | lupine
- O = Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische | mollusk like snail, shell, calamari