

UNTER DEN LINDEN



**EINSTEIN**

LETS STAY IN TOUCH

#einsteintimes  
[www.einstein-udl.com](http://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!**

# FRÜHSTÜCK BREAKFAST

Frühstück Mo-Fr 09:00- 12:00 Uhr, Sa-So und Feiertage 09:00- 15:00 Uhr

Breakfast Mo-Fr 9am- 12pm, Sa-So and holidays 9am- 3pm

## Kollektion | Collection

### Pariser Frühstück **8,00**

Croissant, Brioche, Baguette, Marmelade, Butter  
Croissant, brioche, baguette, jam, butter

### Wiener Frühstück **11,00**

2 Eier im Glas mit Schnittlauch, Brotkorb  
und hausgemachter Marillenmarmelade  
2 soft boiled eggs with chives served in a  
glass, bread basket and housemade apricot jam

### Sylter Frühstück **19,00**

Crevetten, gebeizter Lachs mit Meerrettich,  
geräucherter Heilbutt, Kren und Zitrone,  
Butter und Brotkorb  
shrimps, graved salmon with horseradish,  
smoked halibut, radish and lemon,  
butter and bread basket

### EINSTEIN Sonntagsfrühstück **19,00** auf der Etagere | on the etagere **29,00**

Große Auswahl an Fleisch- und Käsespezialitäten,  
gebeizter Lachs, Kren, gekochtes Ei, Naturjogurt  
mit frischem Obst, Beeren und Ahornsirup,  
Croissant und Brötchen, Marmelade und Honig  
Grand selection of cold cuts and cheeses, graved salmon,  
kren, soft boiled egg, yogurt with fresh fruit, berries and  
maple syrup, croissant and bread, jam and honey

### Kleines EINSTEIN Frühstück **13,00**

Käse, Schinken, hausgemachte Marmelade,  
Butter und Brotkorb  
Cheese, ham, housemade jam, butter and bread basket

### CHAMPAGNER BRUNCH für 2 Personen | for 2 persons

0,75l Champagner Taittinger Brut  
Brotkorb, Butter, hausgemachte Marmelade  
Bread basket, housemade jam

auf der Etagere | on the etagere

cremig-Kräuter-Rührei, hausgebeizter Lachs, Avocado,  
Wiener Beinschinken, Fenchelsalami, original Emmentaler,  
Liptauer, süße Überraschung aus der Patisserie

Scrambled eggs with fresh herbs, graved salmon, avocado,  
South Tyrolean ham, fennel salami, original Emmentaler,  
Liptauer, sweet surprise from the EINSTEIN pastry

**99,00**

## Eierspeisen | Egg dishes

### Gekochtes Ei **3,00** soft or hard boiled egg

### 2 Spiegeleier Solo **7,00** 2 fried eggs

### 2 Spiegeleier auf Buttertoast **8,00** 2 fried eggs on butter toast

### 2 Spiegeleier mit Schinken oder Speck **9,00** 2 fried eggs with ham or bacon

### Rührei Natur oder mit Kräutern **7,50** Scrambled eggs plain or with fresh herbs

#### wahlweise | optional:

mit knusprigem Speck | with crispy bacon **9,00**

mit frischen Lachsmedaillons | with fresh salmon **12,00**

mit gebeiztem Lachs | with salom **12,00**

### Omelette Natur oder mit Kräutern **7,50** Omelette plain or with fresh herbs

### Eggs Benedict **12,00** zwei pochierte Eier mit Sauce Hollandaise auf Butter Brioche two pached eggs with Sauce Hollandaise on butter brioche

#### wahlweise | optional:

mit Hinterschinken | with ham **14,00**

mit Blattspinat | with spinach **14,00**

mit Lachs | with salmon **15,00**

mit Avocado | with avocado **15,00**

### 2 Eier im Glas mit Forellenkaviar **10,00** 2 soft boiled eggs with trout caviar served in a glass

### Bauernfrühstück | Frittata **19,50** mit Kartoffeln, Speck und Zwiebeln with potatoes, bacon and onions

### Birchermüsli mit frischen Früchten **9,50** Bircher muesli with fresh fruit

.....

### FrISCHE Früchte mit Bio Naturjoghurt oder Bio Magerquark **9,50** Portion of fresh fruit with Organic yoghurt or Organic quark

### FrISCHE Früchte **9,50** Portion of fresh fruit

## HAUSEGEMACHTE KUCHEN & TORTEN

HOUSEMADE CAKES

**Käsekuchen** 6,00  
German cheese cake

**Mohnkuchen** -glutenfrei- 6,00  
Poppy seed cake -gluten free-

**Linzer Torte** 6,00  
Traditional Austrian spiced almond cake

**Sachertorte** 6,00  
Viennese chocolate cake

**EINSTEIN Apfelstrudel** 9,00  
mit Vanillesauce, Vanilleeis oder Sahne  
EINSTEIN Apple strudle  
with vanilla sauce, vanilla ice cream or whipped cream

**Obsttarte** 6,00  
Fruit tart

**Portion Schlagsahne** 2,00  
Whipped cream

## EIS | ICE CREAM

**Milcheis** | Ice Cream  
Vanille, Schokolade, Erdbeer  
vanilla, chocolate, strawberry

**Sorbet** | Sorbet  
Zitrone  
lemon

**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

## DANLERS SPEZIALITÄTEN

DANLERS SPECIALTIES

**Hausgemachter Leberkäse** | Housemade Leberkäse 15,00  
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

**Brotzeit Brettl für 2** 29,00  
Auswahl an Käse und Schinken mit Rettich  
Selection of cheese and cold cuts with pickled radish

**Zwei königliche Weißwürste** | Two veal sausages 11,00  
mit süßem Senf aus der Metzgerei Einsle in Bodenmais  
und hausgebackenem Laugengebäck  
with sweet mustard from the butcher Einsle in Bavaria and  
home-baked lye pastries

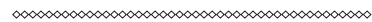
**Traditionsgemäß servieren wir die königliche Speise  
täglich bis 12 Uhr mittags.**

Traditionally, we serve the royal dish every day until 12 noon.

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

**Pommes frites** | french fries 5,00

**kleiner Salat** | side salad 5,00



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.

## 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

<b>Geeiste Gemüse-Tomatensuppe</b> .....	<b>10,00</b>
<b>Iced vegetable-tomato-soup</b>	
<b>Rinder Bouillon</b> mit Fritatten oder Salzburger Leberknödel .....	<b>12,00</b>
<b>Beef Bouillon</b> with fries or Salzburger liver dumplings	
<b>Salat aus Wassermelonen</b> mit Cerignola Oliven und Schafskäse .....	<b>15,00</b>
<b>Watermelon salad</b> with Cerignola olives and feta cheese	
<b>Österreichische Essigknödel</b> mit roten Zwiebeln und Kürbiskernöl .....	<b>15,00</b>
<b>Austrian vinegar dumplings</b> with red onions and pumpkin seed oil	
<b>Matjes 2021</b> mit Speckbohnen, Hausfrauensauce und Erdäpfeln .....	<b>18,00</b>
<b>Herring filets</b> with green beans and bacon, homemade creamy sauce and potatoes	
<b>Roastbeef</b> mit Remouladen Sauce .....	<b>18,00</b>
<b>Roastbeef</b> with remoulade	
mit Braterdäpfeln / with roasted potatoes	<b>5,00</b>
<b>Marinierter Tafelspitz</b> mit steirischen Käferbohnen und Kürbiskernöl .....	<b>18,00</b>
<b>„Tafelspitz“ marinated beef salad</b> with Styrian beetle beans and pumpkin seed oil	
<b>Ochsenfilet Tatar Spezial</b> auf geröstetem Sauerteigbrot .....	<b>18,00</b>
<b>Ox filet tartar</b> on roasted sourdough bread	

## HAUPTGÄNGE MAIN COURSE

<b>Artischockenboden</b> im Tomatensud und jungen Erbsen (vegetarisch) .....	<b>18,00</b>
<b>Artichoke base</b> with tomato and young peas (vegetarian)	
<b>Südtiroler Schlutzkrapfen</b> mit Blattspinat und Kopfsalat in Buttermilchdressing (vegetarisch) .....	<b>18,00</b>
<b>South Tyrolean ravioli</b> with spinach and butterhead lettuce and buttermilk dressing (vegetarian)	
<b>Lammkarree</b> mit grünen Bohnen Allerlei und Rosmarin Kartoffeln .....	<b>28,00</b>
<b>Rack of lamb</b> with selection of green beans and rosemary potatoes	
<b>Gebratener Dorsch</b> mit Limetten Sardellen Butter, Schmelztomaten und Fenchelsalat .....	<b>28,00</b>
<b>Fried cod</b> with lime anchovy butter, melted tomatoes and fennel salad	
<b>Tagliata vom Rinderfilet</b> mit geröstetem grünem Spargel .....	<b>24,00</b>
<b>Tagliata of beef fillet</b> with roasted green asparagus	
<b>Original Wiener Saftgulasch vom Wadschunken</b> mit Serviettenknödeln .....	<b>24,00</b>
<b>Viennese goulash</b> with dumplings	
<b>Wiener Backhendl</b> mit Kartoffelsalat .....	<b>25,00</b>
<b>Classic fried chicken</b> with austrian potato salad	
<b>Tafelspitz</b> mit Apfelkren, Schnittlauchsauce und Braterdäpfeln .....	<b>24,00</b>
<b>“Tafelspitz“ boiled beef</b> with apple horseradish, chive sauce and roasted potatoes	
<b>Wiener Schnitzel</b> mit Preiselbeeren, Petersilienerdäpfeln und Gurkensalat .....	<b>30,00</b>
<b>Wiener Schnitzel</b> with cranberries, parsley potatoes and cucumber salad	

## BEILAGEN SIDES

<b>Petersilienerdäpfel   parsley potatoes</b> .....	<b>5,00</b>
<b>Kartoffelsalat   austrian potato salad</b> .....	<b>5,00</b>
<b>Serviettenknödel   dumplings</b> .....	<b>5,00</b>
<b>Bratkartoffeln   fried potatoes</b> .....	<b>5,00</b>
<b>Gurkensalat   cucumber salad</b> .....	<b>5,00</b>

## DESSERT DESSERT

<b>Kaiserschmarrn</b> mit Zwetschgenröster .....	<b>12,00</b>
<b>“Kaiserschmarrn“</b> fried pancake with plum compote	
<b>Auswahl von Alpenkäse</b> mit Liptauer und eingelegtem Rettich .....	<b>16,00</b>
<b>Selection of Alpine cheeses</b> with Austrian cream cheese and pickled radish	
<b>Auswahl an frischen Früchten</b> .....	<b>11,00</b>
<b>Selection of fresh fruit</b>	

## KAFFEE COFFEE

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

## RONNEFELDT TEE TEA

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

#kpmlover



KPM Becher  
**69,00**

KPM Manschette  
**15,00**

mit einem Heissgetränk to go inklusive

## GETRÄNKE BEVERAGES

<b>Rheinsberger Preussenquelle</b> still   sprudel	Fl. 0,275l Fl. 0,75l	<b>3,50</b> <b>7,80</b>
<b>Naturtrüber Apfelsaft</b> Organic apple juice	Glas 0,3l	<b>4,00</b>
<b>Rhabarbersaft</b> Rhubarb juice	Glas 0,3l	<b>4,00</b>
<b>Schorle</b>	Glas 0,3l	<b>4,00</b>
<b>Van Nahmen Säfte</b> Van Nahmen Juice	Fl. 0,25l	<b>6,50</b>
Williams Birnensaft   pear Dornfelder Traubensaft   grape Weisser Pfirsichsaft   white peach		
<b>Frisch gepresster Orangensaft</b> Freshly squeezed orange juice	Glas 0,15l Glas 0,3l	<b>4,00</b> <b>7,50</b>
<b>Hausgemachte Ingwer Limettenlimonade</b> Housemade ginger limeade	Glas 0,3l	<b>5,00</b>
<b>Hausgemachter Eistee</b> Housemade ice tea	Glas 0,3l	<b>5,00</b>
<b>Soda Citron</b> mit frischer Zitrone with fresh lemon	Glas 0,3l	<b>4,50</b>
<b>Coca Cola</b>	Fl. 0,2l	<b>4,50</b>
<b>Coca Cola Zero</b>	Fl. 0,2l	<b>4,50</b>
<b>Orangina</b>	Fl. 0,25l	<b>4,50</b>
<b>Almdudler</b>	Fl. 0,35l	<b>4,50</b>

<b>Thomas Henry Tonic Water</b>	Fl. 0,2l	<b>4,50</b>
<b>Thomas Henry Ginger Ale</b>	Fl. 0,2l	<b>4,50</b>
<b>Thomas Henry Spicy Ginger</b>	Fl. 0,2l	<b>4,50</b>
<b>Thomas Henry Bitter Lemon</b>	Fl. 0,2l	<b>4,50</b>

## BIER BEER

<b>Schultheiss Pils</b> Fass   draft	0,2l 0,4l	<b>3,00</b> <b>5,50</b>
<b>Clausthaler Original</b> alkoholfrei   Pils non-alcoholic	Fl. 0,33l	<b>4,00</b>
<b>Schlösser Alt</b> Alt Bier   Dark beer	Fl. 0,33l	<b>4,00</b>
<b>Allgäuer Büble</b> Edelweissbier Edelweissbier alkoholfrei   non-alcoholic	Fl. 0,5l Fl. 0,5l	<b>5,50</b> <b>5,50</b>
<b>Radler</b> Shandy	0,4l	<b>5,50</b>
<b>Berliner Weisse</b> Himbeer oder Waldmeister raspberry or woodruff	0,33l	<b>4,50</b>

## APERITIF UND COCKTAILS

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



## 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

**Bubbly | Markus Schneider** 7,00

**NV Taittinger | Brut Réserve** 14,00

**NV Taittinger | Prestige Rosé** 16,00

## BUBBLES

**Bubbly | Markus Schneider** 49,00

**NV Taittinger | Brut Réserve** 89,00

**NV Taittinger | Prestige Rosé** 99,00

**2008 Taittinger | Comtes de Champagne** 199,00

**2007 Taittinger | Comtes de Champagne** 299,00

**NV Ruinart | Rosé** 125,00

**2009 Dom Ruinart** 234,00

**2010 Dom Pérignon** 234,00

**2006 Dom Pérignon | Rosé** 345,00

**NV Krug | Grande Cuvée** 234,00

**NV Krug | Rosé** 345,00

## WEISSWEINE WHITEWINE

### ÖSTERREICH

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

### DEUTSCHLAND

<b>2018 Riesling   QbA</b> Dreissigacker, Rheinhessen	<b>35,00</b>
<b>2019 Weißburgunder   QbA</b> Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz	<b>45,00</b>
<b>2018 Oberbergener Bassgeige   Chardonnay VDP Erste Lage</b> Franz Keller, Baden	<b>55,00</b>
<b>2014 Burgberg GG   Riesling VDP Große Lage</b> Schlossgut Diel, Nahe	<b>85,00</b>

### ITALIEN

<b>2018 Colle Cavalieri   Trebbiano   D.O.P.</b> Cantina Tollo, Abruzzen	<b>33,00</b>
<b>2018 Le Quaiare   Lugana   D.O.C.</b> Bertani, Venezien	<b>45,00</b>
<b>2019 Etichetta Nera   Gavi dei Gavi   D.O.C.G.</b> La Scolca, Piemont	<b>65,00</b>
<b>2017 Poggio alle Gazze   I.G.T.</b> Ornellaia, Toskana	<b>95,00</b>

### FRANKREICH

<b>2019 La petite Perriere   Sauvignon Blanc   A.O.C.</b> Domaine de la Perriere, Loire	<b>33,00</b>
<b>2018 Bourgogne   Chardonnay   A.O.C.</b> Domaine Alain Geoffroy, Burgund	<b>45,00</b>
<b>2019 Château Marjosse Blanc</b> Pierre Lurton, Bordeaux, Frankreich	<b>55,00</b>
<b>2018 Montée de Tonnerre   Chablis 1er Cru</b> Jean Durup, Burgund	<b>65,00</b>

## ROTWEINE REDWINE

### ÖSTERREICH

<b>2017 Blauer Zweigelt</b> Weingut Stiegelmar, Burgenland	<b>35,00</b>
<b>NV Revolution Red Solera -Demeter-</b> Weingut Johannes Zillinger, Weinviertel	<b>45,00</b>
<b>2016 A'Kira T.FX.T   Blaufränkisch</b> Weingut Tement, Burgenland	<b>55,00</b>
<b>2017 Cabernet Sauvignon Reserve</b> Jurtschitsch, Kamptal	<b>65,00</b>

### DEUTSCHLAND

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

### ITALIEN

<b>2017 Chianti Riserva   D.O.C.G.</b> Terre de Priori   Cantina di Montalcino, Toscana	<b>33,00</b>
<b>2017 Le Selezioni   Barbera d'Alba   D.O.C.</b> Marchesi di Barolo, Piemont	<b>45,00</b>
<b>2017 Le Volte   I.G.T.</b> Ornellaia, Toskana, Italien	<b>55,00</b>
<b>2016 Lucente   I.G.T.</b> Luce della Vite, Toskana	<b>65,00</b>

### FRANKREICH

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

# EX CHÂTEAU

WEINHANDLUNG BERLIN

In direkter Nachbarschaft zum EINSTEIN ist Ende des vergangenen Jahres eine kleine und feine Adresse für ausgesuchte Wein und Champagner Qualitäten entstanden. Mit dem Namen EX CHÂTEAU verbinden wir unsere Nähe zu den uns am Herzen liegenden Chateaux und Weingütern. Dies bedeutet, dass Sie bei uns ausschließlich Qualitäten finden, die wir auf direktestem Wege nach Berlin holen und wir zu den Weinmachern oder dem eweiligen Weingut freundschaftliche Beziehungen pflegen. Diese Weine und Champagner behandeln wir mit großen Respekt und der nötigen Leidenschaft. Wir verstehen uns als Botschafter des guten Geschmacks, wohl wissend, dass man über Geschmack streiten kann, wenn man denn will. Deshalb verlieren wir nicht viele Worte, wir lassen die Qualität im Glas sprechen. Regelmäßig wechselnd finden Sie hier eine Auswahl an Empfehlungen zum Genuss in Ihrem EINSTEIN Unter den Linden und vielleicht schauen Sie bei Gelegenheit einmal im EX CHÂTEAU vorbei.

à votre santé

## WHITE WINE

### Bordeaux

2015 Clos Marsalette   Blanc   Sauvignon Blanc, Sèmillon	77,00
2018 Château Lynch-Bages   Blanc   Sauvignon Blanc, Sèmillon, Muscadelle	99,00
2017 Cos d'Estournel   Blanc SB   Sauvignon Blanc, Sèmillon	199,00
2018 Château Cheval Blanc   Le Petit Cheval   Blanc   Sauvignon Blanc	199,00
1986 Château d'Yquem   1er Cru Supérieur   Sèmillon, Sauvignon Blanc	555,00

### Burgund

2018 Domaine de Villaine   Bouzeron   Aligoté	77,00
2017 Domaine Leflaive   Mâcon-Verzé   Chardonnay	99,00
2017 Bonneau du Martray   Corton-Charlemagne Grand Cru   Chardonnay	333,00

## RED WINE

### Bordeaux

2011 Château Trimoulet   Merlot, Cabernet Franc	55,00
2018 Château Marjosse   Cuvée Les Truffiers   Merlot	77,00
2011 Château Montrose   La Dame de Montrose   Merlot, Cabernet Sauvignon	99,00
2000 Château Lagrange   Les Fiefs de Lagrange   Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	99,00
2006 Château Pape Clément   Cabernet Sauvignon, Merlot	199,00
2012 Château Troplong Mondot   Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	175,00
2008 Château Lynch-Bages   Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	222,00
2008 Château Pontet-Canet   Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	222,00

# SPIRITUOSEN SPIRITS

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

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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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.



**BITTE CHECKEN SIE SICH ÜBER DIE CORONA WARN APP ODER ÜBER DIE LUCA APP EIN.**  
PLEASE CHECK IN USING THE CORONA WARN APP OR THE LUCA APP.

oooooooooooo

**EINSTEIN Unter den Linden**



**Scannen und einchecken**



Restaurant  
Einstein Unter den Linden, Unter den Linden 42, 10117 Berlin

**CHECKEN SIE EIN.  
STOPPEN SIE DAS VIRUS.**

Nutzen Sie die Corona-Warn-App! Scannen Sie den QR-Code und tragen Sie aktiv dazu bei, mögliche Infektionsketten schnell und effektiv zu durchbrechen.

