



STUDIO 14

**rbb** DACHLOUNGE

SPEISEKARTE

# WEIHNACHTSMENÜ

## christmas menu

### Kartoffelsuppe

mit krossem Speck und gerösteten Kürbiskernen

potato soup with crispy bacon and roasted pumpkin seed

### Gänsekeule

mit Rotkohl, Kartoffelklößen und Beifuß

goose leg with red cabbage, potato dumplings and mugwort

oder / or

### Gnocci

mit gegrillten Pilzen, gebackenem Kürbis,

Rote Bete Sauce und Rosenkohlsalat

Gnocci with grilled mushrooms, baked pumpkin,  
beetroot sauce and Brussels sprout salad

### Lauwarmer Schokoladenkuchen

mit Glühweineis

lukewarm chocolate cake with mulled wine ice cream

39,90

# STARTERS

## Rote Bete Carpaccio

Rote Bete Carpaccio mit geriebenem grünem Apfel,  
Thymianhonig und Ziegenkäse-Crostini 12,50  
beetroot carpaccio with grated green apple,  
thyme honey and goat cheese crostini

## Bresaola Sandwich

Focaccia mit Feldsalat, Preiselbeer-Mayonnaise,  
Bresaola, grüner Gurke, gegrilltem Bio-Ei und  
Rosmarinchips 18,50  
Focaccia with lamb's lettuce, cranberry mayonnaise,  
bresaola, green cucumber, grilled organic egg and  
rosemary chips

## Herbstsalat

Feldsalat mit geräucherter Entenbrust, Preiselbeeren,  
Kartoffeldressing und gerösteten Nüssen 10,50  
lamb's lettuce with smoked duck breast, cranberries,  
potato dressing and roasted nuts

## Gratinierter Ziegenkäse

Wildkräutersalat, Ziegenkäse, Walnüsse, Honig,  
Tomaten, Himbeerdressing und Brotchips 12,50  
Wild herb salad, goat's cheese, walnuts, honey,  
Tomatoes, raspberry dressing and bread crisps

# SOUPS

## Kartoffelsuppe

mit krossem Speck und gerösteten Kürbiskernen

9,50

potato soup with crispy bacon and roasted pumpkin seeds

## Erbseneintopf

Berliner Erbseneintopf mit Rauchwurst

9,50

Berlin pea stew with smoked sausage

# MAINS

## Berliner Currywurst

mit hausgemachter Currysauce, Coleslaw  
und Kartoffelecken

13,50

Berlin Currywurst with homemade sauce, coleslaw  
and potato wedges

## Gnocchi

mit gegrillten Pilzen, gebackenem Kürbis,  
Rote Bete Sauce und Rosenkohlsalat

15,50

Gnocchi with grilled mushrooms, baked pumpkin,  
beetroot sauce and Brussels sprout salad

## Gänsekeule

mit Rotkohl, Kartoffelklößen und Beifußjus

29,50

roasted goose leg with red cabbage, potato dumplings  
and mugwort jus

## Grünkohltopf

mit Salzkartoffeln

12,50

+ 2 Rauchwürstchen

16,50

stew of curly kale with boiled potatoes  
+ 2 smoked sausages

# DESSERT

## Lauwarmer Schokoladenkuchen

mit roten Beeren und Zimteis

9,50

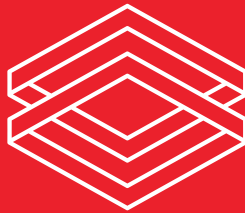
lukewarm chocolate cake with mulled wine ice cream

## Kuchen & Torten

aus unserer Konditorei

ab 6,50

cakes and pies from our pastry shop



STUDIO 14

rbb DACHLOUNGE

GETRÄNKEKARTE

# Cocktails *cocktails*

**RBB SIGNATURE COCKTAIL** 14,00

Berliner Brandstifter Gin, Zitronensaft,  
Zuckersirup, Brombeerlikör

Berliner Brandstifter Gin, lemon juice, sugar syrup,  
blackberry liqueur

**Negroni** 14,00

Beefeater London Dry Gin,  
Vermouth, Campari

Beefeater London Dry Gin, Vermouth, Campari

**Old Fashioned** 14,00

Four Roses Single Barrel Bourbon Whisky,  
Zuckersirup, Angostura Bitter

Four Roses Single Barrel Bourbon whisky,  
sugar syrup, Angostura bitters

**Cosmopolitan - on the rocks** 14,00

Absolut Vodka, Cointreau,  
Limettensaft, Cranberry Nektar

Absolut Vodka, Cointreau,  
lime juice, cranberry juice

**Espresso Martini - on the rocks** 14,00

Absolut Vodka, Kahlúa, Espresso

Absolut Vodka, Kahlúa, Espresso



## Cocktails *cocktails*

**Ron Collins** 14,00

Havana 3 Jahre, Zitronensaft  
Zuckersirup, Sodawasser

Havana 3 years, lemon juice, sugar syrup,  
soda water

**Moscow Mule** 14,00

Absolut Vodka, Thomas Henry Spicy Ginger,  
Limettensaft, Gurke, Angostura Bitter

Absolut Vodka, Thomas Henry Spicy Ginger,  
lime juice, cucumber, Angostura bitters

## Gin Tonic *Gin tonic*

**Beefeater Dry & Thomas Henry Tonic Water** 12,50

**Malfy & Thomas Henry Tonic Water** 13,50

**Monkey 47 & Thomas Henry Tonic Water** 15,50

**Berliner Brandstifter & Thomas Henry Tonic Water** 13,00

Für weitere Sorten fragen Sie bitte unser Personal.  
for a larger selection of gin, please ask our staff.

## Spritz *spritz*

<b>Lillet Berry</b>	9,50
Lillet Blanc, Wild Berry Soda	
<b>Select Bitter Spritz</b>	9,50
Select Bitter spritz	
<b>Aperol Spritz</b>	9,50
Aperol, Prosecco	
<b>Rhabarber Spritz</b>	9,50
rhubarb spritz	

## Prosecco *prosecco*

Mionetto Prosecco	0,1l 6,50
Mionetto Prosecco „on the rocks“	0,2l 9,50

# Kaffee *coffee*

Cafe Crema	4,00
Cappuccino	4,50
Espresso	3,00
Espresso Doppio	4,00
Latte Macchiato	4,50

## Tee aus dem Hause Dallmayr

tea from the house of Dallmayr

<b>Glas</b>	<b>4,00</b>
glass	

Earl Grey, Darjeeling, Grüner Tee, Kamille,

Waldbeere, Pfefferminze

earl grey, darjeeling, green tea

chamomile, wild berry, peppermint

## Softdrinks *soft drinks*

San Pellegrino	0,25 l	3,90
	0,75 l	9,50
Acqua Panna	0,25 l	3,90
	0,75 l	9,50
Säfte von Bauer	0,2 l	3,90
Saftschorlen von Bauer	0,3 l	3,90
Coca-Cola classic / zero	0,2 l	3,90
Fanta / Sprite	0,2 l	3,90
Thomas Henry	0,2 l	3,90
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water		
Hausgemachte Limonade	0,4 l	5,90
homemade lemonade		
Hausgemachter Eistee	0,4 l	5,90
homemade ice tea		
Pittiplatsch Fassbrause	0,33 l	4,50
Rote Grütze Limonade	0,4 l	5,90
Salty Grapefruit Limonade	0,4 l	5,90

# Bier *beer*

Berliner Pilsener	0,3 l	4,50
	0,5 l	6,50
Radler - vom Fass	0,3 l	4,50
	0,5 l	6,50
Schöfferhofer Weizen - vom Fass	0,5 l	6,50
Schöfferhofer Grapefruit Fl.	0,33 l	4,50
Schöfferhofer alkoholfrei Fl.	0,5 l	6,50
Berliner Weisse rot oder grün	0,33 l	5,50
Radeberger alkoholfrei	0,33 l	4,50

# Offene Wein *open wines*

## Weißwein *white wine*

Weißburgunder “24/7”	0,2l	8,50
Rheinhessen, Deutschland	0,75l	29,00
Riesling “by the Glass”	0,2l	8,50
Mosel, Deutschland	0,75l	29,00

## Rotwein *red wine*

Cuvée Rot (Merlot, Dornfelder)	0,2l	8,50
Rheinhessen, Deutschland	0,75l	29,00
Rioja Vega	0,2l	8,50
Tempranillo, Spanien	0,75l	29,00
Merlot El Campo	0,2l	8,50
Vallee Central, Reserva, Chile	0,75l	29,00

## Roséwein *rose wine*

Pinot Noir Rosé “24/7”	0,2l	8,50
Rhein, Deutschland	0,75l	29,00

# Weine *wines*

## Weißwein *white wine*

**Dreissigacker Riesling** 40,00

Rheinhessen, Deutschland

**Fontenille Pouilly Fume** 57,00

Loire, Frankreich

**Gavi di Gavi “ Sarotto Aurora”** 35,00

Azienda Agricola, Robert Sarotto, Piemont,  
Italien

**Oliver Grauburgunder** 45,00

Oliver Zeter, Pfalz, Deutschland

**Thomas Sancerre Blanc A.O.P.** 55,00

Loire, Frankreich

# Weine *wines*

## Rotwein *red wine*

**Barolo Riserva, D.O.C.G.** 82,00

Weingut Cantine San Silvestro, Piemont, Italien

**Branciforti Nero d'Avola, I.G.T.** 35,00

Nero d'Avola, Sizilien, Italien

**Peppoli Chianti Classico** 49,00

Merlot, Toscana, Italien

## Roséwein *rose wine*

**Rosé "Colombelle"** 37,00

Merlot & Cabernet Sauvignon,  
Côtes de Gascogne, Frankreich





# STUDIO 14

**rbb** DACHLOUNGE