

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!

FRÜHSTÜCK BREAKFAST

Brot und Gebäck | Bread and pastries

Croissant Croissant	3,50
Pain au chocolat Pain au chocolat	3,50
Mandelcroissant Almond croissant	3,50

In Begleitung von Speisen:

Accompaniment to the food:

Brotkorb oder glutenfreies Brot mit Butter Bread basket or gluten free bread and butter	4,50
---	-------------

SÜSS UND VEGETARISCH

SWEET AND VEGETARIAN

Porridge mit Rohrzucker und Vollmilch Porridge with cane sugar and whole milk	9,50
Porridge mit Ahornsirup und Vollmilch Porridge with maple syrup and whole milk	9,50
Porridge mit Saisonfrüchten und Vollmilch Porridge with seasonal fruits and whole milk	9,50
Birchermüsli mit frischen Früchten Bircher muesli with fresh fruits	9,50
FrISCHE FRÜCHTE Portion of fresh fruits	9,50
FrISCHE FRÜCHTE mit Naturjoghurt oder Magerquark Fresh fruits with yoghurt or curd	9,50

Eierspeisen | Egg dishes

Gekochtes Ei soft or hard boiled egg	3,00
2 Spiegeleier Solo 2 fried eggs	7,50
2 Spiegeleier auf Buttertoast 2 fried eggs on butter toast	9,50
2 Spiegeleier mit Schinken oder Speck 2 fried eggs with ham or bacon	10,00
Rührei Natur oder mit Kräutern Scrambled eggs plain or with fresh herbs	9,50
wahlweise optional:	
mit knusprigem Speck with crispy bacon	12,50
mit frischen Lachsmedaillons with fresh salmon	12,50
mit gebeiztem Lachs with gravad salmon	12,50
Omelette Natur oder mit Kräutern Omelette plain or with fresh herbs	9,50
Eggs Benedict zwei pochierte Eier mit Sauce Hollandaise auf Butter Brioche two poached eggs with Sauce Hollandaise on butter brioche	13,00
wahlweise optional:	
mit Hinterschinken with ham	16,00
mit Blattspinat with spinach	16,00
mit Lachs with salmon	16,00
mit Avocado with avocado	16,00
2 Eier im Glas mit Forellenkaviar 2 soft boiled eggs with trout caviar served in a glass	10,00
Bauernfrühstück Frittata mit Kartoffeln, Speck und Zwiebeln with potatoes, bacon and onions	15,00

Frühstück Mo-Fr 08:00-12:00 | Sa-So und Feiertage 10:00-15:00

Breakfast Mon-Fri 8 am -12 pm | Sat-Son and holidays 10 am-3 pm

Kollektion | Collection

Pariser Frühstück

10,00

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

Wiener Frühstück

12,50

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

21,00

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

CHÂTEAU ROYAL FRÜHSTÜCK

auf der Etagere | on the étagère

Rührei mit eingelegten Steinpilzen
Tatar von geräuchertem und mariniertem Lachs,
Kräuterfrischkäse und Avocadocreme,
Käse Auswahl und kleiner Obstsalat

Scrambled eggs with pickled porcini mushrooms
Tartare of smoked and marinated salmon,
herb cream cheese and avocado cream,
Cheese selection and small fruit salad

25,00 per person

36,00 per person including a glass of Taittinger Brut Réserve

Kollektion | Collection

Berliner Frühstück

15,00

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

EINSTEIN Frühstück

ONE PERSON

22,00

auf der Etagere | on the etagere

TWO PERSONS

38,00

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 cheese, gravad salmon,
kren, soft boiled egg, yogurt with fresh fruits, berries and
maple syrup, croissant, bread, jam and honey

FÜR IHREN NÄCHSTEN BERLIN AUFENTHALT EMPFEHLEN
WIR IHNEN WÄRMSTENS DAS NEUE HOTEL CHÂTEAU ROYAL.
ES ÖFFNETE IM SEPTEMBER 2022 IN DIREKTER NACH-
BARSCHAFT ZU UNSEREM EINSTEIN UNTER DEN LINDEN
UND WIR LIEBEN DAS SEHENSWERTE INTERIOR. FÜR HEUTE
EMPFEHLEN WIR IHNEN DIE CHÂTEAU ROYAL FRÜHSTÜCKS-
ETAGERE, BIENVENUE!

FOR YOUR NEXT STAY IN BERLIN, WE WARMLY RECOMMEND
THE NEW HOTEL CHÂTEAU ROYAL.

IT OPENED IN SEPTEMBER 2022 NEXT DOOR OF OUR
EINSTEIN UNTER DEN LINDEN AND WE LOVE THE IN-
TERIOR, WHICH IS WELL WORTH SEEING. FOR TODAY WE
RECOMMEND THE CHÂTEAU ROYAL BREAKFAST ETAGERE,
BIENVENUE!

CHAMPAGNER BRUNCH für 2 Personen | for 2 persons

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

auf der Etagere | on the étagère

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

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

99,00

Frühstück Mo-Fr 08:00-12:00 | Sa-So und Feiertage 10:00-15:00

Breakfast Mon-Fri 8 am -12 pm | Sat-Son and holidays 10 am-3 pm

DANLERS SPEZIALITÄTEN

DANLERS SPECIALTIES

Zwei königliche Weißwürste | Two veal sausages **13,00**
mit süßem Senf und hausgebackenem Laugengebäck
with sweet mustard 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.

Hausgemachter Leberkäse | Housemade meatloaf **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

Classic Club Sandwich | Classic Club Sandwich **18,00**
Hähnchenbrust, gebratener Speck, Tomaten,
Eisbergsalat und Mayonnaise
Chicken breast, fried bacon, tomatoes, iceberg lettuce
and mayonnaise

Pommes frites | french fries **6,00**

kleiner Salat | side salad **6,00**

BROTZEIT SANDWICH

mit Natursauerteigbrot getoastet | with toasted sourdough bread

Körniger Kräuterfrischkäse | Cottage cheese **12,00**
mit Salsa Verde
with salsa verde

Avocado | Avocado **12,00**
mit marinierten Ofentomaten
with marinated roasted tomatoes

Tatar | Tartare **12,00**
von geräuchertem und mariniertem Lachs
smoked and marinated salmon

Lombardische Bresaola | Lombardian Bresaola **12,00**
mit Olivenöl und Parmesan
with olive oil and parmesan

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

BAGEL

New York Bagel **14,00**

Sesam Bagel, gebeiztem Lachs, Tomaten,
Eisbergsalat, Frischkäse und Meerrettich
Sesame bagel, gravad salmon, tomatoes,
cream cheese and horseradish

EIS | ICE CREAM

Milcheis | Ice Cream

Vanille, Schokolade

vanilla, chocolate

Sorbet | Sorbet

Zitrone, Erdbeer

lemon, strawberry

pro Kugel | per scoop **3,00**

Portion Schlagsahne | whipped cream **3,00**

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

Caffè Vaniglia / Affogato **8,00**

Doppelter Espresso mit Vanilleeis

Double espresso poured over vanilla ice cream

EINSTEIN Eiskaffee | EINSTEIN Iced Coffee **9,00**

Vanilleeis, Sahne

Vanilla ice cream, whipped cream

EINSTEIN Eisschokolade | EINSTEIN Iced chocolate **9,00**

Vanilleeis, Sahne

Vanilla ice cream, whipped cream

CLASSIC AFTERNOON TEA

Auswahl an Sandwiches

Scones

mit Marmelade und clotted cream

Auswahl an Pastries

Kännchen ALTHAUS Tee

Assorted Sandwiches

Scones

with jam and clotted cream

Selection of Pastries

Pot of ALTHAUS Tea

28,00

EINSTEIN AFTERNOON TEA

Classic Afternoon Tea

mit einem Glas Taittinger Brut Réserve

with a glass of Taittinger Brut Réserve

38,00

EINSTEIN CREAM TEA

Scones

mit Marmelade und clotted cream

with jam and clotted cream

Kännchen ALTHAUS Tee

Pot of ALTHAUS Tea

18,00

HAUSGEMACHTE KUCHEN & TORTEN

HOUSEMADE CAKES

Käsekuchen 6,80

German cheese cake

Mohnkuchen - glutenfrei - 6,80

Poppy seed cake - gluten free -

Sachertorte 6,80

Viennese chocolate cake

EINSTEIN Apfelstrudel 9,80

mit Vanillesauce, Vanilleeis oder Sahne

EINSTEIN Apple strudle

with vanilla sauce, vanilla ice cream or whipped cream

Obsttarte 6,80

Fruit tart

Portion Schlagsahne 3,00

Whipped cream

Unsere Kuchen und Torten kommen
aus der hauseigenen Patisserie.

Das Serviceteam informiert Sie gerne
über die tagesaktuelle 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

2019 WEISSER BURGUNDER & CHARDONNAY
WEINGUT KARL H. JOHNER

BADEN, DEUTSCHLAND

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

2014 RONAN BY CLINET
CHÂTEAU CLINET

BORDEAUX, FRANKREICH

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

VORSPEISEN STARTERS

- Mais-Safran Samtsuppe** mit Kürbiscrème und Trompetenpilzen **12,00**
Corn and saffron soup with pumpkin cream and trumpet mushrooms
- Rinder Bouillon** mit Frittaten **12,00**
Beef Bouillon with pancake stripes
- Österreichische Essigknödel** mit roten Zwiebeln und Kürbiskernöl **15,00**
Austrian vinegar dumplings with red onions and pumpkin seed oil
- Marinierte rote Bete und krause Endivie** mit gebackener Entenleber und Balsamico **19,00**
Marinated beetroot and curly endive with baked duck liver and balsamic vinegar
- Roastbeef** mit Remouladen Sauce **19,00**
Roastbeef with remoulade
mit Braterdäpfeln / with roasted potatoes **6,00**
- Marinierter Tafelspitz** mit steirischen Käferbohnen und Kürbiskernöl **19,00**
„Tafelspitz“ marinated beef salad with Styrian beetle beans and pumpkin seed oil
- Ochsenfilet Tatar Spezial** auf geröstetem Sauerteigbrot **19,00**
Ox filet tartar on roasted sourdough bread
- Brot und Butter** **3,00 p.P.**
Bread and butter

HAUPTGÄNGE MAIN COURSE

Pongauer Käsespätzle (vegetarisch) Traditional Austrian cheese noodles (vegetarian)	25,00
Südtiroler Schlutzkrapfen mit Blattspinat und Kopfsalat in Buttermilchdressing (vegetarisch) South Tyrolean ravioli with spinach and butterhead lettuce and buttermilk dressing (vegetarian)	28,00
Wintersalat mit Kürbisvinaigrette und Brust von der Maispoularde Winter salad with pumpkin vinaigrette and breast of corn-fed chicken	27,00
Risotto von Wintergemüse und Wurzelspinat mit eingelegten Steinpilzen Risotto of winter vegetables and root spinach with pickled porcini mushrooms	27,00
Gerösteter Seehecht mit Champagnerkraut und Krustentier Sauce Roasted pike with champagne cabbage and crustacean sauce	32,00
Zweierlei vom Hirschkalb: Hirschrücken und Hirschpfeffer dazu Chicoree Pilz Gemüse, Sauce Cumberland und kleine Erdäpfelknödel Duo of deer calf: Saddle of venison and marinated and stewed trimmings of venison with chicory mushroom vegetables, Cumberland sauce and small potato dumplings	42,00
Kotelette vom Tiroler Kalb mit Würzspinat und Erdäpfelgratin Tyrolean veal cutlets with spicy spinach and potato gratin	42,00
Seezunge mit Würzspinat, Erdäpfeln und zerlassener Butter Sole with spinach, potatoes and melted butter	49,00
Original Wiener Saftgulasch vom Wadschunken mit Serviettenknödeln Viennese goulash with dumplings	29,00
Wiener Backhendl mit Kartoffelsalat Classic fried chicken with Austrian potato salad	29,00
Tafelspitz mit Apfelkren, Schnittlauchsauce und Braterdäpfeln "Tafelspitz" boiled beef with apple horseradish, chive sauce and roasted potatoes	29,00
Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren, Petersilienerdäpfeln und Gurkensalat Wiener Schnitzel with cranberries, parsley potatoes and cucumber salad	33,00

DESSERT DESSERT

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster "Kaiserschmarrn" fried pancake with plum compote	16,00
Schokoladensaftkuchen mit Honigobers und eingelegten Zwergpomeranzen Chocolate cake with honey cream and pickled dwarf oranges	16,00
EINSTEIN Milchreis mit Kompott von Sauerkirschen EINSTEIN rice pudding with compote of sour cherries	16,00
Auswahl von Alpenkäse mit Liptauer und eingelegtem Rettich Selection of Alpine cheeses with Austrian cream cheese and pickled radish	16,00

WEISSWEINE WHITEWINE

DEUTSCHLAND

2021 Grauburgunder Markus Schneider, Pfalz	39,00
2021 Alte Reben Riesling Markus Schneider, Pfalz	45,00
2021 Kaitui Sauvignon Blanc Markus Schneider, Pfalz	45,00
2020 Crue Chardonnay Markus Schneider, Pfalz	99,00

ÖSTERREICH

2020 Ganslgraben Grüner Veltliner DAC Weingut Höllerer, Kamptal	39,00
2019 Chardonnay Weingut Stiegelmar, Burgenland	49,00
2020 Sauvignon Blanc Weingut Umathum, Burgenland	59,00
2019 In der Wand Riesling Weingut Pichler-Krutzler, Wachau	69,00

ITALIEN

2018 Colle Cavalieri Trebbiano D.O.P. Cantina Tollo, Abruzzen	39,00
2019 Le Quaiare Lugana D.O.C. Bertani, Venezien	49,00
2020 Etichetta Nera Gavi dei Gavi D.O.C.G. La Scolca, Piemont	69,00
2017 Poggio alle Gazze I.G.T. Ornellaia, Toskana	99,00

FRANKREICH

2020 La Petite Perriere Sauvignon Blanc A.O.C. Domaine de la Perriere, Loire	39,00
2020 Château Marjosse Blanc Pierre Lurton, Bordeaux	49,00
2020 Bourgogne Chardonnay Domaine Alain Geoffroy, Burgund	49,00
2019 Montée de Tonnerre Chablis 1er Cru Jean Durup, Burgund	69,00

ROTWEINE REDWINE

DEUTSCHLAND

2020 Ursprung Cuvée Markus Schneider, Pfalz	39,00
2020 Black Print Cuvée Markus Schneider, Pfalz	49,00
2017 Steinsatz Cuvée Markus Schneider, Pfalz	69,00
2015 Late Release Syrah Markus Schneider, Pfalz	89,00

ÖSTERREICH

2018 Blauer Zweigelt Weingut Stiegelmar, Burgenland	39,00
NV Revolution Red Solera -Demeter- Weingut Johannes Zillinger, Weinviertel	49,00
2018 A'Kira T.FX.T Blaufränkisch Weingut Tement, Burgenland	59,00
2017 Cabernet Sauvignon Reserve Jurtschitsch, Kamptal	69,00

ITALIEN

2019 Chianti Riserva D.O.C.G. Terre de Priori Cantina di Montalcino, Toscana	39,00
2018 Le Selezioni Barbera d'Alba D.O.C. Marchesi di Barolo, Piemont	49,00
2019 Le Volte I.G.T. Ornellaia, Toskana, Italien	59,00
2016 Lucente I.G.T. Luce della Vite, Toskana	69,00

FRANKREICH

2014 Bellevue Seillan Pierre Seillan, Côte du Gascogne	39,00
2018 Château Marjosse Rouge Pierre Lurton, Bordeaux	49,00
2010 Les Cadrans de Lassègue Grand Cru Château Lassègue, Bordeaux	59,00
2021 Le Piaf Château Daugay, Bordeaux	69,00

EX CHÂTEAU

WEINHANDLUNG BERLIN

In direkter Nachbarschaft zum EINSTEIN ist 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 jeweiligen 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

2020 Château Lynch-Bages Blanc Sauvignon Blanc, Sèmillon, Muscadelle	99,00
2015 Domaine de Chevalier Blanc Sauvignon Blanc, Sèmillon	149,00
2019 Château Cheval Blanc Le Petit Cheval Blanc Sauvignon Blanc	199,00
1986 Château d'Yquem 1er Cru Supérieur Sèmillon, Sauvignon Blanc	666,00

Burgund

2019 Domaine de Villaine Bouzeron Aligoté	99,00
2020 Domaine Leflaive Mâcon-Verzé Chardonnay	125,00
2018 Bonneau du Martray Corton-Charlemagne Grand Cru Chardonnay	399,00

RED WINE

Bordeaux

2011 Château Trimoulet Merlot, Cabernet Franc	55,00
2018 Château Marjosse Cuvée Les Truffiers Merlot	77,00
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

OFFENE WEINE 0,1L / GLAS 0,2L / GLAS

2021 Alte Reben Riesling	6,00
Markus Schneider, Pfalz, Deutschland	12,00
2021 Kaitui Sauvignon Blanc QBA	6,00
Markus Schneider, Pfalz, Deutschland	12,00
2021 Grauburgunder	6,00
Markus Schneider, Pfalz, Deutschland	12,00
2020 Strawanzer Grüner Veltliner	6,00
Weingut Heiderer-Mayer, Wagram, Österreich	12,00
2020 Petit Chablis Chardonnay A.O.C.	6,00
Domain Alain Geoffroy, Burgund, Frankreich	12,00
2021 Rosé Saigner QbA	6,00
Markus Schneider, Pfalz, Deutschland	12,00
2020 Ursprung QbA	6,00
Markus Schneider, Pfalz, Deutschland	12,00
2019 Junger Knabe Zweigelt	6,00
Weingut Heiderer-Mayer, Wagram, Österreich	12,00
2014 Bellevue Seillan	6,00
Pierre Seillan, Côte du Gascogne, Frankreich	12,00

Die Exzellenz der Ziegler Produkte ist legendär. Mit Leidenschaft, Lust am Kreieren und absolutem Perfektionismus strebt die Brennerei Ziegler stets nach dem Besten. Dafür gehen sie keine Kompromisse ein.

Es ist Zeit für einen Aperitif
made in Deutschland!

Scusi? Pardon? Wie bitte?! Aperi-was? Genau?

BUBBLES 0,1L / GLAS

Bubbly Markus Schneider	8,00
NV Taittinger Brut Réserve	14,00
NV Taittinger Prestige Rosé	16,00
BUBBLES	
Bubbly Markus Schneider	59,00
NV Taittinger Brut Réserve	99,00
NV Taittinger Prestige Rosé	109,00
2011 Taittinger Comtes de Champagne	234,00
2007 Taittinger Comtes de Champagne Rosé	299,00
2012 Dom Pérignon	255,00
2006 Dom Pérignon Rosé	355,00
NV Krug Grande Cuvée	255,00
NV Krug Rosé	355,00

ZEITGEIST O'CLOCK
Zeitgeist mit Mineralwasser
10,00
Zeitgeist mit Tonic
12,00
Zeitgeist mit Bubbly by Markus Schneider
15,00

Unser Land hat viel mehr zu bieten, als
Hopfen, Malz und Trauben:
Kirsche. Apfelblüte.
Stachelbeere. Ringelblume.

Direkt von den Wildwiesen der Republik:
unberührt, pur, wild gewachsen. Erleben Sie die
vielleicht aufregendste Kombination
heimischer Zutaten: Ziegler Zeitgeist Flora.

Der erste Wildwiesen-Aperitif der Welt.

SPIRITUOSEN SPIRITS

GIN	4cl
Bombay Sapphire 40 %	9,00
Hendrick's Gin 44 %	10,00
Monkey 47 Dry Gin 47 %	12,00
Tanqueray London Dry Gin 47,3 %	8,00

WODKA	
Grey Goose Vodka 40 %	10,00
Stolichnaya 40 %	6,50
Wybrowa 40 %	7,00

WHISKYS	
Chivas Regal 12 Y 40 %	7,00
Jameson 40 %	7,00
Ziegler Freud Whiskey 41,5 %	10,00
Mortlach 1996, Single Malt 46 %	17,00
Oban 14 Y 43 %	13,00
Lagavulin 16 Y 43 %	14,00

RUM	
Havana Club 7 Y 40 %	9,00
Ron Zacapa Centenario 23 40 %	12,00
Meyer's Rum 40 %	7,00

COGNAC	
Hennessy VS 40 %	9,00
Hennessy X.O 40 %	24,00

ARMAGNAC	
Domaine du Tariquet Bas-Armagnac VSOP 40 %	9,00

GRAPPA	
Nonino Vuisinar 43 %	8,00

OBSTBRÄNDE	4cl
Ziegler No.1 Wildkirsch Obstbrand 43 %	20,00
Ziegler Marille Obstbrand 43 %	20,00
Ziegler Sauerkirsch Obstbrand 43 %	10,00
Ziegler Williams Obstbrand 43 %	10,00
Ziegler Mirabelle Obstbrand 43 %	10,00
Ziegler Freudenberger Obstbrand 43 %	10,00
Ziegler Alte Zwetschge Obstbrand 43 %	10,00
Ziegler Alter Apfel Obstbrand 43 %	10,00

GEIST	
Ziegler Waldhimbeer Geist 42 %	10,00
Ziegler Haselnuss Geist 43 %	10,00

TEQUILA	
Tequila Gran Dovejo blanco 40 %	10,00

VERMOUTH	
Carpano Antica Formula 16,5 %	6,00
Martini Bianco 14,4 %	5,00
Noilly Prat 18 %	5,00

LIKÖR	
Amaretto Disaronno Original 28 %	6,00
Bailey's Original 17 %	6,00
Cointreau 40 %	6,00
Grand Marnier Cordon Rouge 40 %	6,00
Sambuca	6,00

PORT - SHERRY	
Taylor's Port Tawny 10 Y 20 %	6,00
Fino dry, Gutierrez Colosia 15 %	6,00
Pedro Ximenez, Gutierrez Colosia 15 %	7,00

DIGESTIF	
Averna Amaro Siciliano 29 %	6,00
Fernet Branca 39 %	6,00
Ramazotti 30 %	5,00
Pernod 40 %	5,00
Campari Bitter 25 %	6,00

GETRÄNKE BEVERAGES

Rheinsberger Preussenquelle still sprudel	Fl. 0,275l Fl. 0,75l	4,00 8,80
Naturtrüber Apfelsaft Organic apple juice	Glas 0,3l	4,50
Rhabarbersaft Rhubarb juice	Glas 0,3l	4,50
Schorle	Glas 0,3l Glas 0,5l	4,50 6,50
Frisch gepresster Orangensaft Freshly squeezed orange juice	Glas 0,15l Glas 0,3l	4,50 8,00
Hausgemachte Ingwer Limettenlimonade Housemade ginger limeade	Glas 0,3l Glas 0,5l	5,00 7,50
Hausgemachter Eistee Housemade ice tea	Glas 0,3l Glas 0,5l	5,00 7,50
Soda Citron mit frischer Zitrone with fresh lemon	Glas 0,3l Glas 0,5l	4,50 6,50
Coca Cola Coca Cola Zero	Fl. 0,2l Fl. 0,2l	4,50 4,50
Orangina Almdudler	Fl. 0,25l Fl. 0,35l	4,50 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	5,00

APERITIF UND COCKTAILS

Aperol Spritz Aperol, Frizzante, Orange	12,00
Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze	12,00
Bellini Pfirsich, Prosecco	12,00
Moscow Mule Wodka, Limette, Ginger Beer	10,00
Gin Martini London Dry Gin, Noilly Prat, Olive	10,00
Espresso Martini Wodka, Espresso, Kaffeeликör, Irish Cream	10,00
Mojito Weißer Rum, Limette, Zucker, Minze, Soda	10,00
Shirley's New Temple (alkoholfrei) Frische Minze, frischer Orangensaft, Zitrone, Soda	9,00
Cucumber Coool (alkoholfrei) Gurke, Apfel, Ingwer, Zitrone, Zucker, Soda	9,00

KAFFEE COFFEE

Espresso	4,00
Kleiner Brauner, Noisette	4,00
Espresso Macchiato	4,00
Café Marocchino	4,00
Doppelter Espresso	5,00
Doppelter Espresso Macchiato	5,50
Großer Brauner	5,50

Doppelter Espresso mit Kännchen warmer Milch

Double espresso with warm milk on the side

Mèlange / Cappuccino	5,60
Café Genovese	5,50
Caffè Latte	6,00
Café au lait	7,50

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	7,50
--------------------	-------------

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	8,50
-------------------------	-------------

mit 2cl Spirituose Ihrer Wahl

with 2cl of your preferred spirit

Glühwein	7,50
-----------------	-------------

ALTHAUS TEE TEA

	0,4l
Sencha Tokusen	8,50
Jasmine Pearls Bai Yin	8,50
Darjeeling FTGFOP1 First Flash	8,50
English Breakfast Broken	8,50
Assam SFTGFOP1	8,50
Grand Earl Grey	8,50

Chamomile	8,50
Peppermint	8,50
Verbena	8,50

Frischer Ingwer und Limette	8,50
------------------------------------	-------------

Frische Minze	8,50
----------------------	-------------

EINSTEIN Ingwer Infusion	11,00
---------------------------------	--------------

Ingwer | Honig

Ginger | Honey

Die sorgfältig ausgewählte **ALTHAUS LIMITED LEAVES** Kollektion bietet rare und sortenreine Teesorten, die sich durch Geschmacksmerkmale auszeichnen, die typisch sind für die jeweilige Provenienz und den Jahrgang. Kleine Erntemengen von ALTHAUS Plantagen begründen eine begrenzte Verfügbarkeit – quasi LIMITED LEAVES.

The carefully selected **ALTHAUS LIMITED LEAVES** collection offers rare single-origin teas, which stand out due to their characteristics of taste, typical for their respective provenance and vintage. Small harvest volumes at ALTHAUS tea gardens result in limited availability – so to speak LIMITED LEAVES.



#kpmlover

KPM Becher
69,00

KPM Manschette
15,00

mit einem Heissgetränk to go inklusive

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.

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.

