

UNTER DEN LINDEN



EINSTEIN

LETS STAY IN TOUCH

#einsteintimes
www.einstein-udl.com

EINSTEIN Unter den Linden

Das Restaurant und Kaffeehaus EINSTEIN Unter den Linden wurde 1996 von Gerald Uhlig gegründet. Mit Respekt vor dem ursprünglichen Charme des Hauses wurde das Interieur behutsam renoviert und mit dezenten Rauchglasspiegeln versehen. Von früh bis spät besuchen neue und Ur-Berliner, Politiker, Journalisten, Touristen und Flaneure das Einstein Unter den Linden, um eines der besten Wiener Schnitzel der Stadt zu bekommen.

Seit 2016 steht Siegfried Danler als Küchendirektor am Herd und verantwortet die exzellente Qualität und die ideenreiche Handschrift der Küche. Zuletzt als Küchenchef im Stern prämierten Pauly Saal war Danler davor lange Zeit Chef de Cuisine im Hamburger Le Canard. Als gebürtiger Österreicher sorgt er mit seiner bodenständigen, alpin-österreichischen Art für die Grundlage der Küche. Mit seinem Faible für ausgefeiltes Handwerk, für sachte modernisierte, ältere Arten des Garens wie das Schmoren, ebenso für das Einwecken und Fermentieren, verbunden mit der südländischen Idee des Puristisch-Klaren, gepaart mit Einflüssen der klassischen Wiener Küche setzt er die kulinarische Ausrichtung des EINSTEIN's fort.

EINSTEIN Unter den Linden; founded in 1996 by Gerald Uhlig. With respect for the original charm of the house, the interior was carefully renovated and decorated with subtle smoked glass mirrors. From early to late, new and original Berliners, politicians, journalists, tourists and flaneurs visit Einstein Unter den Linden to get one of the best Viennese schnitzel in the city.

Siegfried Danler has been the kitchen director since 2016 and is responsible for the excellent quality and imaginative style of the kitchen. Most recently, the award-winning chef at the Stern Pauly Saal, Danler was previously Chef de Cuisine at Hamburg's Le Canard. As a native Austrian, he provides the basis of the kitchen with his down-to-earth, Alpine-Austrian style. With his soft spot for sophisticated craftsmanship, for gently modernized, older ways of cooking and braising, as well as for waking up and fermenting, combined with the southern idea of puristic clarity, coupled with influences of classic Viennese cuisine, he sets the culinary focus of EINSTEIN.

WIR WÜNSCHEN VIEL VERGNÜGEN!

ENJOY YOUR STAY WITH US!

APERITIF UND COCKTAILS

Aperol Spritz	9,00
Aperol, Frizante, Orange	
Hugo	9,00
Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze	
Bellini	9,00
Pfirsich, Prosecco	
Mimosa	9,00
Frischer Orangensaft, Prosecco	
Bloody Mary	10,00
Wodka, Tomatensaft, Pfeffer, Worcestershire, Sellerie	
Americano	9,00
Campari, Antica Formula, Soda	
Sbagliato	11,00
Campari, Antica Formula, Prosecco	
Gin Martini	10,00
London Dry Gin, Noilly Prat, Olive	
Espresso Martini	10,00
Wodka, Espresso, Kaffeelikör, Irish Cream	
Moscow Mule	9,00
Wodka, Limette, Ginger Beer	
Mojito	10,00
Weißer Rum, Limette, Zucker, Minze, Soda	
Caipirinha	10,00
Cachaca, Limette, Zucker	
Shirley's New Temple (alkoholfrei)	8,00
Frische Minze, frischer Orangensaft, Zitrone, Soda	
Cucumber Coool (alkoholfrei)	8,00
Gurke, Apfel, Ingwer, Zitrone, Zucker, Soda	

BUBBLES 0,1L / GLAS

Sidre Brut Tendre Eric Bordelet	5,00
Foss Marai Prosecco Brut Cuvée ‚Surfine‘	7,00
NV Taittinger Prélude	14,00
NV Taittinger Prestige Rosé	16,00

OFFENE WEINE 0,1L / GLAS

2018 Strawanzer Grüner Veltliner	5,00
Weingut Heiderer-Mayer, Wagram, Österreich	
2017 ‚Berlin only‘ VDP Gutswein Riesling	6,00
Weingut Wittmann, Rheinhessen, Deutschland	
2018 Kaitui Sauvignon Blanc QBA	6,00
Markus Schneider, Pfalz, Deutschland	
2017 Etichetta Nera Gavi dei Gavi D.O.C.G.	9,00
La Scolca, Piemont, Italien	
2018 Petit Chablis Chardonnay A.O.C.	5,00
Jean Durup, Burgund, Frankreich	
2018 Rosé QbA	5,50
Anette Closheim, Nahe, Deutschland	
2015 Junger Knabe Zweigelt	5,00
Weingut Heiderer-Mayer, Wagram, Österreich	
2016 Ursprung QbA	6,00
Markus Schneider, Pfalz, Deutschland	
2017 Le Volte I.G.T.	8,00
Ornellaia, Toskana, Italien	
2014 Bellevue Seillan	5,00
Pierre Seillan, Côte du Gascogne, Frankreich	

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

OUR WINE RECOMMENDATION

2018 WEISSER BURGUNDER & CHARDONNAY
WEINGUT KARL H. JOHNER

BADEN, DEUTSCHLAND

0,1L 8,00
0,375L 28,00

2009 SASSOALLORO | IGT | SANGIOVESE
JACOPO BIONDI SANTI

TOSKANA, ITALIEN

0,1L 8,00
0,375L 28,00

VORSPEISEN STARTERS

Rindkraftbrühe mit Salzburger Leberknödel oder Frittaten	9,00
Beef consommé with with Salzburg liver dumpling or semolina dumpling	
Geeiste Gurkenkaltschale mit marinierten Garnelen	10,00
Iced cucumber soup with marinated shrimps	
Italienischer Salat mit marinierter Melanzane, Kapern, Oliven, Dressing aus rohen Tomaten und Grana Padano	15,00
Italian Salad with marinated aubergines, capers, Cerignola olives, raw tomato dressing and Grana Padano	
Ganzer Kopfsalat , Brunnenkresse, Zuckererbsen mit warmen Erdäpfeln in Buttermilch	16,00
Whole lettuce head with watercress, sweet peas and warm potatoes in buttermilk	
Österreichische Essignödel mit roten Zwiebeln und Kürbiskernöl	15,00
Austrian vinegar dumplings with red onions and pumpkin seed oil	
Roastbeef mit Remouladen Sauce	16,00
Roastbeef with remoulade	
mit Braterdäpfeln / add roasted potatoes	4,50
Matjes 2020	
zweierlei Matjes mit Erdäpfeln, grünen Bohnen und Hausfrauen Sauce	17,00
two kind of herring filets with potatoes, green beans and homemade creamy sauce	
Ochsenfilet Tatar Spezial auf geröstetem Sauerteigbrot	18,00
Ox filet tartar on roasted sourdough bread	

HAUPTGÄNGE MAIN COURSE

Hausgemachte Hartweizen Pasta mit feinem Kalbsfleisch Sugo und Sauce von rohen Tomaten	18,00
handmade durum wheat pasta with fine veal sugo and sauce of raw tomatoes	
Südtiroler Schlutzkrapfen mit Blattspinat und Kopfsalat in Buttermilchdressing	18,00
South Tyrolean ravioli with spinach and butterhead lettuce and buttermilk dressing	
Müritz Saibling mit eingelegter Kohlrabi Zwiebel Escabeche und Paprika Spiegel	26,00
Müritz char with pickled kohlrabi onion Escabeche and paprika	
Eingelegte Steinpilze mit saftigen Scheiben vom Kalbskopf und Wiener Austern	23,00
Pickled porcini mushrooms with slices of veal head and marinated snails	
Tagliata vom Ochsenfilet mit grünen Bohnen und Basilikum Gemüse	28,00
Ox fillet tagliata with green beans and basil vegetables	
Original Wiener Saftgulasch vom Wadschunken mit Serviettenknödeln	23,00
Viennese goulash with dumplings	
Wiener Backendl mit Erdäpfelsalat	23,00
Classic fried chicken with potato salad	
Tafelspitz mit Apfelkren, Schnittlauchsauce und Braterdäpfeln	23,00
“Tafelspitz“ boiled beef with apple horseradish, chive sauce and roasted potatoes	
Wiener Schnitzel Wiener Schnitzel	28,00
Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Gurkensalat parsley potatoes, cranberries and cucumber salad	

DESSERT DESSERT

EINSTEIN Beerengrütze mit Vanille Eis	10,00
EINSTEIN red berry fruit jelly with vanilla ice cream	
Zarte Topfen Palatschinken mit Wachauer Marille	11,00
Rolled pancakes with curd cheese and Wachau apricot	
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	12,00
“Kaiserschmarrn“ fried pancake with plum compote	
Auswahl von Alpenkäse mit Liptauer und eingelegtem Rettich	16,00
Selection of Alpine cheeses with Austrian cream cheese and pickled radish	
Auswahl an frischen Früchten	9,50
Selection of fresh fruit	

WEISSWEINE WHITEWINE

ÖSTERREICH

2018 Ganslgraben Grüner Veltliner DAC Weingut Höllerer, Kamptal	35,00
2017 Chardonnay Weingut Stiegelmar, Burgenland	45,00
2017 Sauvignon Blanc Weingut Umathum, Burgenland	55,00
2017 In der Wand Riesling Weingut Pichler-Krutzler, Wachau	65,00

DEUTSCHLAND

2018 Riesling QbA Dreissigacker, Rheinhessen	35,00
2018 Weißburgunder QbA Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz	45,00
2017 Oberbergener Bassgeige Chardonnay VDP Erste Lage Franz Keller, Baden	55,00
2014 Burgberg GG Riesling VDP Große Lage Schlossgut Diel, Nahe	85,00

ITALIEN

2018 Colle Cavalieri Trebbiano D.O.P. Cantina Tollo, Abruzzen	33,00
2017 Le Quaiare Lugana D.O.C. Bertani, Venezien	45,00
2017 Etichetta Nera Gavi dei Gavi D.O.C.G. La Scolca, Piemont	65,00
2017 Poggio alle Gazze I.G.T. Ornellaia, Toskana	95,00

FRANKREICH

2018 La petite Perriere Sauvignon Blanc A.O.C. Domaine de la Perriere, Loire	33,00
2018 Bourgogne Chardonnay A.O.C. Domaine Alain Geoffroy, Burgund	45,00
2018 Château Marjosse Blanc Pierre Lurton, Bordeaux, Frankreich	55,00
2018 Montée de Tonnerre Chablis 1er Cru Jean Durup, Burgund	65,00

ROTWEINE REDWINE

ÖSTERREICH

2017 Blauer Zweigelt Weingut Stiegelmar, Burgenland	35,00
NV Revolution Red Solera -Demeter- Weingut Johannes Zillinger, Weinviertel	45,00
2015 A'Kira T.FX.T Blaufränkisch Weingut Tement, Burgenland	55,00
2017 Cabernet Sauvignon Reserve Jurtschitsch, Kamptal	65,00

DEUTSCHLAND

2016 Cuvee Rot QBA Weingut Dr. Köhler, Rheinhessen	35,00
2017 Black Print QBA Markus Schneider, Pfalz	55,00
2017 Oberbergener Bassgeige Spätburgunder VDP Erste Lage Franz Keller, Baden	65,00
2014 Neuenahrer Sonnenberg Spätburgunder GG Jean Stodden, Ahr	95,00

ITALIEN

2017 Chianti Riserva D.O.C.G. Terre de Priori Cantina di Montalcino, Toscana	33,00
2017 Le Selezioni Barbera d'Alba D.O.C. Marchesi di Barolo, Piemont	45,00
2014 Lucente I.G.T. Luce della Vite, Toskana	65,00
2014 Le Serre Nuove D.O.C. Ornellaia, Toskana	95,00

FRANKREICH

2014 Bellevue Seillan Pierre Seillan, Côte du Gascogne, Frankreich	35,00
2010 Les Cadrans de Lassègue Grand Cru Château Lassègue, Bordeaux	55,00
2014 Clos Triguédina A.O.P. Jean-Luc-Baldés, Cahors	65,00
2007 Château Haut-Bailly Grand Cru Classé Château Haut-Bailly, Bordeaux	99,00

BUBBLES

Foss Marai Prosecco Brut Cuvée ‚Surfine‘	49,00
NV Taittinger Brut Réserve	89,00
NV Taittinger Prélude	95,00
NV Taittinger Prestige Rosé	99,00
2007 Taittinger Comtes de Champagne	199,00
NV Ruinart Rosé	125,00
2007 Dom Ruinart	234,00
2008 Dom Pérignon	234,00
2006 Dom Pérignon Rosé	345,00
NV Krug Grande Cuvée	234,00
NV Krug Rosé	345,00

SPECIAL ONES WHITEWINE

ÖSTERREICH

2013 Rotes Tor Grüner Veltliner Smaragd Hirtzberger, Wachau	99,00
2017 Honivogl Grüner Veltliner Smaragd Hirtzberger, Wachau	199,00
2011 Riesling Smaragd Loibner Loibenberg F.X. Pichler, Wachau	150,00

DEUTSCHLAND

2018 Josefsberg Riesling Spätlese Markus Schneider, Mosel	59,00
2017 Einzigacker Weissburgunder Dreissigacker, Rheinhessen	123,00
2009 Sonnenberg GG Riesling VDP Große Lage Weingut Friedrich Becker, Pfalz	99,00
2011 Bernkasteler Doktor GG Riesling Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel Saar Ruwer	123,00

FRANKREICH

2016 Blanc d'Exception Château Monbousquet, Bordeaux	99,00
2015 Clos Marsalette Stephan von Neipperg, Pessac-Léognan, Bordeaux	99,00
2015 Château Smith Haut-Lafitte Blanc Château Smith Haut-Lafitte, Pessac Leognan	199,00
1990 Château Suduiraut Sauternes	123,00

SPECIAL ONES REDWINE

DEUTSCHLAND

2011 Steinsatz QbA Markus Schneider, Pfalz	99,00
--	--------------

SCHWEIZ

2016 Gantenbein Pinot Noir Gantenbein, Graubünden	234,00
---	---------------

FRANKREICH

1991 Château Palmer 3ème Cru Classé Château Palmer, Margaux	345,00
---	---------------

2010 Château Pontet Canet 2ème Cru Classé Château Pontet-Canet, Pauillac	456,00
--	---------------

ITALIEN

2015 Ornellaia D.O.C. Ornellaia, Toskana	234,00
--	---------------

2013 Solaia I.G.T. Solaia, Toskana	345,00
--	---------------

SPANIEN

2015 Grand Vin Son Mayol, Mallorca	123,00
--	---------------

USA

NV Overture Opus One, Napa Valley	299,00
---	---------------

2015 Opus One Opus One, Napa Valley	456,00
---	---------------

ARGENTINIEN

2016 Cheval des Andes Mendoza	123,00
---	---------------

AUSTRALIEN

2014 Dimchurch Shiraz Chris Ringland, Barossa Valley	299,00
--	---------------

SPIRITUOSEN

GIN	4cl	OBSTBRÄNDE	4cl
Bombay Sapphire 40%	9,00	Marquis de Saint-Loup Réserve 40%	10,00
Hendrick's Gin 44%	10,00	Meissner Quittenbrand 42%	10,00
Monkey 47 Dry Gin 47%	12,00	Meissner Williamsbirnenbrand 40%	10,00
Tanqueray London Dry Gin 47,3%	8,00	Meissner Himbeergeist 42%	10,00
		Meissner Walnussgeist 42%	10,00
		Ziegler Obstbrand aus Äpfeln und Birne 43%	10,00
		Ziegler Alte Zwetschge 2012 Obstbrand 44%	24,00
WODKA			
Grey Goose Vodka 40%	10,00		
Stolichnaya 40%	6,50	TEQUILA	
Wybrowa 40%	7,00		
		Tequila Gran Dovejo blanco 40%	10,00
WHISKYS			
Chivas Regal 12 Y 40%	7,00	VERMOUTH	
Jameson 40%	7,00	Carpano Antica Formula 16,5%	6,00
Mortlach 1996, Single Malt 46%	17,00	Martini Bianco 14,4%	5,00
Oban 14 Y 43%	13,00	Noilly Prat 18%	5,00
Lagavulin 16 Y 43%	14,00		
		LIKÖR	
RUM		Amaretto Disaronno Original 28%	6,00
Havana Club 7 Y 40%	9,00	Bailey's Original 17%	6,00
Ron Zacapa Centenario 23 40%	12,00	Cointreau 40%	6,00
Meyer's Rum 40%	7,00	Grand Marnier Cordon Rouge 40%	6,00
		Sambuca	6,00
COGNAC		PORT - SHERRY	
Hennessy VSOP 40%	9,00	2004 Vintage Port, Warre's 20%	9,00
Hennessy X.O 40%	24,00	Fino dry, Gutierrez Colosia 15%	6,00
		Pedro Ximenez, Gutierrez Colosia 15%	7,00
ARMAGNAC		DIGESTIF	
Baron de Cygnac VSOP 40%	9,00	Averna Amaro Siciliano 29%	6,00
		Fernet Branca 39%	6,00
GRAPPA		Ramazotti 30%	5,00
Nonino Vuisinar 43%	8,00	Pernod 40%	5,00
		Campari Bitter 25%	6,00

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder diätetische Anforderungen. Einige Speisen können roh oder nicht pasteurisiert sein.

Please inform us if you have any food allergies or special dietary needs. Some dishes may be raw or unpasteurized.

Desweitern weisen wir darauf hin, dass ab 8 Personen keine Einzelzahlung möglich ist und eine Gesamtrechnung erstellt wird.

Furthermore, we would like to point out that no single payment is possible for 8 or more people and that an overall invoice will be created.

Alle Preise in Euro inklusive Steuer. | All prices in Euro and including VAT.

GETRÄNKE BEVERAGES

Rheinsberger Preussenquelle Fl. 0,275l **3,50**
still | sprudel Fl. 0,75l **7,80**

Naturtrüber Apfelsaft Glas 0,3l **4,00**
Organic apple juice

Rhabarbersaft Glas 0,3l **4,00**
Rhubarb juice

Schorle Glas 0,3l **4,00**

Van Nahmen Säfte Fl. 0,25l **6,50**
Van Nahmen Juice

Williams Birnensaft | pear
Dornfelder Traubensaft | grape
Weisser Pfirsichsaft | white peach

Frisch gepresster Orangensaft Glas 0,15l **4,00**
Freshly squeezed orange juice Glas 0,3l **7,50**

**Hausgemachte Ingwer
Limettenlimonade** Glas 0,3l **5,00**
Housemade ginger limeade

Hausgemachter Eistee Glas 0,3l **5,00**
Housemade ice tea

Soda Citron Glas 0,3l **4,00**
mit frischer Zitrone
with fresh lemon

Coca Cola Fl. 0,2l **4,50**
Coca Cola Zero Fl. 0,2l **4,50**

Orangina Fl. 0,25l **4,50**
Almdudler Fl. 0,35l **4,50**

Thomas Henry Tonic Water Fl. 0,2l **4,50**
Thomas Henry Ginger Ale Fl. 0,2l **4,50**
Thomas Henry Spicy Ginger Fl. 0,2l **4,50**
Thomas Henry Bitter Lemon Fl. 0,2l **4,50**

BIER BEER

Schultheiss Pils 0,2l **3,00**
Fass | draft 0,4l **5,50**

Clausthaler Original alkoholfrei | Pils non-alcoholic Fl. 0,33l **4,00**

Schlösser Alt Alt Bier | Dark beer Fl. 0,33l **4,00**

Allgäuer Büble Edelweissbier Fl. 0,5l **5,50**
Edelweissbier alkoholfrei | non-alcoholic Fl. 0,5l **5,50**

Radler 0,4l **5,50**
Shandy

Berliner Weisse 0,33l **4,00**
Himbeer oder Waldmeister
raspberry or woodruff

KAFFEE COFFEE

Espresso **3,50**
Doppelter Espresso **4,50**
Verlängerter / Americano **4,50**
Mèlange / Cappuccino **4,80**
0,4l

RONNEFELDT TEE TEA

Bio Fancy Sencha **6,80**
Jasmine Xian Yu **6,80**

Pai Mu Tan | weißer Tee **6,80**

Bio Darjeeling Summer **6,80**
Tippy Golden Earl Grey **6,80**

Kamillenblüte **6,80**
Pfefferminz **6,80**
Verveine **6,80**

Rooibos **6,80**
Holsteiner Grütze **6,80**

SEE YOU TOMORROW!

CLASSIC AFTERNOON TEA

25,00

**Auswahl an Sandwiches
Scones**

mit Marmelade und clotted cream

Auswahl an Pastries

Kännchen Ronnefeldt Tee

Assorted Sandwiches

Scones

with jam and clotted cream

Selection of Pastries

Pot of Ronnefeldt Tea

EINSTEIN CREAM TEA

15,00

Scones

mit Marmelade und clotted cream

with jam and clotted cream

Kännchen Ronnefeldt Tee

Pot of Ronnefeldt Tea

EINSTEIN AFTERNOON TEA

38,00

Classic Afternoon Tea

mit einem Glas Taittinger Prestige Rosé

with a glass Taittinger Prestige Rosé

EVENTS UND CATERING

Das EINSTEIN Unter den Linden ist für viele Arten von Events geeignet: vom gesetzten Dinner, exklusiven Empfang, private Festlichkeit, Dinner Rallye, Meeting oder Präsentation. Es finden bis zu 80 Personen im vorderen Kaffeehaus, 100 Personen im Restaurant und im Sommer 150 Personen auf der Terrasse Platz. Sie möchten Ihren Gästen etwas ganz Besonderes bieten? Unser Esszimmer ist der perfekte Ort für Weihnachtsfeiern, vertrauliche Meetings, oder festliche Empfänge für bis zu 70 Personen. Bei größeren Veranstaltungen kann der Raum auch wunderbar mit der Eventgalerie und dem Restaurant kombiniert werden.

Oder haben Sie bereits eine Location gefunden und wünschen sich ein EINSTEIN Catering. Auch dabei sind wir Ihnen herzlich gern behilflich und beraten Sie bei Ihren Planungen.

Wir freuen uns auf Ihre Anfragen unter event@einstein-udl.com oder hinterlassen Sie Ihre Kontaktdaten bei den Kollegen direkt im Restaurant und unser Veranstaltungsteam meldet sich dann zügig bei Ihnen.

The EINSTEIN Unter den Linden is suitable for many types of events: from a set dinner, exclusive reception, private festivity, dinner rally, meeting or presentation. There is room for up to 80 people in the front coffee house, 100 people in the restaurant and 150 people on the terrace in summer. Would you like to offer your guests something very special? Our dining room is the perfect place for Christmas parties, confidential meetings, or festive receptions for up to 70 people. For larger events, the room can also be wonderfully combined with the event gallery and the restaurant.

Or have you already found a location and would like a EINSTEIN catering?

We are also happy to help you and advise you in your planning. We look forward to your inquiries at event@einstein-udl.com or leave your contact details and our event team will get back to you as soon as possible.

GRUPPEN RESERVIERUNG

Reservierungen für "größere Gesellschaften" – ab 10 Personen– nehmen wir gerne persönlich telefonisch oder per Email unter servus@einstein-udl.com entgegen. Für Gruppen bieten wir separate Speisenvorschläge und Pakete an.

We are happy to take reservations for "larger companies" - from 10 people upwards - by phone or email at servus@einstein-udl.com. We offer separate meal suggestions and packages for groups.

NEWSLETTER

Unser EINSTEIN Newsletter ist ein Muss für alle Liebhaber der Kulinarik, der Stadt Berlin und alle Kosmopoliten. Wir informieren Sie über aktuelle Neuigkeiten, Höhepunkte unserer Küche, neue Veranstaltungen und halten Sie über attraktive Aktionen auf dem Laufenden. Verpassen Sie ab heute nichts mehr und bleiben Sie immer informiert rund um das EINSTEIN Unter den Linden.

Our EINSTEIN newsletter is a must for all lovers of cuisine, the city of Berlin and all cosmopolitans. We inform you about the latest news, highlights of our kitchen, new events and keep you up to date on attractive promotions. From now on, don't miss anything and stay informed about the EINSTEIN Unter den Linden.



Laufende Ermittlungen

Warum fallen einem beim Blick aus dem landenden Flugzeug immer zuerst die Swimmingpools auf?

Nachts: Er wechselte die Straßenseite, um die Frau, die ein paar Meter vor ihm ging, nicht zu beunruhigen. In einem Winkel der Schreibtischschublade fand er einen alten Zeitungsausschnitt. Jetzt, nach all den Jahren, stellte er fest, dass der nur noch bruchstückhaft erhaltene Artikel auf der Rückseite der interessantere gewesen wäre.

Der ältere Professor im Lesesaal der Universitätsbibliothek, eine Berühmtheit seines Fachs, der am Informationsschalter ein paar Fragen stellt, ohne die Stimme auch nur um eine Nuance zu senken. Ihm ist jedes Gefühl für ein Sprechen ohne Dozieren abhandengekommen. Weder lässt sich sein Auftreten mit Gebrechlichkeit noch mit bewusster Rücksichtslosigkeit erklären; er hat vielmehr nach Jahrzehnten des Repräsentieren und Delegieren an der Universität, des Zugriffs auf eine Unzahl von Gremien, Assistenten und Hilfskräften, vollständig verlernt, sich im akademischen Raum zurückzunehmen. Einige Leser drehen sich verärgert nach dem Mann mit der kräftigen Stimme um, geben ihm, der wortreich sein Problem beim Ausfüllen eines Formulars kundtut, mit behutsamen Handbewegungen zu erkennen, dass er bitte leiser sprechen möge. Doch man merkt an seinem Blick, einer Art strotzenden Selbstvergessenheit, dass ihn diese Bitten nicht erreichen. Wo er ist, hat man ihm das Wort immer schon erteilt. Die übereinander gestapelten Fernseher in dem kleinen Elektrogeschäft liefen auch während der Mittagspause. Im Hinterhof fiel sein Blick auf die reservierten Parkplätze an den Häuserwänden. Die Kennzeichen der geparkten Autos stimmten tatsächlich mit denen auf den Reservierungsschildern überein. Und dann, eines Abends, waren es plötzlich die zwei Kontaktlinsen-Behälter auf der Ablage über dem Waschbecken, die ihm die ganze Trostlosigkeit ihrer Beziehung verdeutlichten. Sie hatten beide seit Jahren die Angewohnheit (er wusste gar nicht mehr, wer sie von wem übernommen hatte), die leeren Behälter morgens, nach dem Einsetzen der Linsen, mit der offenen Seite nach unten auf das Porzellan zu legen, die kleinen runden Deckel darüber. Jetzt fiel sein Blick auf die beiden Schalen, die eine rot-weiß, die andere blau-weiß, und von einem Moment auf den anderen erschienen sie ihm als Embleme ihrer lähmenden Gemeinschaft.

Der Geruch des alten, hart gewordenen Kantens Schwarzbrot: er roch nicht mehr nach einer speziellen Sorte oder einem besonderen Korn, sondern nach »Brot« schlechthin.

Fast alle Passanten lächelten dem Kaminkehrer zu, der am frühen Morgen in seiner schwarzen Berufskleidung die Straße entlangging. Eine Frau rief:

„Heute wird sicher mein Glückstag!« Ob es jemals einen Kaminkehrer gab, der seinen Beruf aufgab, weil er es nicht mehr ertrug, unablässig als Symbol wahrgenommen zu werden?

In der Fußgängerzone begegneten sich zufällig zwei Paare. Nur die beiden Frauen schienen einander zu kennen, und während sie sich unterhielten, standen die Begleiter etwas teilnahmslos daneben und ließen, jeder für sich, ihre Blicke über das Geschehen ringsum wandern. Nach kurzer Zeit verabschiedeten sie sich, jedes Paar ging wieder seines Weges, und man konnte erkennen, wie beide Frauen sich zu ihren Freunden hinüberbeugten und erklärten, woher sie die andere kannten.

Wie der Schriftsteller seinen eigenen Roman hielt, den er einer Freundin ins Cafe mitbrachte - mit bemühter Lässigkeit umfasste er das Taschenbuch, lose, nur mit drei Fingern. Um jedem Vorwurf der Eitelkeit zu entgehen, präsentierte er das, womit er über Jahre hinweg so innig verbunden gewesen war, als sei es nur ein Mitbringsel, das er zufällig auf dem Weg zu ihr entdeckt hatte.

Santa Monica: Das Pärchen stand Arm in Arm vor der Waschanlage und sah seinem Auto zu wie einem Zootier bei der Fütterung.