

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!

KAFFEE COFFEE

Espresso	3,50
Kleiner Brauner, Noisette	3,80
Espresso Macchiato	3,80
Café Marocchino	3,80
Doppelter Espresso	4,50
Doppelte Espresso Macchiato	4,80
Großer Brauner	5,50
Doppelter Espresso mit Kännchen warmer Milch Double espresso with warm milk on the side	
Mèlange / Cappuccino	4,80
Café Genovese	4,80
Caffè Latte	5,50
Café au lait	7,00
Kaffee und Milch getrennt im Kännchen We serve coffee and milk on the side	
Verlängerter / Americano	4,50
Einspänner	5,50
Verlängerter mit Schlag im Glas Coffee with whipped cream	
Fiaker	7,50
Verlängerter mit Schlag und Rum Coffee with whipped cream and rum	
Irish coffee	7,50
Verlängerter mit Schlag und Whisky Coffee with whipped cream and whisky	
Überstürzter Neumann	5,50
Schlagobers mit doppeltem Espresso Whipped cream with double espresso	
Caffè Aktiv	7,20
Verlängerter mit 2cl Spirituose Ihrer Wahl Coffee with 2cl of your preferred spirit	
Schokolade mit Sahne	5,50
Hot chocolate with whipped cream	
Schokolade aktiv	8,20
mit 2cl Spirituose Ihrer Wahl with 2cl of your preferred spirit	
Glühwein	6,50
Grog	8,00
mit 4cl Meyer's Rum with 4cl Meyer's Rum	

RONNEFELDT TEE TEA

	0,4l
Bio Fancy Sencha	6,80
Jasmine Xian Yu	6,80
Morgentau	6,80
Pai Mu Tan weißer Tee	6,80
Bio Darjeeling Summer	6,80
Ceylon English Breakfast Tea	6,80
Assam Broken Goldspitzen	6,80
Tippy Golden Earl Grey	6,80
Ostfriesen Sonntagstee	6,80
Aromatisierter Schwarzer Tee mit Vanillegeschmack Flavored black tea with vanilla flavor	
Kamillenblüte	6,80
Pfefferminz	6,80
Verveine	6,80
Rooibos	6,80
Kräutertee Herbal tea	
Holsteiner Grütze	6,80
Aromatisierter Früchtetee mit Himbeer-Kirschgeschmack Flavored fruit tea with raspberry-cherry flavor	
Frischer Ingwer und Limette	6,80
Frische Minze	6,80
EINSTEIN Ingwer Infusion	11,00
Ingwer Honig Ginger Honey	

#kpmlover



KPM Becher
69,00

KPM Manschette
15,00

mit einem Heissgetränk to go inklusive

HAUSEGEMACHTE KUCHEN & TORTEN

HOUSEMADE CAKES

Käsekuchen	5,50
German cheese cake	
Mohnkuchen -glutenfrei-	5,50
Poppy seed cake -gluten free-	
Obsttarte	5,50
Fruit tart	
Linzer Torte	5,50
Traditional Austrian spiced almond cake	
Sachertorte	6,00
Viennese chocolate cake	
Portion Schlagsahne	2,00
Whipped cream	
EINSTEIN Apfelstrudel	9,00
mit Vanillesauce, Vanilleeis oder Sahne	
EINSTEIN Apple strudel	
with vanilla sauce, vanilla ice cream or whipped cream	

Unsere Kuchen und Torten kommen aus der hauseigenen Patisserie. Das Serviceteam informiert Sie gerne über die tagesaktuellen Auswahl.

All cakes and pastries are handmade in our EINSTEIN patisserie. The service team will be happy to inform you about the daily selection.

CLASSIC AFTERNOON TEA

**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**

25,00

EINSTEIN CREAM TEA

Scones

mit Marmelade und clotted cream

with jam and clotted cream

**Kännchen Ronnefeldt Tee
Pot of Ronnefeldt Tea**

15,00

EINSTEIN AFTERNOON TEA

Classic Afternoon Tea

mit einem Glas Taittinger Prestige Rosé

with a glass Taittinger Prestige Rosé

38,00

DANLERS SPEZIALITÄTEN

DANLERS SPECIALTIES

Hausgemachter Leberkäse | Housemade Leberkäse **12,00**
mit Kartoffelsalat | with potato salad

Hausgemachte Frankfurter Würstel **13,00**
mit Gulaschsaft und Semmel (Fiakergulasch)
Housemade frankfurters
in goulash jus and a roll

Mit Natursauerteigbrot auf dem Holzbrett
with natural sourdough bread served on a wooden board

Auswahl von Alpenschinken **16,00**
Mocetta, Bauchspeck, Alpenschinken, Rindwurz
mit Liptauer und eingelegtem Rettich
Selection of Austrian cold cuts
with Austrian cream cheese and pickled radish

Auswahl von Alpenkäse **16,00**
mit Liptauer und eingelegtem Rettich
Selection of Alpine cheeses
with Austrian cream cheese and pickled radish

BROTZEIT SANDWICH

mit Natursauerteigbrot getoastet
with toasted sourdough bread

Liptauer | Austrian cream cheese **6,50**
Frischkäse mit frischem Schnittlauch
cream cheese with chives

Avocado | Avocado **8,50**
mit marinierten Ofentomaten
with marinated roasted tomatoes

Alpenschinken | Alpine ham **8,50**
mit frischem Kren und eingelegtem Rettich
with fresh horseradish and pickled radish

Lachstatar | Salmon tartar **8,50**
von geräuchertem und mariniertem Lachs
smoked and marinated salmon

Classic Club Sandwich | Classic Club Sandwich **15,50**
Hähnchenbrust, gebratener Speck, Tomaten,
Eisbergsalat und Mayonnaise
Chicken, bacon, tomatoes, iceberg lettuce and mayonnaise

Pommes frites **5,00**
french fries

kleiner Salat **5,00**
side salad

BAGEL

Bagels aus der Fine Bagel Manufaktur Berlin

BAGEL

Bagles by Fine Bagel Manufaktur Berlin

New York Bagel **11,00**
gebeiztem Lachs, Tomaten,

Eisbergsalat, Frischkäse und Meerrettich
graved salmon, tomatoes,
cream cheese and horseradish

Avocado Bagel **11,00**
Avocado, mariniertes Tomate, Eisbergsalat
Avocado, marinated tomato, iceberg lettuce

Pastrami Bagel **17,00**
Pastrami, Tomate, geschmolzenem Käse
und würzigem Senf
Pastrami, tomato, melted cheese
and spicy mustard

EIS ICE CREAM

Milcheis | Ice Cream
Bio Vanille, Schokolade, Stracciatella
organic vanilla, chocolate, stracciatella

Sorbet | Sorbet
Orange, Erdbeere
orange, strawberry

pro Kugel | per scoop **2,50**

Portion Schlagsahne | whipped cream **2,00**

Portion frische Früchte | fresh fruits **5,00**

Caffè Vaniglia / Affogato **6,50**
Doppelter Espresso mit Vanille-Eis
Double espresso poured over vanilla ice cream

EINSTEIN Eiskaffee | EINSTEIN Iced Coffee **8,00**
Vanilleeis, Sahne
Vanilla ice cream, whipped cream

EINSTEIN Eisschokolade | EINSTEIN Iced chocolate **8,00**
Vanilleeis, Sahne
Vanilla ice cream, whipped cream

GETRÄNKE BEVERAGES

Rheinsberger Preussenquelle still sprudel	Fl. 0,275l Fl. 0,75l	3,50 7,80
Naturtrüber Apfelsaft Organic apple juice	Glas 0,3l	4,00
Rhabarbersaft Rhubarb juice	Glas 0,3l	4,00
Schorle	Glas 0,3l	4,00
Van Nahmen Säfte Van Nahmen Juice	Fl. 0,25l	6,50
Williams Birnensaft pear Dornfelder Traubensaft grape Weisser Pfirsichsaft white peach		
Frisch gepresster Orangensaft Freshly squeezed orange juice	Glas 0,15l Glas 0,3l	4,00 7,50
Hausgemachte Ingwer Limettenlimonade Housemade ginger limeade	Glas 0,3l	5,00
Hausgemachter Eistee Housemade ice tea	Glas 0,3l	5,00
Soda Citron mit frischer Zitrone with fresh lemon	Glas 0,3l	4,50
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 Fass draft	0,2l 0,4l	3,00 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 Edelweissbier alkoholfrei non-alcoholic	Fl. 0,5l Fl. 0,5l	5,50 5,50
Radler Shandy	0,4l	5,50
Berliner Weisse Himbeer oder Waldmeister raspberry or woodruff	0,33l	4,50

APERITIF UND COCKTAILS

Aperol Spritz Aperol, Frizzante, Orange		9,00
Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze		9,00
Bellini Pfirsich, Prosecco		9,00
Moscow Mule Wodka, Limette, Ginger Beer		9,00
Gin Martini London Dry Gin, Noilly Prat, Olive		10,00
Espresso Martini Wodka, Espresso, Kaffeelikör, Irish Cream		10,00
Mojito Weißer Rum, Limette, Zucker, Minze, Soda		10,00
Shirley's New Temple (alkoholfrei) Frische Minze, frischer Orangensaft, Zitrone, Soda		8,00
Cucumber Coool (alkoholfrei) Gurke, Apfel, Ingwer, Zitrone, Zucker, Soda		8,00

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 Brät-Petersilienockerl oder Salzburger Leberknödel	9,00
Beef consommé with sausage meat parsley dumplings or Salzburg liver dumplings	
Klare Suppe von Erdäpfeln und Erdartischocken	10,00
Soup with potatoes and Jerusalem artichoke	
Kopfsalatherzen mit Buttermilchdressing und knusprigen Roggen Fleckerl	15,00
Lettuce hearts with buttermilk dressing and crispy rye noodles	
Österreichische Essigknödel mit roten Zwiebeln und Kürbiskernöl	15,00
Austrian vinegar dumplings with red onions and pumpkin seed oil	
Marinierte Tonnato Bohnen mit wachweichem Landei und Bottarga (sardischer Kaviar)	16,00
Marinated tonnato beans with egg and bottarga (Sardinian caviar)	
Roastbeef mit Remouladen Sauce	16,00
Roastbeef with remoulade	
mit Braterdäpfeln / with roasted potatoes	5,00
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	
Shrimps Kürbiscocktail mit mariniertem Spinat	18,00
Shrimp pumpkin cocktail with marinated spinach	

HAUPTGÄNGE MAIN COURSE

Leicht geschmorter Artischockenboden mit Topinamburcreme in Kerbel Tomatensaft (vegan)	18,00
Lightly braised artichoke base with Jerusalem artichoke cream in chervil tomato juice (vegan)	
Südtiroler Schlutzkrapfen mit Blattspinat und Kopfsalat in Buttermilchdressing (vegetarisch)	18,00
South Tyrolean ravioli with spinach and butterhead lettuce and buttermilk dressing (vegetarian)	
Geschwungenes von feinen Kalbsleberscheiben mit eingelegten Steinpilzen	26,00
Fine veal liver slices with pickled porcini mushrooms	
Poeliertes Brandenburger Störfilet mit italienischen Berglinsen und Pilzduxelles	29,00
Steam fried Brandenburg sturgeon fillet with mountain lentils and mushroom duxelles	
Ochsenfiletwürfel auf Gurken und Zwiebeln mit grüner Pfeffercreme und Erdäpfel Rösti	28,00
Ox fillet cubes with cucumber, onion, green pepper cream and potato hash browns	
Original Wiener Saftgulasch vom Wadschunken mit Serviettenknödeln	24,00
Viennese goulash with dumplings	
Wiener Backendl mit Erdäpfelsalat	24,00
Classic fried chicken with potato salad	
Tafelspitz mit Apfelkren, Schnittlauchsauce und Braterdäpfeln	24,00
“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

Somlauer Nockerl mit Rum-Vanillesauce	10,00
Somlauer Nockerl (two kinds of sponge cake) with rum vanilla sauce	
Alt-Wiener Topfen-Mohnknödel mit Holler, Dunst-Birne und Zwetschge	11,00
Old Viennese curd poppy seed dumplings with elder, pear and plum	
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	11,00
Selection of fresh fruit	

OFFENE WEINE 0,1L / GLAS

2019 Strawanzer | Grüner Veltliner 5,00
Weingut Heiderer-Mayer, Wagram, Österreich

2019 100 Hügel - Berlin only | Riesling 6,00
Weingut Wittmann, Rheinhessen, Deutschland

2019 Kaitui | Sauvignon Blanc | QbA 6,00
Markus Schneider, Pfalz, Deutschland

2019 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

2019 Rosé | QbA 5,50
Anette Closheim, Nahe, Deutschland

2019 Junger Knabe | Zweigelt 5,00
Weingut Heiderer-Mayer, Wagram, Österreich

2019 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

BUBBLES 0,1L / GLAS

Foss Marai | Prosecco Brut Cuvée ‚Surfine‘ 7,00

NV Taittinger | Prélude 14,00

NV Taittinger | Prestige Rosé 16,00

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

WEISSWEINE WHITEWINE

ÖSTERREICH

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

DEUTSCHLAND

2018 Riesling QbA Dreissigacker, Rheinhessen	35,00
2019 Weißburgunder QbA Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz	45,00
2018 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
2018 Le Quaiare Lugana D.O.C. Bertani, Venezien	45,00
2019 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

2019 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
2019 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
2016 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
2017 Le Volte I.G.T. Ornellaia, Toskana, Italien	55,00
2016 Lucente I.G.T. Luce della Vite, Toskana	65,00

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 Triguedina A.O.P. Jean-Luc-Baldés, Cahors	65,00
2007 Château Haut-Bailly Grand Cru Classé Château Haut-Bailly, Bordeaux	99,00

SPECIAL ONES WHITEWINE

ÖSTERREICH

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

DEUTSCHLAND

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

FRANKREICH

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

SPECIAL ONES REDWINE

DEUTSCHLAND

2011 Steinsatz QbA	99,00
Markus Schneider, Pfalz	

SCHWEIZ

2016 Gantenbein Pinot Noir	234,00
Gantenbein, Graubünden	

FRANKREICH

2006 Château Palmer 3ème Cru Classé	345,00
Château Palmer, Margaux	
2010 Château Pontet Canet 2ème Cru Classé	456,00
Château Pontet-Canet, Pauillac	

ITALIEN

2015 Ornellaia D.O.C.	234,00
Ornellaia, Toskana	
2013 Solaia I.G.T.	345,00
Solaia, Toskana	

SPANIEN

2015 Grand Vin	123,00
Son Mayol, Mallorca	

USA

NV Overture	299,00
Opus One, Napa Valley	
2015 Opus One	456,00
Opus One, Napa Valley	

ARGENTINIEN

2016 Cheval des Andes	123,00
Mendoza	

AUSTRALIEN

2014 Dimchurch Shiraz	299,00
Chris Ringland, Barossa Valley	

SPIRITUOSEN SPIRITS

GIN	4cl	OBSTBRÄNDE	
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		TEQUILA	
Grey Goose Vodka 40%	10,00	Tequila Gran Dovejo blanco 40%	10,00
Stolichnaya 40%	6,50		
Wybrowa 40%	7,00		
WHISKYS		VERMOUTH	
Chivas Regal 12 Y 40%	7,00	Carpano Antica Formula 16,5%	6,00
Jameson 40%	7,00	Martini Bianco 14,4%	5,00
Mortlach 1996, Single Malt 46%	17,00	Noilly Prat 18%	5,00
Oban 14 Y 43%	13,00		
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	Taylor's Port Tawny 10 Y 20%	6,00
Hennessy X.O 40%	24,00	Fino dry, Gutierrez Colosia 15%	6,00
		Pedro Ximenez, Gutierrez Colosia 15%	7,00
ARMAGNAC		DIGESTIF	
Domaine du Tariquet Bas-Armagnac 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.

Desweiteren 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.

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 Speisevorschläge 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.