



Das Restaurant-Team begrüßt Sie herzlichst im
The Restaurant –TEAM welcomes you at the
Hotel am Borsigturm

geöffnet ab:

17.°° Uhr / 5 p.m.

Küchenschluss um 22.°° Uhr

kitchen closes at 10 p.m.

Sonn- und Feiertage sind Ruhetage
sundays and holidays are closed



17.02.2020 – 23.02.2020 geschlossen / *closed*

20.07.2020 – 26.07.2020 geschlossen / *closed*

18.12.2020 – 10.01.2021 geschlossen / *closed*

Liebe Gäste,

im Focus unseres Küchenteams stehen die Qualität der Produkte und die frische, selbstgemachte Zubereitung.

Unsere Gerichte werden natürlich verarbeitet und grundsätzlich den Jahreszeiten angepasst, wobei wir auf Qualität und wenn möglich regionale Herkunft der Zutaten achten.

Mit Brot beliefert uns „Maître vite - Backmichel GmbH“ - Alt-Tegel 4 - 13507 Berlin.

Das gesamte Sortiment der Berliner Meisterbackstube ist aus eigener Herstellung, frei von Konservierungsstoffen und frei von Geschmacksverstärkern.

Einzelne Produkte können Spuren von Allergenen enthalten.

Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden.

Bei den Abläufen in der Küche und der Zubereitung unserer Speisen haben die Sicherheit und die Gesundheit unserer Gäste höchsten Stellenwert, so trennen wir unsere Waren um die Übertragung von möglicherweise vorhandenen Spuren von Allergenen auf andere Zutaten zu vermeiden.

Wir können dies jedoch trotz größter Sorgfalt nicht vollständig ausschließen.

Dear Guests,

The top priority of our kitchen staff is the quality of our products and to ensure fresh homemade cooking.

Our menus reflect available products based on the season, whereby we consider the quality and, if possible, the regional origin of the ingredients.

Individual products may contain trace allergens and therefore some cross-contamination may be unavoidable. Throughout every process in the kitchen and in the preparation of our dishes, our guests' health and safety is our top priority. We keep our ingredients separate to avoid any possible transmission of trace allergens between ingredients. Despite our precautions, we cannot guarantee against some possible cross-contamination.

Auf Wunsch Speisekarte mit Ausweis der 14 Hauptallergene
Ask for our special menu card (14 main allergens reported)

Suppe

Tomatensuppe mit Crostini

tomato soup with crostini

6,00 €

Rinder-Kraftbrühe mit Selleriestreifen und
Knoblauch-Crostini

*homemade broth with celeriac strips
and garlic crostini*

7,00 €

Rinder-Kraftbrühe mit Selleriestreifen und
gratiniertem Ziegenkäse auf Röstbrot

*homemade broth with celeriac strips and
goat cheese gratiné on roasted bread*

7,50 €

Linsen-Currysuppe mit
gebratenen Zucchiniwürfeln

lentil-curry-soup with fried diced zucchini

kleine Portion / *small portion*

vegan möglich

9,00 €

6,00 €

Salat

Gemischter Salat

Salat mit frischen Kräutern, Rohkost, Tomaten,
Gurken, Granatapfelkernen und frisch gehobeltem Parmesan

*salad with fresh herbs, raw vegetables,
tomatoes, cucumbers, pomegranate seeds,*

and fresh planed parmesan

kleine Portion / *small portion*

vegan möglich

7,80 €

4,80 €

Gemischter Salat mit gratiniertem Ziegenkäse

bunter Salat mit gratiniertem Ziegenkäse und
Granatapfelkernen

salad with goat cheese gratiné and pomegranate seeds

vegetarisch

9,80 €

Pasta

<u>Tagliatelle in Kokos-Currysauce</u>	<i>vegan möglich</i>
Tagliatelle mit frischem Baby-Spinat, Berglinsen und Kokos-Currysauce	
<i>tagliatelle with fresh spinach, lentils and coconut-curry-sauce</i>	12,00 €
kleine Portion / <i>small portion</i>	9,00 €

<u>frische Tortellini mit Walnuss-Linsenfüllung</u>	<i>vegan möglich</i>
Tortellini mit Walnuss-Linsenfüllung, Tomatensauce, frittierten Kapern und frisch geriebenem Parmesan	
<i>tortellini filled with walnuts and lentils, tomato sauce, fried capers and fresh grated parmesan</i>	12,00 €
kleine Portion / <i>small portion</i>	9,00 €

Schnitzel

paniertes Kalbschnitzel mit Würfelkartoffeln (Pommes Carré) und knackig frischem Salat	
<i>“schnitzel” - breaded veal schnitzel with square potatoes and green and fresh salad</i>	18,50 €

Fischstäbchen

Fischstäbchen mit „Pommes Carré“ und Salatbeilage	
<i>organic fish sticks with square potatoes and side salad</i>	10,50 €
kleine Portion / <i>small portion</i>	7,50 €

Regionale Spezialität

<u>1 große original Spreewälder Gewürzgurke „Get One“</u>	
Dose: 200 g Füllmenge, 100 g Abtropfgewicht	
Zutaten: eine Gurke, Brandweinessig, Zucker, Zwiebeln, Salz, Dill, Senf, Gewürze und Gewürzextrakte	
<i>1 original Spreewald gherkin “get one” sorted by hand</i>	3,50 €
inkl. Wodka Absolut 4 cl / <i>incl. Vodka Absolut 4 cl</i>	7,50 €

Berliner Currywurst

Currywurst Mumbai

2 Currywürste mit Würfelkartoffeln (Pommes Carré) und hausgemachtem Coleslaw (Curry - mild, fruchtig und blumig)

2 curry sausages "Mumbai-style" with square potatoes and homemade princess cole-slaw (curry - mild, fruity and bloomy)

12,50 €

kleine Portion (1 Wurst) / *small portion (1 sausage)*

9,50 €

Weinempfehlung / *wine recommendation*

Chardonnay⁶, Languedoc, Louis Eschenauer - weiß / *white*

trocken / *dry* - Glas 0,1 l

2,80 €

Currywurst Jaipur

2 Currywürste mit Würfelkartoffeln (Pommes Carré) und hausgemachtem Coleslaw (Curry - etwas schärfer und fruchtig)

2 curry sausages "Jaipur-style" with square potatoes and homemade princess cole-slaw (curry - slightly hot and fruity)

12,50 €

kleine Portion (1 Wurst) / *small portion (1 sausage)*

9,50 €

Weinempfehlung / *wine recommendation*

Côtes du Rhône A.C.⁶, Guigal - rot / *red*

trocken / *dry* - Glas 0,1 l

4,50 €

Currywurst Goa

2 Currywürste mit Würfelkartoffeln (Pommes Carré) und hausgemachtem Coleslaw (Curry - sehr scharf)

2 curry sausages "Goa-style" with square potatoes and homemade princess cole-slaw (curry - really hot)

12,50 €

kleine Portion (1 Wurst) / *small portion (1 sausage)*

9,50 €

Weinempfehlung / *wine recommendation*

Astrolábium Reserva⁶, D ã O - Portugal - rot / *red*

trocken / *dry* - Glas 0,1 l

4,00 €

Hot Currywurst - extra scharf!

2 Currywürste mit Würfelkartoffeln (Pommes Carré) und hausgemachtem Coleslaw

(wie Goa plus scharfe Sauce zum selber Würzen)

2 curry sausages – extra hot!

with square potatoes and homemade princess cole-slaw

(like "Goa" plus hot sauce to spice on your own)

14,00 €

kleine Portion (1 Wurst) / *small portion (1 sausage)*

11,00 €

französische Jahrgang-Sardinen

french vintage sardines

2009er Sardines Millésimées in Olivenöl mit Brot
french Sardines Millésimées in olive oil with bread 12,50 €

2011er Sardines Millésimées in Olivenöl mit Brot
french Sardines Millésimées in olive oil with bread 12,00 €

2012er Sardines Millésimées in Olivenöl mit Brot
french Sardines Millésimées in olive oil with bread 13,50 €

2014er Sardines Millésimées in Olivenöl mit Brot
french Sardines Millésimées in olive oil with bread 12,50 €

2016er Sardines Millésimées in Olivenöl mit Brot
french Sardines Millésimées in olive oil with bread 11,50 €

2017er Sardines Millésimées in Olivenöl mit Brot
french Sardines Millésimées in olive oil with bread 11,50 €

2018er Sardines Millésimées in Olivenöl mit Brot
french Sardines Millésimées in olive oil with bread 12,00 €

Sardinillas „Los Peperetes“

Sardinillas „Los Peperetes“
kleine spanische Sardinen in Olivenöl mit Brot
spanish small sardines in olive oil with bread 18,00 €

Dessert

French Toast

French Toast mit Nutella-Füllung, Zucker und Zimt

*french toast filled with Nutella (hazelnut chocolate cream),
sugar and cinnamon*

5,00 €

Kleines Mango-Sorbet

vegan möglich

Kleine Portion Mango-Sorbet mit frischen Früchten

small portion mango sherbet with fresh fruits

4,50 €

Geeister Frankfurter Kranz

Geeister „Frankfurter Kranz“ mit Kirschlikör und Sahne

*iced Frankfurt crown cake with cherry liqueur
and whipped cream*

6,00 €

Fegefeuer

vegan möglich

Mango-Sorbet und Nuss-Schoko-Keks

mit brennendem Kakaolikör serviert

*mango sherbet with nut-chocolate-cracknel
served with burning cacao liqueur*

6,00 €

Eiscreme-Auswahl –

Vanille, Erdbeere, Schoko, Zitrone

choice of ice cream –

Vanilla, chocolate, strawberry, lemon

Kugel - *scoop of ice cream*

2,00 €

Sahne - *whipped cream*

1,50 €

Käse

gratinierter Ziegenkäse

vegetarisch

gratinierter Ziegenkäse mit Honig, Granatapfelkernen
und Oliven

*goat cheese gratiné with honey, pomegranate seeds
and olives*

5,00 €

Softdrinks

Gerolsteiner Gourmet und Naturell	Flasche	0,25 l	2,40 €
Gerolsteiner Gourmet und Naturell	Flasche	0,75 l	5,50 €
Coca Cola ^{1, 2, 4} , Coca Cola - light ^{1, 2, 4, 7}			
Fanta ² , Sprite ⁴ , Spezi ^{1, 2, 4}		0,2 l	2,20 €
Apfelsaftschorle / <i>apple spritzer</i>		0,4 l	4,00 €
Thomas Henry Bitter Lemon ³ , Tonic Water ³ , Ginger Ale ³	Flasche	0,2 l	2,80 €

Heißgetränke / hot beverages

Espresso ¹	Tasse / <i>cup</i>		2,00 €
Doppelter Espresso ¹	Tasse / <i>cup</i>		3,20 €
Cappuccino ¹	Tasse / <i>cup</i>		2,40 €
Americano	Tasse / <i>cup</i>		2,00 €
Schokolade mit Schlagsahne	Tasse / <i>cup</i>		2,80 €
Tee ¹	Tasse / <i>cup</i>		2,50 €

Säfte / juices

Apfelsaft / <i>apple juice</i>			
Orangensaft / <i>orange juice</i>			
Tomatensaft / <i>tomato juice</i> , Ananassaft / <i>pinapple juice</i> ,			
Maracujanektar / <i>passion fruit nektar</i> , Bananennektar / <i>banana fruit nektar</i>	0,2 l	2,50 €	
Kirschnektar / <i>cherry fruit nektar</i>	0,4 l	4,50 €	

Bier / beer

BRLO Brwhouse – Craft Beer			
<i>Pale Ale, Porter, Lager</i> (Helles)	Flasche	0,33 l	2,90 €
Bitburger Pils	vom Fass	0,3 l	2,80 €
<i>pilsner beer</i>	vom Fass	0,5 l	4,30 €
Hefeweizen			
<i>wheat beer</i>	Flasche	0,5 l	4,30 €
Hefeweizen alkoholfrei			
<i>wheat beer alcohol-free</i>	Flasche	0,5 l	4,30 €
Hefeweizen dunkel			
<i>wheat beer dark</i>	Flasche	0,5 l	4,30 €
Paulaner Kristallweizen			
<i>wheat beer</i>	Flasche	0,5 l	4,30 €
Köstritzer Schwarzbier			
<i>black beer</i>	Flasche	0,5 l	4,30 €
Alster / Radler / Diesel ^{1, 2}			
<i>spritzer</i>	Glas	0,3 l	2,60 €
Berliner Weiße ² - rot oder grün			
<i>red or green</i>	Flasche	0,33 l	2,80 €
Bitburger alkoholfrei			
<i>alcohol-free</i>	Flasche	0,33 l	2,80 €

¹ koffeinhaltig/*caffeine*
⁵ Säuerungsmittel/*acidifier*

² Farbstoff/*colouring agent*
⁶ Sulfite/*sulfites*

³ Chininhaltig/*quinine*
⁷ Süßstoff/*sweetener*

⁴ Konservierungsstoff/*preservatives*
⁸ Antioxidationsmittel/*antioxidant*

Aperitif

Cuvée Laura - Vino Frizzante ⁶	0,1 l	3,00 €
Aperol Spritz ^{2, 6}	0,2 l	5,50 €
Hugo ^{2, 6}	0,2 l	5,50 €
Campari (4 cl) - Soda ^{2, 6}	0,2 l	5,50 €
Campari (4 cl) - Orange ^{2, 6}	0,2 l	5,50 €

Secco, Sekt und Champagner

Cuvée Laura - Vino Frizzante ⁶ trocken / <i>dry</i> - Flasche / <i>bottle</i>	0,75 l	19,00 €
Champagne Veuve Pelletier ⁶ brut, Flasche / <i>bottle</i>	0,75 l	28,00 €
Champagne Heidsieck Blue Top ⁶ brut, Flasche / <i>bottle</i>	0,75 l	38,00 €
Champagne Vranken Demoiselle ⁶ brut, Flasche / <i>bottle</i>	0,75 l	45,00 €
Champagne Pommery Brut Rosé ⁶ brut, Flasche / <i>bottle</i>	0,75 l	52,00 €

Sherry – Lustau

Medium dry Amontillado "Los Arcos" ⁶	5 cl	4,00 €
Lustau De Luxe Cream ⁶	5 cl	4,00 €

Offene Weine / *wine by the glass*

Weinschorle ⁶ Glas	0,2 l	3,20 €
Hauswein ⁶ weiß / <i>white</i> - rot / <i>red</i> - rosé trocken / <i>dry</i>	0,2 l 0,5 l	4,20 € 8,50 €

¹ koffeinhaltig/*caffeine*

⁵ Säuerungsmittel/*acid*

⁹ Phosphat/*phosphataemia*

² Farbstoff/*colouring agent*

⁶ Sulfite/*sulfites*

¹⁰ enthält Phenylalaninquelle/*a source of phenylalanine*

³ Chininhaltig/*quinine*

⁷ Süßstoff/*sweetener*

¹¹ Geschmacksverstärker/*flavor enhancer*

⁴ Konservierungsstoff/*preservatives*

⁸ Antioxidationsmittel/*antioxidant*

Offene Weine / wine by the glass

Weiß / white

Deutschland	Müller Catoir - Gutswein (Pfalz)		
Cuvée:	Riesling, Weißburgunder, Scheurebe		
Geschmack:	Fruchtig, duftet nach frischen Äpfeln und Weinberg -Pflirsichen, leichte Zitrusnoten		
Empfehlung zu:	Fisch, Geflügel, Gemüse und Solo		
trocken / <i>dry</i>	Glas	0,1 l	3,00 €
		0,5 l	12,80 €

Chile	Casa Mayor - Colchagua Valley - Sauvignon Blanc		
Geschmack:	Frischer Wein, getrocknete Früchte, Kräuter, Noten von Ananas und Grapefruit		
Empfehlung zu:	Hellem Fleisch, Fisch, Gemüse und Solo		
trocken / <i>dry</i>	Glas	0,1 l	3,50 €
		0,5 l	15,20 €

Frankreich / <i>France</i>	Louis Eschenauer - Languedoc - Chardonnay		
Geschmack:	Runder vollmundiger Wein, exotische Noten, Elegant mit nussiger Note im Abgang		
Empfehlung zu:	Hellem Fleisch, Fisch, Gemüse und Solo		
trocken / <i>dry</i>	Glas	0,1 l	2,80 €
		0,5 l	11,50 €

Rosé

Deutschland	Leitz (Rheingau) 2015er Pinot Noir (Spätburgunder)		
Geschmack:	Walderdbeeren, Himbeeren und Brombeeren. Ein Hauch Birne und erfrischende Minze		
Empfehlung zu:	Fisch, Meeresfrüchten, Pasta und Solo		
feinherb / <i>semidry</i>	Glas	0,1 l	4,30 €
		0,5 l	19,00 €

Rot / red

Frankreich / <i>France</i>	Côtes du Rhône A.C., Guigal - Barrique		
Cuvée:	Syrah, Grenache, Mourvedre		
Geschmack:	Beeren, Pflaume, Gewürze, Vanille, Mokka		
Empfehlung zu:	Dunklem Fleisch, Wild und Solo		
trocken / <i>dry</i>	Glas	0,1 l	4,50 €
		0,5 l	20,00 €

Spanien / <i>Spain</i>	Rioja Joven DOC "Solmareno"		
Cuvée:	Tempranillo, Graciano, Grenache		
Geschmack:	Himbeere, Pflaume, Kirsche, Brombeere		
Empfehlung zu:	Dunklem Fleisch, Wild und Solo		
trocken / <i>dry</i>	Glas	0,1 l	3,50 €
		0,5 l	15,20 €

Portugal	D ã O Astrolábium Reserva		
Cuvée:	Alfrocheiro, Tinta Roriz, Touriga Nacional		
Geschmack:	Dunkles Steinobst, Beeren		
Empfehlung zu:	Braten und gegrilltem Fleisch, Bratwurst, Solo		
trocken / <i>dry</i>	Glas	0,1 l	4,00 €
		0,5 l	18,00 €

Weißwein / *white wine*

Reichsgraf von Kesselstatt (Deutschland - Pfalz)

2015er Palais Kesselstatt - Riesling

Geschmack: Fruchtig, Pfirsich, Aprikose, Wildkräuter,
und ein Hauch von Minze

Empfehlung zu: Asiatischer Küche, Fisch, Meeresfrüchte, Solo

feinherb / *semidry* – Flasche / *bottle* 0,75 l 24,00 €

Müller Catoir (Deutschland - Pfalz) - 2018er Haardt - Scheurebe

Geschmack: Tropische Früchte, Grapefruit, Cassis, Stachelbeere,
fein, harmonisch und elegant

Empfehlung zu: Gemüse, Salat, veganen Gerichten, Solo

trocken / *dry* Flasche / *bottle* 0,75 l 27,00 €

Müller Catoir (Deutschland - Pfalz) - 2016er Haardt - Muskateller

Geschmack: grüner Apfel, Minze- und Muskatnoten,
mineralisch geprägtes Süße-Säure-Spiel

Empfehlung zu: Gemüse, Salat, veganen Gerichten, Solo

trocken / *dry* Flasche / *bottle* 0,75 l 27,00 €

Alois Lageder (Südtirol / *Italy*) - 2016er Sauvignon blanc

Geschmack: reife Südfrüchte, Stachelbeere, Holunderblüte,
Brennnessel, eleganter Körper

Empfehlung zu: Vorspeisen und hellem, würzigem Fleisch

trocken / *dry* Flasche / *bottle* 0,75 l 29,00 €

Louis Latour (Burgund / *France*) - 2016er Chablis 1er Cru (Chardonnay)

Geschmack: Mineralisch, Butter, Birne, Apfel, Zitrusfrüchte,
Mirabelle, gelbe Fruchtaromen

Empfehlung zu: Hellem Fleisch, Fisch, Gemüse, Käse und Solo

trocken / *dry* Flasche / *bottle* 0,75 l 40,00 €

Rosé

Leitz (Rheingau) - 2016er Pinot Noir (Spätburgunder), Rosé

Geschmack: Walderdbeeren, Himbeeren und Brombeeren.
Ein Hauch Birne und erfrischende Minze

Empfehlung zu: Fisch, Meeresfrüchten, Pasta und Solo

feinherb / *semidry* – Flasche / *bottle* 0,75 l 25,00 €

Rotwein / red wine

Graf Adelman (Deutschland - Württemberg)

2008er Herbst im Park - Barrique

Cuvée: Lemberger, Cabernet, Burgunder

Geschmack: Blaubeere, Preiselbeere, rauchig, Schmelz

Empfehlung zu: Dunklem Fleisch, Wild und Solo

trocken / *dry* Flasche / *bottle* 0,75 l 34,00 €

Mohr-Gutting (Deutschland - Pfalz) - 2014er Spätburgunder

Geschmack: Erdbeeren, Waldfrüchte, harmonische Tannine, Kaffeenote

Empfehlung zu: Fleisch, Wild, veganen Gerichten und Solo

trocken / *dry* Flasche / *bottle* 0,75 l 22,00 €

Salwey (Deutschland - Baden)

2013er Oberrotweiler Käseberg - Spätburgunder

Geschmack: Kirsche, Beerenfrüchte samtige Struktur, weiche Tannine

Empfehlung zu: Hellem Fleisch, Pasta, Käse und Solo

trocken / *dry* Flasche / *bottle* 0,75 l 27,00 €

2015er „Mouton Cadet“ (Frankreich / *France*)

Baron Philippe de Rothschild Bordeaux, AC

Cuvée : Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Sangiovese

Geschmack: Himbeere, Cassis, Kirsche

Empfehlung zu: Pasta, dunklem Fleisch, Gegrilltem und Solo

trocken / *dry* Flasche / *bottle* 0,75 l 27,00 €

2010er Tenuta de Angelis (Marken – Italien / *Italy*)

Roso Piceno, Superiore, DOC

Cuvée: Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Sangiovese

Geschmack: Kirsche, Toast, Minze

Empfehlung zu: Dunklem Fleisch, Wild und Solo

trocken / *dry* Flasche / *bottle* 0,75 l 23,00 €

Alois Lageder (Südtirol / *Italy*)

2008er Cabernet-Sauvignon - Löwengang / Barriqueausbau

Geschmack: kräftig, viel Frucht (Kirsche, schwarze Johannisbeere)

Empfehlung zu: gebratenem oder gegrilltem Fleisch, Käse

trocken / *dry* Flasche / *bottle* 0,75 l 53,00 €

2004er / 2005er Faustino I - Gran Reserva (Rioja – Spanien / *Spain*)

Cuvée: Tempranillo, Graciano, Mazuelo

Geschmack: Dunkle Früchte, Vanille, Gewürznoten

Empfehlung zu: Käse, Braten, Wild und Solo

trocken / *dry* Flasche / *bottle* 0,75 l 31,00 €

Single malt Scotch Whisky²

Glenfiddich 12 Years

*Geschmack: frisch, fruchtig nach grünen Äpfeln,
malzig im Abgang. Leichter Whisky* 4 cl 5,50 €

Auchentoshan 12 Years

*Geschmack: süß mit einem Hauch von sanften Zitrusfrüchten,
leicht im Abgang mit einer Spur von Nuss* 4 cl 5,50 €

Dalwhinnie 15 Years

*Geschmack: fruchtig süß, nach Vanille und Honig,
leicht rauchig und exzellent lang im Abgang* 4 cl 6,00 €

Ardbeg Islay 10 Years

*Geschmack: erst süß, dann intensives Torfrauch-Aroma,
lang im Abgang. Rauchig, intensiver Whisky* 4 cl 6,00 €

Aberlour 12 Years

*Geschmack: prägnante Fruchtigkeit und Sherry-Aromen,
kraftvoll mit zartem Rauch im Abgang.* 4 cl 6,00 €

Talisker 10 Years

*Geschmack: salzig, rauchig mit zitroniger Süße, intensiv mit
anhaltender Pfeffrigkeit im Abgang* 4 cl 6,50 €

Balvenie DoubleWood 12 Years

*Geschmack: nussig, fruchtig, Vanille und Sherry,
leicht zimtig, exzellent lang im Abgang* 4 cl 6,50 €

Lagavulin Islay 16 Years

*Geschmack: nach Seetang, Torfrauch-Aroma, tiefe Süße,
lang im Abgang. Rauchig, intensiver Whisky* 4 cl 7,00 €

Whisky – Tasting:

3 verschiedene Single Malt Scotch Whiskys Ihrer Wahl
im Single Malt Whisky–Snifter
mit Wasser und Eis

3 x 2 cl 9,00 €

¹koffeinhaltig/caffeine

²Farbstoff/colouring agent

⁶Sulfite/sulfites

Blended Whiskey²

Johnnie Walker Black Label 12 Years (Scotch Whisky)	4 cl	6,00 €
Dimple 15 Years (Scotch Whisky)		
Geschmack: leicht malzig-süß, Chilischote, Vanille. leicht rauchiger Abgang mit Karameltönen	4 cl	6,50 €
Chivas Royal Salute 21 Years (Scotch Whisky)		
Geschmack: süßlich, nussig, fruchtig, leicht rauchig, vollmundig, sehr sanft und lang im Abgang	4 cl	12,00 €
Jim Beam (Bourbon) - bestens zu Cola	4 cl	4,50 €
Jack Daniels No. 7 (Bourbon)		
Geschmack: süß, Vanille, Honig, reife Früchte. Ein wenig grüner Apfel und leicht bitter im Abgang	4 cl	5,00 €
Blanton`s Original Single Barrel Kentucky Straight Bourbon		
Geschmack: voll und weich mit Karamell, Vanille, Orange und Nelke. Langer ausbalancierter Abgang	4 cl	6,50 €
Nikka from the Barrel (Japan - Malt Whisky)		
Geschmack: mild mit Früchten, Gewürzen, etwas Vanille Langer, seidiger, harmonischer Abgang	4 cl	8,50 €

Wodka

Absolut / Smirnoff	4 cl	4,50 €
Belvedere Vodka Pure		
Geschmack: voller Körper, leicht pfeffrig, dezentes Mandelaroma. Lang und weich im Abgang	4 cl	6,00 €
Grey Goose VX		
mit einigen erlesenen Cognactropfen veredelt		
Geschmack: reife Früchte, Aprikose, eine Spur Honig, leichte Zitrusnote. Lang und harmonisch im Abgang	4 cl	8,50 €

Grappa

Grappa Vuisinar Nonino Friuli ^{2, 6}		
Geschmack: Elegant nach roten Früchten und Gewürzen. Ausgewogen und geschmeidig im Abgang	4 cl	5,00 €
Grappa Eligo dell'Ornellaia Grappa Riserva ^{2, 6}		
Geschmack: Tief und harmonisch nach Vanille, Kakao und Kaffee. Weich und seidig im Abgang	4 cl	8,00 €

Cognac

Remy Martin V.S.O.P. ⁶	4 cl	6,00 €
Hennessy XO ⁶		
Geschmack: fruchtige Aromen von Birne, Pfirsich, Pflaume. Pfeffernoten Eiche, Vanille, Zimt. Weicher Abgang	4 cl	14,00 €

¹koffeinhaltig/caffeine

²Farbstoff/colouring agent

⁶Sulfite/sulfites

Brandy

Vecchia Romagna^{2, 6} 4 cl 4,50 €

Rum

Myers' Rum^{2, 6} 4 cl 4,50 €

Havana Club^{2, 6} 4 cl 4,50 €

Bacardi White⁶ 4 cl 4,50 €

Appleton Estate 21 Anos – Jamaica^{2, 6}

Geschmack: Nüsse, Kakao, Vanille, Nougat, Rosinen Orangenschale.

Fulminanter, weicher Abgang 4 cl 10,50 €

Brugal Siglo de Oro Selección Especial 16 Anos– Dom. Rep.^{2, 6}

Geschmack: Vanille, Leder, Holz, reife Orange, Kaffee.

Lang und komplex im Abgang 4 cl 14,50 €

Gin

Berliner Brandstifter Dry Gin

7fachgefiltert - dadurch besonders weich und mild.

Geschmack: nach Holunderblüten, Malvenblüten, Waldmeister, frische Gurke

Auf jährlich 9999 Flaschen limitiert 4 cl 6,00 €

Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin

Geschmack: klares Wacholderaroma, Zitrusnote, Pfefferaromen, leicht bitter

aus der hauseigenen Schwarzwaldquelle hergestellt 4 cl 6,50 €

Tequila

Tequila Silver / Tequila Gold 4 cl 4,50 €

Casa Noble Tequila Anejo

Geschmack: Süß und pfeffrig in der Nase, Karamell,

leichte Schokoladentöne und würzige Orangenschale

Leicht süß und sehr lang im Abgang 4 cl 7,50 €

Edelbrände^{2, 6} / [fruit schnaps](#)

Himbeere 4 cl 4,20 €

Birne 4 cl 4,20 €

Kirsche 4 cl 4,20 €

Zwetschge 4 cl 4,20 €

Holunderbrand aus der Destillerie Rieß 4 cl 7,50 €

Enzianbrand aus der Destillerie Rieß 4 cl 7,50 €

Berliner Brandstifter Kornbrand 4 cl 5,00 €

Liköre² und Kräuterbitter^{2, 6} / [liqueurs and bitters](#)

Baileys Irish Cream 4 cl 4,50 €

Southern Comfort 4 cl 4,50 €

Amaretto Disaronno 4 cl 4,80 €

Sambuca Molinari 4 cl 4,80 €

Cointreau 4 cl 5,00 €

Jägermeister, Ramazotti, Averna 4 cl 4,50 €

²Farbstoff/colouring agent

⁶Sulfite/sulfites

Longdrinks

Cuba Libre^{1, 2, 4, 6, 7, 10}

Havana Club Rum 4cl, Coca Cola und Limette 6,50 €

Havana Tripp^{2, 4, 6, 8}

Havana Club Rum 4cl, Banane, Maracuja, Zitrone 7,50 €

Wodka Lemon³

Wodka 4cl und Thomas Henry Bitter Lemon 0,2 l 7,00 €

Red Wodka^{2, 4, 6, 8}

Wodka 4cl, Grenadine, Limettensaft
und Thomas Henry Tonic Water³ 0,2 l 8,00 €

Tequila Sunrise^{4, 6, 8}

Tequila 6cl, Orangensaft, Grenadine, Limette 7,00 €

Gin Tonic³

mit Thomas Henry Tonic Water³ 0,2 l
und Gordon's Dry Gin 4cl 7,00 €

und Berliner Brandstifter Dry Gin 4cl 8,00 €

und Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin 4cl 8,50 €

Gin Fizz^{2, 4, 6, 8}

Berliner Brandstifter Dry Gin 4cl, Zitronensaft und Zuckersirup 7,50 €

Non – alcoholic

Borsig-B - alkoholfrei^{2, 5, 7}

Orangensaft, Maracujanektar, Lime Juice, Mandelsirup 6,00 €

Spring Fever - alkoholfrei^{2, 5, 7}

Zitronensaft, Mangosirup, Ananassaft, Orangensaft, Grenadine 6,00 €

**Unsere Trinkhalme sind vollständig biologisch abbaubar und kompostierbar.
Die Halme sind ohne Weichmacher und enthalten einen sehr hohen Stärkeanteil
aus verschiedenen, gentechnisch nicht veränderten Pflanzen.**

¹ koffeinhaltig/*caffeine*

⁵ Säuerungsmittel/*acid*

⁹ Phosphat/*phosphataemia*

² Farbstoff/*colouring agent*

⁶ Sulfite/*sulfites*

¹⁰ enthält Phenylalaninquelle/*a source of phenylalanine*

³ Chininhaltig/*quinine*

⁷ Süßstoff/*sweetener*

¹¹ Geschmacksverstärker/*flavor enhancer*

⁴ Konservierungsstoff/*preservatives*

⁸ Antioxidationsmittel/*antioxidant*



Das Restaurant-Team begrüßt Sie herzlichst im
The Restaurant –TEAM welcomes you at the
Hotel am Borsigturm

geöffnet ab:

17.°° Uhr / 5 p.m.

Küchenschluss um 22.°° Uhr

kitchen closes at 10 p.m.

Sonn- und Feiertage sind Ruhetage
sundays and holidays are closed



17.02.2020 – 23.02.2020 geschlossen / *closed*

20.07.2020 – 26.07.2020 geschlossen / *closed*

18.12.2020 – 10.01.2021 geschlossen / *closed*

Liebe Gäste,

im Focus unseres Küchenteams stehen die Qualität der Produkte und die frische, selbstgemachte Zubereitung.

Unsere Gerichte werden natürlich verarbeitet und grundsätzlich den Jahreszeiten angepasst, wobei wir auf Qualität und wenn möglich regionale Herkunft der Zutaten achten.

Mit Brot beliefert uns „Maître vite - Backmichel GmbH“ - Alt-Tegel 4 - 13507 Berlin.

Das gesamte Sortiment der Berliner Meisterbackstube ist aus eigener Herstellung, frei von Konservierungsstoffen und frei von Geschmacksverstärkern.

Einzelne Produkte können Spuren von Allergenen enthalten.

Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden.

Bei den Abläufen in der Küche und der Zubereitung unserer Speisen haben die Sicherheit und die Gesundheit unserer Gäste höchsten Stellenwert, so trennen wir unsere Waren um die Übertragung von möglicherweise vorhandenen Spuren von Allergenen auf andere Zutaten zu vermeiden.

Wir können dies jedoch trotz größter Sorgfalt nicht vollständig ausschließen.

Dear Guests,

The top priority of our kitchen staff is the quality of our products and to ensure fresh homemade cooking.

Our menus reflect available products based on the season, whereby we consider the quality and, if possible, the regional origin of the ingredients.

Individual products may contain trace allergens and therefore some cross-contamination may be unavoidable. Throughout every process in the kitchen and in the preparation of our dishes, our guests' health and safety is our top priority. We keep our ingredients separate to avoid any possible transmission of trace allergens between ingredients. Despite our precautions, we cannot guarantee against some possible cross-contamination.

Auf Wunsch Speisekarte mit Ausweis der 14 Hauptallergene
Ask for our special menu card (14 main allergens reported)