

pizza | antipasti | salat | täglich 12:00

PIZZA		
vegan	Focaccia Salz Olivenöl Rosmarin	8
vegan	Marinara Tomate Knoblauch Oregano	9
vegetarisch	Margherita Tomate Mozzarella Oregano	10
vegetarisch	Verdure Tomate Mozzarella Antipastigemüse	13
	Diavola Tomate Mozzarella Oliven Nduja	13
	Napoli Tomate Mozzarella Sardellen Kapern	13
vegetarisch	Buffala Tomate Büffelmozzarella Basilikum	15
	Bianca Artischocken gekochter Schinken Caciocavallo	14
	Crudo luftgetrockneter Schinken Mozzarella Parmesan Cherrytomaten Rauke	15
	Calzone Kochschinken Mozzarella Artischocken Tomate Basilikum	14
	Salame Tomate Mozzarella Salami	13
vegetarisch	Rote Beete Carpaccio Haselnuss-Öl Ziegenkäse Orange Kresse	13
vegan	Garten Salat Bunte Blattsalate Quittenvinaigrette Tomate Gurke Sonnenblumenkerne	8
vegan	Herbstsalat Kürbis in Curry-Apfelsud mariniert Kürbiskern kandierte Walnüsse Räuchertofu	13
	Antipasti Misto mariniertes Grillgemüse luftgetrockneter Schinken Salame Napoli Burrata Focaccia	18
vegetarisch	Antipasti Vegetale mariniertes Grillgemüse Burrata marinierte Oliven Focaccia	14
KUCHEN		
	Kalter Hund	4
	Schoko Brownie	4
	Pflaumen-Streuselkuchen	4
	Stachelbeer-Streuselkuchen	4
	Mailänder Apfelkuchen	4

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

SUPPE

vegan	Steckrübeneintopf Steckrüben Karotten Sellerie Lauch	vegan mit Knacker	9 11
vegan	Kürbissuppe Hokkaido Ingwer Limettenblatt		9

ANTIPASTI & SALATE

vegetarisch	Rote Beete Carpaccio Haselnuss-Öl Ziegenkäse Orange Kresse		13
vegan	Garten Salat Bunte Blattsalate Quittenvinaigrette Tomate Gurke Sonnenblumenkerne		8
vegan	Herbstsalat Kürbis in Curry-Apfelsud mariniert Kürbiskern kandierte Walnüsse Räuchertofu		13
	Antipasti Misto mariniertes Grillgemüse luftgetrockneter Schinken Salame Napoli Burrata Focaccia		18
vegetarisch	Antipasti Vegetale mariniertes Grillgemüse Burrata marinierte Oliven Focaccia		14

PASTA & RISOTTO

vegetarisch	Rote Bete Gnocchi Frischkäse-Walnuss-Füllung Zitronen-Salbei-Butter Rucola		15,5
vegetarisch	Risotto Pilze Trüffelöl Parmesan		17,5
vegan	Penne Vegetale Paprika Kirschtomate Oliven Knoblauch Chili Rucola		13
	Linguine Gamba Gamba Paprika Oliven Knoblauch Chili		17

HAUPTSPEISE

vegan	geschmorter Spitzkohl gerösteter Kümmel-Sud Estragon Grenaille Kartoffeln Walnusspesto		16,5
	Wiener Schnitzel vom Kalb Kartoffel-Gurken Salat Preiselbeeren Zitrone		24
	Geschmorte Ochsenbacke vom Rind Sauerkirsch-Jus Rosmarinkartoffel Karotte Pastinaken-Chips		22

DESSERT

	Dunkle Mürbeteig-Erde Mandarinen Sorbet Kresse Schoko-Salz-Chip		7,5
	Apfelkompott Mandelcrumble Vanille Eis		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	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 <i>unfiltriert</i>	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 & 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