

welt wirt schaft

breakfast
coming soon ...

à la carte

mo - fr ab 16:00 | sa & so ab 13:00

starter

gazpacho	Gazpacho	8
tomato mozzarella croûtons focaccia	Tomate Mozzarella Croûtons Focaccia	
vegan tom kha	Tom Kha vegan	7
coconut milk lemon Gras chili coriander	Kokosmilch Zitronengras Chili Koriander	
tom kha gung	Tom Kha Gung	9
coconut milk lemon gras prawns chili coriander	Kokosmilch Zitronengras Garnele Chili Koriander	
garden salad	Bunter Gartensalat	7
pine nuts cherry tomato balsamic with Air-Dried Ham + 3	Pinienkerne Kirschtomaten Balsamico mit luftgetr. Schinken	+ 3
grilled tomato	Grilltomate	8
burrata mangochutney balsamic reduction	Burrata Mangochutney Balsamico-Reduktion	
vegan sweet potato fries	Süßkartoffel-Pommes vegan	5
dip	Dip	

antipasti

with focaccia antipasti misto	Antipasti Misto mit Focaccia	18
marinated grilled vegetables air-dried ham salame napoli burrata	mariniertes Grillgemüse Parmaschinken Salame Napoli Burrata	
with focaccia antipasti verdure	Antipasti Verdure mit Focaccia	14
marinated grilled vegetables burrata marinated olives	mariniertes Grillgemüse Burrata marinierte Oliven	

main

with cranberry jam by request wiener schnitzel	Wiener Schnitzel auf Wunsch mit Preiselbeeren	25
potato salad lemon anchovy capers	schwäbischer Kartoffelsalat Zitrone Sardelle Kaper	
ravioli	Ravioli	18
eggplant-basil filling spinach king oyster mushroom white wine sauce	Auberginen-Basilikum Füllung Spinat Kräutersaitling Weißweinsauce	
gilthead	Dorade	21
sautéed vegetables mashed potatoes & celery olive rosé cream	sautiertes Gemüse Kartoffel-Sellerie-Püree Olive Rosé-Sahne	
beetroot gnocchi	Rote Bete Gnocchi	17
walnut pesto rucola parmesan	Walnusspesto Rucola Parmesan	
cauliflower medallions	Blumenkohl Medallions	16
hummus miso sauce pine nuts fresh herbs chili	Hummus Misosauce Pinienkerne frische Kräuter Chili	
summer salad	Sommersalat	15
goat cheese cucumber fruits pine nuts peanut dressing	Ziegenkäse Gurken Früchte Pinienkerne Erdnussdressing	
cheese spaetzle	Käsespätzle	15
alpine cheese roasted onions garden herbs	Bergkäse Röstzwiebel Gartenkräuter	

dessert

ice cream on pear ragout	Eiscreme auf Birnenragout	7
chocolate-crumble cress	Schoko-Crumble Kresse	

pizza

täglich ab 12:00

pizza

vegan focaccia	Focaccia vegan	14
salt olive oil rosemary	Salz Olivenöl Rosmarin	
margherita	Margherita	14
tomato mozzarella basil	Tomate Mozzarella Basilikum	
vegan marinara	Marinara vegan	9
tomato garlic cherry tomato oregano	Tomate Knoblauch Kirschtomaten Oregano	
vegan without mozzarella verdure	Verdure ohne Mozzarella auch vegan	14
tomato mozzarella antipasti vegetables	Tomate Mozzarella Antipastigemüse	
diavola	Diavola	14
tomato mozzarella olive nduja oregano	Tomate Mozzarella Oliven Nduja Oregano	
napoli	Napoli	14
tomato mozzarella anchovy capers	Tomate Mozzarella Sardellen Kapern	
buffala	Buffala	14
tomato buffalo mozzarella basil olive oil	Tomate Büffelmozzarella Basilikum Olivenöl	
crudo	Crudo	16
air-dried ham mozzarella parmesan cherry tomato rocket	luftgetr. Schinken Mozzarella Parmesan Kirschtomaten Rucola	
salame	Salame	13
tomato mozzarella salami napoli	Tomate Mozzarella Salami	
fortuna	Fortuna	14
tuna mozzarella redwhine onions olives	Thunfisch Mozzarella Rotweinzwiebeln Oliven	
bellissima	Bellissima	16
tomato salsiccia champignons mozzarella oregano	Tomate Salsiccia Champignons Mozzarella Oregano	
4 formaggi	4 Formaggi	14
gorgonzola mozzarella provolone parmesan	Gorgonzola Mozzarella Provolone Parmesan	
porcini	Porcini	15
porcini mozzarella truffle oil rosemary parmesan	Steinpilze Mozzarella Trüffelöl Rosmarin Parmesan	

salad

green side salad	Grüner Beilagensalat	4
-------------------------	-----------------------------	---

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

Eis Latte 5

MINERALWASSER

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

SCHORLEN & SÄFTE

Schorle	
Apfel Rhabarber Heidelbeere Maracuja	
	0,3 3,5
	0,5 4,8
Saft	
Apfel Rhabarber Heidelbeere Maracuja	
	0,3 4,5

LIMONADEN

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

BIER

Pilsner Urquell vom Fass	0,3	4
	0,5	5
Berliner Berg Pale Ale vom Fass	0,3	5
	0,5	6,5
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	7,5
Limoncello Spritz	7,5
Cynar Spritz	7,5
Campari Spritz	7,5
Lillet de Cassis	7,5
Shirley Temple alkoholfrei	7,5

OFFENE WEINE

WEISS

Riesling
Silvaner
Chardonnay

Rietburg Pfalz Deutschland	4	6,5	15	26
Bergdolt St. Lamprecht Deutschland	4	6,5	15	26
Campagnola Venetien Italien	3,8	6,2	14	25
Weinschorle		5	9	

ROT

Rioja
Blaufränkisch

Lacrimus 5 Rioja Spanien	5	8	17	28
Tribaumer Österreich	4	6,5	15	26

ROSÉ

Liebeau

Liebeau Joseph Grégoire Val de Loire Frankreich	5	8	17	28
---	---	---	----	----



0,1

0,2

0,5

1,00

WELTWIRTSCHAFT

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

KONTAKT

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

TISCHRESERVIERUNG

Online über:
www.weltwirtschaft.berlin
reservierung@weltwirtschaft.berlin

WEITERSAGEN

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



BITTER

Campari	2 cl	4
Pastis	2 cl	4,5

DIGESTIF

Borgmann	2 cl	4,5
Chorweiler Kümmel	2 cl	3,5
Jägermeister	2 cl	3,5
Cynar	2 cl	3,5
Fernet Branca	2 cl	3,5
Ramazotti	2 cl	3,5
Averna	2 cl	3,5
Sambuca	2 cl	4
Cardinal Mendoza Brandy	2 cl	5

STAUFFENBERG EDELBRAND

Zwetschge	2 cl	7,5
Wildpflaume	2 cl	8
Sauerkirsche	2 cl	8
Orange	2 cl	7,5
Holunder	2 cl	7,5
Apfel	2 cl	7,5

TEQUILA | MEZCAL

Sierra Milenario Blanco	2 cl	5
Sierra Milenario Reposado	2 cl	6
Sierra Milenario Añejo	2 cl	7
San Cosme Mezcal	2 cl	5

VODKA

Stauffenberg Vodka	2 cl	6
Ketel One	2 cl	4

WHISKEY | COGNAC | BRANDY

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

WERMUTH

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

Tip: Cremant + Belsazar 8

BRAND

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

LIKÖR

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

RUM

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

LONGDRINKS

Gin Tonic Tanqueray	9
Gin Tonic Tanqueray No.Ten	12
GinO Tonic <i>alkoholfrei</i> Tanqueray 0,0 %	7

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

Vodka Soda	8
Vodka Lemon Ketel One	9
Lillet Wildberry	7,5

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

APERITIFS

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

NEGRONI Wermuth | Campari

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

DRINKS

<u>Moscow Mule</u>	9
Vodka Limette Ginger Beer Gurke	

<u>Caipirinha</u>	9
Cachaça Limette Rohrzucker	

<u>Caipirifruta</u>	9
Cachaça Limette Orange Maracujasaft Rohrzucker	

<u>Mojito</u>	9
Rum Limette Minze Rohrzucker Soda	

<u>Maracuja Split</u>	8
Vodka Kokosmilch Maracuja	

<u>Espresso Martini</u>	8
Vodka Kahlua Espresso	

<u>Bailey's Colada</u>	8
Vodka Baileys Kokosmilch	

<u>Cynar Spritz</u>	7,5
Cynar Prosecco Soda	

<u>Limoncello Spritz</u>	7,5
Limoncello Zitrone Prosecco Soda	

<u>Lillet de Cassis</u>	7,5
Lillet Prosecco Johannisbeere Soda	

<u>Hugo</u>	7,5
Holunderblütensirup Prosecco Soda Minze	

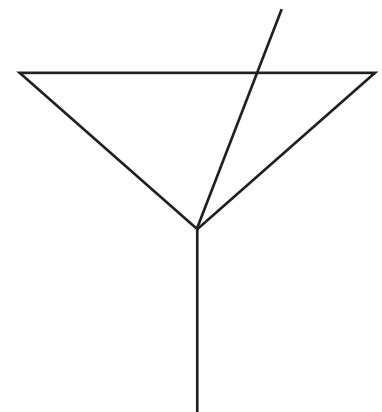
FOR DRIVER

<u>GinO Tonic</u>	7
Tanqueray Gin 0,0% Tonic Zitrone	

<u>Virgin Mojito</u>	7,5
Limette Minze Rohrzucker Ginger Ale Soda	

<u>Mojito Wildberry</u>	8
Limette Minze Rohrzucker Thomas Henry Wildberry Beeren	

<u>Shirley Temple</u>	7
Zitronen Limonade Grenadine Zitrone	





WEISS

0,75

Moscato D´Asti	Castiglione ²⁰¹⁸ Monferrato Italien	36
Riesling	Hochheimer Hölle ²⁰¹⁹ Kabinett Heinrich Baison Hochheim Deutschland	42
Riesling	Robert Weil ²⁰²⁰ Kiedrich Rheingau Deutschland	42
Roussanne	Chateau-neuf-du-Pape Blanc ²⁰¹⁸ Frankreich	59
Sauvignon Blanc	Pouilly Fumé ²⁰¹⁹ Val de Loire Frankreich	49
Sauvignon Blanc	Tenuta del Morer ²⁰²¹ Isonzo Del Friuli Italien	26
Sauvignon Blanc	Touraine Oisly ²⁰¹⁹ Domaine Jean-Marie Penet Frankreich	42
Verdejo	Viña Sanzo ²⁰²¹ Rodriguez Sanzo Rueda Spanien	26
Vermentino	Menzanile ²⁰¹⁸ Giuseppe Gabbas Sardinien Italien	39



ROT

Kekfrankos	Hummel ²⁰¹⁶ Panterra Ungarn unfiltriert	69
Nero d'Avola	Colosi ²⁰¹⁸ Sizilien Italien	26
Rioja	Lacrimus 5 ²⁰²⁰ Rioja Spanien	24
Syrah	Arnavès ²⁰¹⁸ Chateau-neuf-du-Pape Rouge Frankreich	59
Syrah	Les Combes d'Arnavel ²⁰¹⁶ Chateau-neuf-du-Pape Rouge Frankreich	69
Cabernet Sauvignon	Chateau Mongravey Bordeaux Frankreich	79
Montepulciano	Feudo Antico Abruzzo Italien	34

ROSÉ

Liebeau	Liebeau ²⁰²⁰ Joseph Grégoire Val de Loire Frankreich	24
---------	--	----

cremant & champagner

		
PROSECCO	0,1	0,75
<hr/>		
Vino Frizzante Prosecco	4	
CREMANT		
<hr/>		
L'Extra Langlois Cremant de Loire Frankreich	6	32
Brut Classique Cremant de Loire Frankreich		36
Zinck Rosé Cremant Philippe Zinck Elsass, Frankreich		39
CHAMPAGNER		
<hr/>		
Gaspard-Crépoux Blanc de Blancs Champagne Frankreich		59
Ruinart Rosé Champagne Frankreich		95
CREMANT APERITIFS		
<hr/>		
Cremant & Basilikum mit Brut Classique	7	