

# pizza | antipasti | salat | täglich 12:00

<b>PIZZA</b>		
vegan	<b>Focaccia</b> Salz   Olivenöl   Rosmarin	8
vegan	<b>Marinara</b> Tomate   Knoblauch   Oregano	9
vegetarisch	<b>Margherita</b> Tomate   Mozzarella   Oregano	10
vegetarisch	<b>Verdure</b> Tomate   Mozzarella   Antipastigemüse	13
	<b>Diavola</b> Tomate   Mozzarella   Oliven   Nduja	13
	<b>Napoli</b> Tomate   Mozzarella   Sardellen   Kapern	13
vegetarisch	<b>Buffala</b> Tomate   Büffelmozzarella   Basilikum	15
	<b>Bianca</b> Artischocken   gekochter Schinken   Caciocavallo	14
	<b>Crudo</b> luftgetrockneter Schinken   Mozzarella   Parmesan   Cherrytomaten   Rauke	15
	<b>Calzone</b> Kochschinken   Mozzarella   Artischocken   Tomate   Basilikum	14
	<b>Salame</b> Tomate   Mozzarella   Salami	13
<b>GARTEN SALAT</b>		
vegetarisch	<b>Garten Salat</b> Bunte Blattsalate   Tomate   Gurke   Sonnenblumenkerne   Himbeervinaigrette	8
vegetarisch	<b>Sommersalat</b> Bunte Blattsalate   gebrannter Ziegenkäse   Tomate   Mango Chutney   Himbeervinaigrette	13
	<b>Antipasti Misto</b> mariniertes Grillgemüse   Salame Napoli   Burrata   Focaccia	18
vegetarisch	<b>Antipasti Vegetale</b> mariniertes Grillgemüse   Burrata   marinierte Oliven   Focaccia	14
<b>KUCHEN</b>		
	<b>Kalter Hund</b>	4
	<b>Schoko Brownie</b>	4
	<b>NY Chocolate-Cheesecake</b>	4
	<b>Rhabarber Streusel</b>	4
	<b>Mailänder Apfelkuchen</b>	4

# à la carte | mo - fr 18:00 | sa & so 12:00

## SUPPE

vegan	<b>Limetten-Kokossuppe</b> Karotte   Zitronengras   Sesam	vegan	8
		mit Garnelen	14
vegan	<b>Gurkenkaltschale</b> Tomatenpesto   Focaccia		8,5

## ANTIPASTI & SALATE

vegan	<b>Marinierte Oliven</b> Tomatenpesto   Focaccia		9
vegetarisch	<b>Garten Salat</b> Bunte Blattsalate   Tomate   Gurke   Sonnenblumenkerne   Himbeer-Vinaigrette		8
vegetarisch	<b>Sommersalat</b> Bunte Blattsalate   gebrannter Ziegenkäse   Tomate   Mango   Himbeer-Vinaigrette		13
	<b>Antipasti Misto</b> mariniertes Grillgemüse   Salame Napoli   Burrata   Focaccia		18
vegetarisch	<b>Antipasti Vegetale</b> mariniertes Grillgemüse   Burrata   marinierte Oliven   Focaccia		14

## PASTA & RISOTTO

vegetarisch	<b>Rote Bete Gnocchi</b> Frischkäse-Walnuss-Füllung   Zitronen-Salbei-Butter   Rucola		15,5
vegetarisch	<b>Risotto</b> Avocado   Kirschtomate   Parmesan		17,5
vegetarisch	<b>Pappardelle</b> gebratene Pilze   Tomaten-Chili Pesto		15

## HAUPTSPEISE

vegan	<b>geschmorter Spitzkohl</b> gerösteter Kümmel-Sud   Estragon   Walnusspesto		16,5
	<b>Wiener Schnitzel</b> vom Kalb Kartoffel-Gurken Salat   Preiselbeeren   Zitrone		24

## DESSERT

	<b>Dunkle Mürbeteig-Erde</b> Mandarinen Sorbet   Kresse   Sesam Krokant		7,5
	<b>Kokos Panna Cotta</b> Mango   Schoko-Salz Chip		6,5

# getränke 1/3

## KAFFEE

Espresso	2,2
Doppelter Espresso	3,2
Espresso Macchiato	2,7
Café Creme	2,5
Americano	2,5
Cappuccino	3,5
Latte Macchiato	4
Milchkaffee	4
Heiße Schokolade	4
Heiße Schokolade mit Sahne	5
Heiße oder kalte Zitrone mit Honig	4
Tee Darjeeling   Earl Grey   Grün   Früchte   Chai	3
Frischer Ingwertee   Minztee	4

## MINERALWASSER

Spreequell Classic	0,25	3
	0,75	6
Spreequell Naturell	0,25	3
	0,75	6

## SCHORLEN & SÄFTE

Schorle		
Apfel   Johannisbeere   Rhabarber   Maracuja	0,3	3,5
	0,5	4,8
Saft		
Apfel   Johannisbeere   Rhabarber   Orange   Maracuja	0,3	4,5

## OFFENE WEINE

### WEISS

Riesling	Rietburg   Pfalz   Deutschland
Silvaner	Bergdolt   St. Lamprecht   Deutschland
	Weinschorle

### ROT

Rioja	Lacrimus 5   Rioja   Spanien
Blaufränkisch	Tribaumer   Österreich

### ROSÉ

Liebeau	Liebeau   Joseph Grégoire   Val de Loire   Österreich
---------	---

## LIMONADEN

Hausgemachte Limonade	0,5	4,5
Biozisch	0,33	4
Blutorange   Matcha   Bitter Lemon		
Rosenblüte   Mate   Zitrone		
Coca Cola	0,2	3
Coca Cola Light	0,2	3

## BIER

Pilsner Urquell vom Fass	0,3	4
	0,5	5
König Ludwig Helles vom Fass	0,3	4
	0,5	5
Radler	0,3	4
Hefeweizen Hell	0,5	5
Hefeweizen alkoholfrei	0,5	5
Warsteiner alkoholfrei	0,33	4

## APERITIFS

Cremant Waldmeister	0,1	7
Cremant Basilikum	0,1	7
Aperol Spritz	0,3	7,5
Campari Orange	0,3	7,5



## WELTWIRTSCHAFT

John-Foster-Dulles Allee 10  
10557 Berlin  
www.weltwirtschaft.berlin

## KONTAKT

Anfragen & Vermietung  
+49 30 397 87 430  
event@weltwirtschaft.berlin

## TISCHRESERVIERUNG

Online über:  
weltwirtschaft.berlin  
reservierung@weltwirtschaft.berlin

## WEITERSAGEN

folgt und teilt uns auf  
Facebook & Instagram  
@weltwirtschaft.berlin

# getränke 2/3

## BITTER

Campari	2cl	4
Pastis	2cl	4,5

## DIGESTIF

Borgmann	2cl	4,5
Kokmok Kräuter   Sensatonics	2cl	7
Satyr Kräuter   Sensatonics	2cl	7
Chorweiler Kümmel	2cl	3,5
Cynar	2cl	3,5
Fernet Branca	2cl	3,5
Ramazotti	2cl	3,5
Averna	2cl	3,5
Sambuca	2cl	5
Cardinal Mendoza Brandy	2cl	5
Camus Cognac	2cl	3,5

## STAUFFENBERG EDELBRAND

Williams Birne 2016	2cl	8
Williams Birne 2017	2cl	7,5
Zwetschge	2cl	7,5
Wildpflaume	2cl	8
Mirabelle	2cl	7,5
Sauerkirsche	2cl	8
Aprikose	2cl	7,5
Orange	2cl	7,5
Holunder	2cl	7,5
Ribisel	2cl	7,5
Vogelbeere	2cl	8
Gurke	2cl	7,5
Rote Rüben	2cl	7,5
Stauffenberg Dry Gin	2cl	6
Stauffenberg Sloe Gin	2cl	6
Stauffenberg Aged Gin	2cl	6

## RUM

Pampero Aniversario   Especial	2cl	7
Ron Zacapa 23	2cl	5

## WHISKEY & WHISKY

Oban Whiskey	2cl	5
Lagavulin Skye Whiskey	2cl	7
Lochnagar Whiskey	2cl	8
Bulleit Bourbon	2cl	5
J&B Bourbon	2cl	4,5
Talisker Scotch	2cl	8

## VODKA

Stauffenberg Vodka	2cl	6
Ketel One	2cl	4

## WERMUTH

Belsazar White	2cl	4,5
Belsazar Rosé	2cl	4,5
Belsazar Red	2cl	4,5

Tip: Cremant + Belsazar	0,1	8
-------------------------	-----	---

## BRAND

Faude Gurkengeist	2cl	7
Faude Rote Bete	2cl	7
Williams Birne Köpenick	2cl	3,5
Grappa Köpenick	2cl	4,5

## LIKÖR

Limoncello	2cl	3,5
Kahlúa	2cl	4,5
Stauffenberg Aronia	2cl	6

# getränke 3/3

## APERITIFS

Waldmeister Cremant	7
Basilikum Cremant	7
Sorbet Cremant	8
Aperol Spritz	7,5
Campari Spritz	7,5

## LONGDRINKS

Gin Tonic Tanqueray	9
Gin Tonic Tanqueray No.Ten	12
Gin Tonic Stauffenberg Dry Gin	14
Gin Tonic Stauffenberg Sloe Gin	14
Gin Tonic Stauffenberg Aged Gin	15
Vodka Lemon Ketel One	9
Vodka Lemon Stauffenberg Vodka	14
Belsazar Tonic	8

## Moscow Mule 9

*Vodka | Limette | Ginger Beer | Gurke*

## Horses Neck 9

*Bourbon | Ginger Ale | Orange*

## SOURS mit oder ohne Ei

Whisky Sour	10
Mezcal Sour	10
Pisco Sour	10
Aperol Sour	10

## NEGRONI Wermuth | Campari

Klassisch mit Gin	10
Rauchig mit Mezcal	10
Kräutrig mit Kokmok	10
Spritzig mit Crémant	10,5



0,75

**WEISS**

Moscato D´Asti	<b>Castiglione</b> <sup>2018</sup>   Monferrato   Italien	36
Riesling	<b>Hochheimer Hölle</b> <sup>2019</sup>   Heinrich Baison   Hochheim   Deutschland	42
Riesling	<b>Robert Weil</b> <sup>2018</sup>   Kiedrich Rheingau   Deutschland	42
Roussanne	<b>Chateau-neuf-du-Pape Blanc</b> <sup>2019</sup>   Frankreich	59
Sauvignon Blanc	<b>Pouilly Fumé</b> <sup>2018</sup>   Val de Loire   Frankreich	49
Sauvignon Blanc	<b>Tenuta del Morer</b> <sup>2019</sup>   Isonzo Del Friuli   Italien	26
Sauvignon Blanc	<b>Tourraine Oisly</b> <sup>2016</sup>   Domaine Jean-Marie Penet   Frankreich	42
Verdejo	<b>Viña Sanzo</b> <sup>2019</sup>   Rodriguez Sanzo   Rueda   Spanien	22
Vermentino	<b>Menzanile</b> <sup>2018</sup>   Giuseppe Gabbas   Sardinien   Italien	39

**ROT**

Cabernet Franc	<b>Hummel</b> <sup>2011</sup>   Panterra   Ungarn   <i>unfiltriert</i>	34
Cabernet Sauvignon	<b>Margaux</b> <sup>2016</sup>   Chateau Mongravey   Frankreich	79
Cabernet Sauvignon	<b>Muralia</b> <sup>2016</sup>   Toscana   Italien	59
Cuvée	<b>Marqués de Murrieta</b> <sup>2015</sup>   Rioja-Reserva   Spanien	59
Cuveé	<b>Muralia</b> <sup>2016</sup>   Toscana   Italien	49
Cuveé	<b>Muralia Manolibera</b> <sup>2016</sup>   Toscana   Italien	26
Kekfrankos	<b>Hummel</b>   Ungarn   unfiltriert	69
Nero d'Avola	<b>Colosi</b> <sup>2019</sup>   Sizilien   Italien	26
Rioja	<b>Lacrimus 5</b>   Rioja   Spanien	22
Syrah	<b>Arnavès</b> <sup>2016</sup>   Chateau-neuf-du-Pape Rouge   Frankreich	59
Tempranillo	<b>Rodriguez Sanzo</b> <sup>2019</sup>   Spanien	20

**ROSÉ**

Liebeau	<b>Liebeau</b> <sup>2019</sup>   Joseph Grégoire   Val de Loire   Frankreich	22
Q.E.F	<b>Q.E.F</b> <sup>2019</sup>   Quiot   Vin de Pays de la Méditerranée   Frankreich	24

# secco | cremant | champagner

## PROSECCO



0,1 ----- 0,75

Vino Frizzante | Prosecco

3,5

## CREMANT

L'Extra Langlois | Cremant de Loire | Frankreich

5,5

29

Brut Classique | Cremant de Loire | Frankreich

34

Zinck Rosé Cremant | Philippe Zinck | Elsass, Frankreich

39

## CHAMPAGNER

Gaspard-Crépaux Blanc de Blancs | Champagne | Frankreich

59

Ruinart Rosé | Champagne | Frankreich

95

## CREMANT APERITIFS

Cremant & Waldmeister | mit Brut Classique

7

Cremant & Basilikum | mit Brut Classique

7

Cremant & Mandarinen-Sorbet | 1 Kugel Sorbet | Brut Classique

8

### WELTWIRTSCHAFT

John-Foster-Dulles Allee 10  
10557 Berlin  
www.weltwirtschaft.berlin

### KONTAKT

Anfragen & Vermietung  
+49 30 397 87 430  
event@weltwirtschaft.berlin

### TISCHRESERVIERUNG

Online über:  
weltwirtschaft.berlin  
reservierung@weltwirtschaft.berlin

### WEITERSAGEN

folgt und teilt uns auf  
Facebook & Instagram  
@weltwirtschaft.berlin