

welt wirt schaft



SUPPE

vegetarisch	Gazpacho Tomate Mozzarella Croûtons Focaccia	8
	Tom Kha Gung Kokosmilch Zitronengras Garnele Galgant Chili Koriander	8

VORSPEISE

vegetarisch	Bunter Gartensalat Pinienkerne Kirschtomaten Balsamico	6
	mit luftgetrocknetem Schinken	+ 3
vegetarisch	Grilltomate Burrata Mangochutney Balsamico-Reduktion	8
vegetarisch	gegrillter Camembert hausgemachte Tomaten-Confitüre Pita	8
vegan	Süßkartoffel-Pommes Dip	5

ANTIPASTI

	Antipasti Misto mariniertes Grillgemüse luftgetrockneter Schinken Salame Napoli Burrata Brot	18
vegetarisch	Antipasti Verdure mariniertes Grillgemüse Burrata marinierte Oliven Brot	14

HAUPTGERICHTE

	Wiener Schnitzel <i>auf Wunsch mit Preiselbeeren</i> schwäbischer Kartoffelsalat Zitrone Sardelle Kaper	25
vegetarisch	Ravioli <i>hausgemacht</i> Walnuss-Ricotta Füllung Tomatensugo Parmesan Kirschtomate	18
vegetarisch	Rote Bete Gnocchi Walnusspesto Rucola Parmesan	17
vegetarisch	Dreierlei Topinambur <i>ganz gepickelt Creme</i> Radicchio Sonnenblumencrunch Kräuteröl	17
vegetarisch	Blumenkohl Medaillons Hummus Misoauce Pinienkerne frische Kräuter Chili	16
vegetarisch	Sommersalat Ziegenkäse Gurken Früchte Pinienkerne Erdnussdressing	15
vegetarisch	Käsespätzle <i>hausgemacht</i> Bergkäse Röstzwiebel Gartenkräuter	15

DESSERT

	Eiscreme auf Birnenragout Schoko-Crumble Kresse	7
--	---	---

PIZZA

vegan	Focaccia Salz Olivenöl Rosmarin	7
vegan	Marinara Tomate Knoblauch Kirschtomaten Oregano	9
vegetarisch	Margherita Tomate Mozzarella Oregano	10
vegetarisch	Verdure Tomate Mozzarella Antipastigemüse	14
	Diavola Tomate Mozzarella Oliven Nduja Oregano	14
	Napoli Tomate Mozzarella Sardellen Kapern	14
vegetarisch	Buffala Tomate Büffelmozzarella Basilikum Olivenöl	14
	Crudo luftgetrockneter Schinken Mozzarella Parmesan Kirschtomaten Rucola	16
	Salame Tomate Mozzarella Salami	13
	Bellissima Tomate Salsiccia Champignons Mozzarella Oregano	16
vegetarisch	4 Formaggi Gorgonzola Mozzarella Provolone Parmesan	14
vegetarisch	Porcini Steinpilze Mozzarella Trüffelöl Rosmarin Parmesan	15

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

OFFENE WEINE

WEISS

Riesling	Rietburg Pfalz Deutschland
Silvaner	Bergdolt St. Lamprecht Deutschland
Chardonnay	Campagnola Venetien Italien
	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 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
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
Campari Orange	7,5
Lillet de Cassis	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

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

TEQUILA | MEZCAL

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

VODKA

Stauffenberg Vodka	2cl	6
Ketel One	2cl	4

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
Hennessy	2cl	7

WERMUTH

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

Tip: Cremant + Belsazar	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 Especial	2cl	5,5
Pampero Blanco	2cl	4,5
Ron Zacapa 23	2cl	7

LONGDRINKS

Gin Tonic Tanqueray 9
Gin Tonic Tanqueray No.Ten 12

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

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

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	26
Vermentino	Menzanile ²⁰¹⁸ Giuseppe Gabbas Sardinien Italien	39

ROT

Cabernet Franc	Hummel ²⁰¹¹ Panterra Ungarn unfiltriert	34
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	24
Syrah	Arnavès ²⁰¹⁶ Chateau-neuf-du-Pape Rouge Frankreich	59

ROSÉ

Liebeau	Liebeau ²⁰¹⁹ Joseph Grégoire Val de Loire Frankreich	24
---------	--	----

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

secco | cremant | champagner

PROSECCO



0,1 0,75

Vino Frizzante | Prosecco

4

CREMANT

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

Gaspard-Crépaux Blanc de Blancs | Champagne | Frankreich

59

Ruinart Rosé | Champagne | Frankreich

95

CREMANT APERITIFS

Cremant & Basilikum | mit Brut Classique

7

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