



STUDIO 14

rbb DACHLOUNGE

SPEISEKARTE

STARTERS

Rote Bete Carpaccio

Rote Bete Carpaccio mit geriebenem grünem Apfel,
Thymianhonig und Ziegenkäse-Crostini 12,90
beetroot carpaccio with grated green apple,
thyme honey and goat cheese crostini

Drei Croustini

mit Tatar vom Räucherlachs, grüner Gurke
und Meerrettich 15,50
Three croustini with smoked salmon tartare,
green cucumber and horseradish

Wintersalat

Feldsalat mit gegrillter Hähnchenbrust, Preiselbeeren,
Kartoffeldressing und gerösteten Nüssen 13,50
lamb's lettuce with grilled chicken breast, cranberries
potato dressing and roasted nuts

Gratinierter Ziegenkäse

Wildkräutersalat, Ziegenkäse, Walnüsse, Honig,
Tomaten, Himbeerdressing und Brotchips 12,90
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

13,90

Berlin Currywurst with homemade sauce, coleslaw
and potato wedges

Gnocchi

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

15,90

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

Königsberger Klopse

mit Kapernsauce, Roter Bete und Kartoffelstampf

17,90

meatballs with caper sauce, beetroot and mashed potatoes

Schnitzel

mit Kartoffel- Gurkensalat und Preiselbeeren

24,90

schnitzel with potato and cucumber salad and cranberries

DESSERT

Lauwarmer Schokoladenkuchen

mit roten Beeren und Zimteis

9,50

lukewarm chocolate cake with red berries and cinnamon 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 15,00

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*

Lillet Berry	9,50
Lillet Blanc, Wild Berry Soda	
Select Bitter Spritz	9,50
Select Bitter spritz	
Aperol Spritz	9,50
Aperol, Prosecco	
Rhabarber Spritz	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

Glas	4,00
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
Schöffelhofer Weizen - vom Fass	0,5 l	6,50
Schöffelhofer Grapefruit Fl.	0,33 l	4,50
Schöffelhofer 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

Flaschenweine bottled *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

Flaschenweine bottled *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

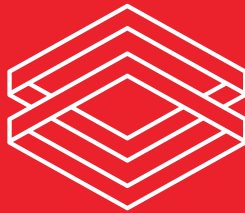
Peppoli Chianti Classico 49,00

Merlot, Toscana, Italien

Roséwein *rose wine*

Rosé "Colombelle" 37,00

Merlot & Cabernet Sauvignon,
Côtes de Gascogne, Frankreich



STUDIO 14

rbb DACHLOUNGE