

welt wirt schaft



SUPPE

vegetarisch	Spargel Cremesuppe weißer Spargel Croûtons Brot	8
-------------	---	---

MEZZE *als Vorspeise oder 2-3 Portionen pro Person - ideal auch zum Teilen*

vegetarisch	Georgische Badrijani Aubergine Walnuss Granatapfel Olivenöl Focaccia	8
vegetarisch	Caprese Büffelmozzarella Kirschtomaten Basilikum Focaccia	11
vegetarisch	Auberginen Picatta Paprikasauce Cous Cous Chilli Cashew Zimt Focaccia	9
vegan	Rote Bete - Apfel Salat Rosinen Himbeer Vinaigrette Focaccia	6
vegetarisch	Gebackener Schafskäse Cous Cous Estragon Majonaise	8
vegetarisch	Gratinierter Fenchel Pomodore Sauce Polenta Focaccia	8
vegetarisch	Rucolasalat Rucola Parmesan Kirschtomaten	6
		mit luftgetrocknetem Schinken + 3
vegan	Süßkartoffel-Pommes Dip	5

ANTIPASTI

	Antipasti Misto mariniertes Grillgemüse luftgetrockneter Schinken Salame Napoli Burrata Focaccia	18
vegetarisch	Antipasti Vegetale mariniertes Grillgemüse Burrata marinierte Oliven Focaccia	14

HAUPTGERICHTE

vegan	Thai Gemüse Sesamtofu Kokosreis Limette Nüsse	13
vegetarisch	Rote Bete Gnocchi Walnusspesto Basilikum	17
vegetarisch	Perlgrauen Risotto Champignons Krätersaitlinge Tomatensenf Parmesan	17
vegetarisch	Rote Bete Knödel Meerrettich-Sauce Rote Bete - Apfelsalat Focaccia	16

DESSERT

	hausgemachte Kuchen verschiedene Sorten	4
	Holunder Panna Cotta mit Rhabarber	4

PIZZA

vegan	Focaccia Salz Olivenöl Rosmarin	7
vegan	Marinara Tomate Knoblauch Kirschtomaten Oregano	8
vegetarisch	Margherita Tomate Mozzarella Oregano	9
vegetarisch	Verdure Tomate Mozzarella Antipastigemüse	13
	Diavola Tomate Mozzarella Oliven Nduja Oregano	13
	Napoli Tomate Mozzarella Sardellen Kapern	13
vegetarisch	Buffala Tomate Büffelmozzarella Basilikum Olivenöl	14
	Crudo luftgetrockneter Schinken Mozzarella Parmesan Kirschtomaten Rucola	15
	Salame Tomate Mozzarella Salami	12
	Bellissima Tomate Salsiccia Champignons Mozzarella Oregano	15
vegetarisch	4 Formaggi Gorgonzola Mozzarella Provolone Parmesan	14
vegetarisch	Porcini Steinpilze Mozzarella Trüffelöl Rosmarin Parmesan	14

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 Frankreich
---------	---

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

Aperol Spritz	0,3	7,5
Limoncello Spritz	0,3	7,5
Cynar Spritz	0,3	7,5
Campari Spritz	0,3	7,5
Campari Orange	0,3	7,5
Lillet de Cassis	0,3	7,5



0,1 0,2 0,5 1,00

WELTWIRTSCHAFT

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

KONTAKT

Anfragen & Vermietung
+49 30 58 58 22 493
event@weltwirtschaft.berlin

TISCHRESERVIERUNG

Online über:
weltwirtschaft.berlin
reservierung@weltwirtschaft.berlin

WEITERSAGEN

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

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	4
Cardinal Mendoza Brandy	2cl	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

TEQUILA | MEZCAL

Casamigos Reposado	2cl	5
Casamigos Blanco	2cl	5
San Cosme Mezcal	2cl	5

WHISKEY | COGNAC | BRANDY

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

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
Belsazar Dry	2cl	4,5

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

BRAND

Faude Gurkengeist	2cl	7
Faude Rote Bete	2cl	7
Williams Birne Köpenick	2cl	4
Grappa Köpenick	2cl	4
Obstler Köpenick	2cl	4

LIKÖR

Limoncello	2cl	3,5
Kahlúa	2cl	4,5
Stauffenberg Aronia	2cl	6
Bailey's	2cl	4,5

RUM

Pampero Aniversario Especial	2cl	4,5
Ron Zacapa 23	2cl	7

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

Cuba Libre	9
------------	---

Vodka Soda	8
Vodka Lemon Ketel One	9
Vodka Lemon Stauffenberg Vodka	14

Belsazar Tonic	8
----------------	---

APERITIFS

Cremant Basilikum	0,1	7
Aperol Spritz	0,3	7,5
Limoncello Spritz	0,3	7,5
Campari Spritz	0,3	7,5
Campari Orange	0,3	7,5
Lillet de Cassis	0,3	7,5

NEGRONI Wermuth | Campari

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

DRINKS

Moscow Mule	9
Vodka Limette Ginger Beer Gurke	

Chorweiler Mule	9
Chorweiler Limette Ginger Beer Gurke	

Caipirinha	9
Cachaça Limette Rohrzucker	

Mojito	9
Rum Limette Minze Rohrzucker Soda	

Bourbon Ale	9
Bourbon Ginger Ale Orange	

Maracuja Split	8
Vodka Kokosmilch Maracuja	

White Russian	8,5
Kahlúa Vodka Sahne	

Espresso Martini	8
Vodka Kahlua Espresso	

Baileys Colada	8
Vodka Baileys Kokosmilch	

Cynar Spritz	7,5
Cynar Prosecco Soda	

Limoncello Spritz	7,5
Limoncello Zitrone Prosecco Soda	

Lillet de Cassis	7,5
Lillet Prosecco Johannisbeere Soda	



0,75

WEISS

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

ROT

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

ROSÉ

Liebeau	Liebeau ²⁰¹⁹ Joseph Grégoire Val de Loire Frankreich	22
Q.E.F	Q.E.F ²⁰¹⁹ 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 & 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 58 58 22 493
event@weltwirtschaft.berlin

TISCHRESERVIERUNG

Online über:
weltwirtschaft.berlin
reservierung@weltwirtschaft.berlin

WEITERSAGEN

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