

KLEINIGKEITEN / ZWISCHENGÄNGE

Sauerteigbrot mit Hummus	6,50
<i>Sourdough bread with hummus</i>	
Berliner Buletten mit Senfcrème	5,50
<i>Berlin meatball with mustard cream</i>	
Radieschen mit Ziegenquark und Rapsöl	5,50
<i>Radishes with goat's quark and rapeseed oil</i>	
Solei mit Lorbeer und Kümmel	5,50
<i>Pickled egg with laurel and caraway</i>	
Kürbissuppe mit Kernen	9,50
<i>Pumpkin soup with seeds</i>	
Hokkaidokürbis	16,00
gegrillt und gestampft, mit Kräutersaitlingen	
<i>Hokkaido pumpkin, grilled and mashed, with king oyster mushrooms</i>	
Rindertatar	18,00
mit Ei, Kapern, Sardellen und Holzofenbrot	
<i>Beef tartare with egg, capers, anchovies and wood oven bread</i>	
Senfeier	14,50
gebacken und pochiert mit Kartoffelstampf und Senfschaum	
<i>Mustard eggs, baked and poached, with mashed potatoes and mustard foam</i>	
Büffelmozzarella mit grüner Gazpacho	14,50
<i>Buffalo mozzarella with green gazpacho</i>	
Grilled Cheese Sandwich	16,50
mit Birne und geschmolzener Zwiebel	
<i>Grilled cheese sandwich with pear and melted onion</i>	
Flammkuchen	16,00
mit Fourme d'Ambert, Feige und schwarzer Walnuss	
<i>Flammkueche with Fourme d'Ambert, fig and black walnut</i>	
Flammkuchen	11,00
mit Lauch und Speck	
<i>Flammkueche with leek and bacon</i>	

HAUPTGÄNGE

- Zanderfilet** 28,50
mit Belugalinsen und Speckschaum
Pike perch fillet with beluga lentils and bacon foam
- Brandenburger Rehrücken
aus der Schorfheide** 38,00
in Holunder pochiert, mit Pastinaken, Spitzkohl
und Apfel-Rosmarin-Püree
*Brandenburg rack of venison from Schorfheide,
poached in elderberry, with parsnips,
pointed cabbage and apple-rosemary puree*
- Secreto vom Schwäbisch-Hällischen
Landschwein** 18,50
mit Kichererbsen, Pflaumen und Shiitake
*Cruceta of Schwäbisch-Hällisches Landschwein
with chickpeas, plums and shiitake mushrooms*
- Wiener Schnitzel** 26,00
mit Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren
*Wiener Schnitzel with potato-cucumber salad
and cranberries*
- Veganes Schnitzel** 18,00
mit Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren
*Vegan Schnitzel with potato-cucumber salad
and cranberries*
- Steak Frites vom Pommerschen Entrecôte** 32,00
mit Sauce Béarnaise
*Steak fries from Pomeranian entrecôte
with Béarnaise sauce*

DESSERTS

- Milchreis** 6,50
mit brauner Butter und Zimt und Zucker
*Rice pudding with brown butter and cinnamon
and sugar*
- Techtelmechtel** 9,00
mit heller und dunkler Schokolade
Techtelmechtel with light and dark chocolate
- Crème Brûlée** 7,50
Crème brûlée

SOFTGETRÄNKE / GETRÄNKE

WASSER

Spreequell mit oder ohne Kohlensäure	0.75 / 5,90
Soda Citron	0.75 / 5,90

SOFTDRINKS

Fritz Kola mit oder ohne Zucker	0.2 / 3,20
Fritz Orange / Mischmasch / Bio Rhababerschorle	0.2 / 3,20
Rixdorfer Fassbrause	0.3 / 3,90 0.5 / 4,90
Claras Limo	0.2 / 5,00

KAFFEE

Espresso	2,50
Espresso doppio	3,50
Espresso Tonic	5,50
Espresso Martini	15,00

BIER VOM FASS

König Ludwig Hell	0.3 / 3,90	0.5 / 4,90
König Ludwig Weissbier	0.3 / 3,90	0.5 / 4,90
Warsteiner Pilsener	0.3 / 3,90	0.5 / 4,90
Radler	0.3 / 3,90	0.5 / 4,90

BIER AUS DER FLASCHE

König Ludwig Weissbier alkoholfrei	0.5 / 4,90
Warsteiner alkoholfrei	0.33 / 3,90
Brlo Weisse , Rot oder Grün	0.33 / 4,90
Brlo × Karls , Erdbeere Weisse	0.33 / 4,90

APERITIF / DIGESTIF

Negroni Tanqueray, Cocchi di Torino, Campari		14,00
Old Fashioned Makers Mark, Zucker, Angostura (Orange Bitter)		13,00
Whiskey Sour Four Roses, Zitrone, Zuckersirup, (optional Eiweiß)		10,00
Gin Martini Tanqueray / Noilly Prat Dry		14,00
Gin Tonic Tanqueray Gin, T.H. Tonic		10,00
Vodka Martini Grey Goose, Noilly Prat Dry		14,00
Classic Mule Ketel One, Limette, T.H. Spicy Ginger		11,00
Berlin Mule Berliner Brandstifter Doppelkorn, Mampe halb/halb, Limette und T.H. Spicy Ginger		11,00
Belsazar Rose Tonic Belsazar Rose, T.H. Tonic		9,00
Aperol Spitz Aperol, Vaux Sekt Brut, Soda Water		9,00
Hugo St. Germain Liqueur, Limette, Vaux Sekt Brut und Holunderblütensirup		9,00
Campari Soda / Campari Orange		7,00
Cuba Libre Platation 3 Star Rum, Limette, Kola		8,00
Sundowner North Sea Maracuja, Vaux Brut Sekt		7,00
Lepanto Solera Gran Reserva Brandy	2cl / 4,00	4cl / 7,00
Camus VSOP Cognac	2cl / 5,00	4cl / 9,00
Montenegro Amaro	2cl / 4,00	4cl / 7,00
Cynar	2cl / 3,00	4cl / 5,00
Grand Marnière Rouge	2cl / 4,00	4cl / 7,00
Berliner Luft	2cl / 2,00	4cl / 4,00
Mampe halb/ halb	2cl / 3,00	4cl / 5,00
Nonino Grapa Lo Chardonnay	2cl / 4,00	4cl / 7,00
Nonino Grappa il Merlot	2cl / 4,00	4cl / 7,00
Ludwigs Bränd, Mirabelle / Williams Birne / Obstler	2cl / 3,50	4cl / 6,00

COCKTAILS

Clärchens Mule	15,00
Ketel One Vodka, Granatapfel-Rosmarin-Sirup (hausgemacht), Limettensaft, Thomas Henry Spicy Ginger Beer	
Maverick Stunner	13,00
Wild Turkey 101 Rye Whiskey, Cocchi Vermouth di Torino, Peter Heering Cherry Liqueur, Tabu Absinth	
The Alchemist	14,00
Gurke, Minze, Ketel One Vodka, St. Germain Holunderblüte Liqueur, Zuckersirup, Zitronensaft, Apfelsaft, Eiweiß	
Pink Dream	15,00
Raspberry Infused Vodka, Pink Grapefruit Cordial (hausgemacht), Crème de Pamplemousse, Zuckersirup, Bitter Zitronen-Essenz	
Upside Down Martini	13,00
Bombay London Dry Gin, Cocchi Americano Vermouth, Luxardo Maraschino Liqueur, Peychaud's Bitters	

WEINE OFFEN

SPRUDEL

Petit Vaux	0.1 / 4,50	0.75 / 27,00
Cuvée brut, Schloss Vaux, Rheingau, mit und ohne Alkohol		
Vaux Rosé	0.1 / 6,00	0.75 / 35,00
Rosé brut, Schloss Vaux, Rheingau		
Acht plus 1	0.1 / 7,00	0.75 / 45,00
Cremant, Kooperation mit Bouvet Ladubay		

HAUSWEINE WEISS

Weissburgunder Edition „Clärchens“	0.1 / 4,50	0.75 / 27,00
Tesch, Nahe		
Weissburgunder Bio	0.1 / 7,00	0.75 / 45,00
Schmelzer, Burgenland		
Grauburgunder	0.1 / 5,00	0.75 / 35,00
Oliver Zeter, Pfalz		

HAUSWEINE ROSÉ

Rosé Edition „Clärchens“	0.1 / 4,50	0.75 / 27,00
Tesch, Nahe		
Cuvée Rosé „Der kleine Bär“	0.1 / 5,00	0.75 / 35,00
Oliver Zeter, Pfalz		

HAUSWEINE ROT

Cuvée Ursprung	0.1 / 4,50	0.75 / 27,00
Markus Schneider, Pfalz		
Côte du Rhône	0.1 / 4,50	0.75 / 27,00
E. Guigal, Rhône		

WEINE FLASCHEN

SPRUDEL

2021 Pet Nat Pure & Naked Weingut am Stein, Franken	0.75 / 60,00
2019 Pet Nat Grüner Veltliner Matthias Hager, Kamptal	0.75 / 45,00

CREMANT / CHAMPAGNER

Crémant de Loire Brut De Jessy	0.75 / 45,00
Laurent Perrier Cuvée brut	0.75 / 95,00
Laurent Perrier Cuvée brut rosé	0.75 / 110,00

DEUTSCHLAND WEISS

Pfalz

2020 Weissburgunder Tradition Nett	0.75 / 45,00
2020 Sauvignon blanc Kaitui Markus Schneider	0.75 / 50,00
2017 Riesling Reserve Herrenberg Isegrim	0.75 / 50,00
2020 Riesling 7 Abende Isegrim	0.75 / 50,00

Nahe

2016 Riesling S Königswingert	0.75 / 35,00
2018 Riesling Spätlese trocken Königswingert	0.75 / 35,00

Rheingau

2020 Riesling Alte Reben Jakob Jung	0.75 / 45,00
---	--------------

WEINE FLASCHEN

Rheinhessen

2020 Sauvignon blanc Knewitz	0.75 / 35,00
2020 Riesling Knewitz	0.75 / 35,00
2020 Riesling 100 Hügel Wittmann	0.75 / 35,00

Mosel

2015 Riesling Kabinett Altenberg von Othegraven	0.75 / 30,00
2016 Riesling feinherb von Othegraven	0.75 / 30,00
2019 Riesling RK Reichsgraf von Kesselstatt	0.75 / 30,00

Baden

2018 Muskateller Lehm & Löß Hoefflin	0.75 / 30,00
2020 Grauer Burgunder Freiherr von Gleichenstein	0.75 / 30,00

Franken

2017 Muschelkalk Silvaner Kraemer	0.75 / 55,00
2018 Silvaner Stettener Stein GG Weingut am Stein	0.75 / 75,00
2020 Gutssilvaner Ortswein Weingut am Stein	0.75 / 40,00

ÖSTERREICH WEISS

Burgenland

2016 Trüber Müller Jörg Bretz	0.75 / 45,00
2018 Orange Cuvee Georg Schmelzer	0.75 / 60,00
2021 Gelber Muskateller Greiner E.T. Triebaumer	0.75 / 45,00

WEINE FLASCHEN

Wachau

2018 Grüner Veltliner Federspiel 0.75 / 45,00
Pichler

Kamptal

2020 Grüner Veltliner Stein 0.75 / 40,00
Jurtschitsch

SLOWAKEI WEISS

Südliche Slowakei

2020 Chardonnay Richard 0.75 / 50,00
Strekov 1075

Westliche Karpaten

2019 Cutis Devenir 0.75 / 55,00
Slobodne Vinarstvo

2021 Sauvignon Vronski 0.75 / 40,00
Slobodne Vinarstvo

TSCHECHIEN WEISS

Mähren

Rotgipfler 0.75 / 45,00
Dva Duby

SLOWENIEN WEISS

2020 Sivi Pinot 0.75 / 50,00
Slavcek

ITALIEN WEISS

Südtirol

2018 Chardonnay 0.75 / 40,00
Lageder

Friaul

2021 Ribolla Gialla 0.75 / 35,00
Draga Boutique Winery

WEINE FLASCHEN

Venetien

2020 Lugana Ca dei Frati 0.75 / 45,00

Piemont

2020 Gavi di Gavi 0.75 / 45,00
Marchesi di Barolo

FRANKREICH WEISS

Loire

2019 Pouilly fumé 0.75 / 55,00
Domaine Saget

Burgund

2021 Petit Chablis 0.75 / 50,00
JP Pere et Fils

Rhone

2020 Viognier 0.75 / 35,00
Maison Les Alexandrines

EUROPA ROSÉ

2016, 2020 Rosé Saigner 0.75 / 40,00
Markus Schneider, Pfalz

2020 Rosamunde 0.75 / 30,00
Weingut am Stein, Franken

2017 Sabine rosé 0.75 / 35,00
Jörg Bretz, Burgenland

DEUTSCHLAND ROT

Baden

2020 Cuvée Rufus 0.75 / 35,00
Hoefflin

WEINE FLASCHEN

ÖSTERREICH ROT

Burgenland

2006 Zweigelt Reserve Redmann Steingarten Jörg Bretz	0.75 / 50,00
2015 Pinot noir vom Kalk H.P. Harrer	0.75 / 60,00
2020 Blaufränkisch Rusterberg E.T. Triebaumer	0.75 / 40,00

SLOWAKEI ROT

Südliche Slowakei

2019 Blaufränkisch Matyas	0.75 / 45,00
-------------------------------------	--------------

TSCHECHIEN ROT

Mähren

2020 Cabernet Moravia Cacik	0.75 / 30,00
---------------------------------------	--------------

SLOWENIEN ROT

2019 Refosk Kras Slavcek	0.75 / 45,00
------------------------------------	--------------

UNGARN ROT

2017 Kekfrankos Tavas Gabor Karner	0.75 / 65,00
Kekfrankos Otthon #1 Gabor Karner	0.75 / 45,00

WEINE FLASCHEN

ITALIEN ROT

Südtirol

2020 Lagrein Gries 0.75 / 45,00
Kristan Egger-Ramer

Apulien

2020 Primitivo Terre di Campo Sasso 0.75 / 30,00

Toscana

2018 Riserva Ducale Chianti 0.75 / 60,00
Classico Ruffino

FRANKREICH ROT

St. Emilion

2018 Chateau Le Loup 0.75 / 55,00

Languedoc Roussillon

2020 Merlot La Croix Belle 0.75 / 30,00