

BRASSERIE & BAR

THE POST

Part of the history

DINNER

18.00 - 22.00



Rings Cuvée weiß, trocken *dry* 4,50 29,00
Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Chardonnay & Gewürztraminer
Rings | Pfalz | Deutschland *Germany*
Apfel | Mandel | florale Akzente
apple | almond | floral accents



Château Roc de Levraut, trocken *dry* 5,00 31,00
Cabernet Sauvignon & Merlot
Château Roc de Levraut | Bordeaux | Frankreich *France*
Johannisbeere | erdige Würze | dunkle Schokolade
Currant | peaty flavours | dark chocolate

SCHAUMWEIN	0,1l	0,75l
<i>SPARKLING WINE</i>		
Geldermann Superb „The Post Edition“	6,00	30,00
Geldermann Rosé	7,50	45,00
Nicolas Feuillatte Brut Réserve	10,00	69,00
Nicolas Feuillatte Rosé	12,50	85,00
Moët Chandon Brut Imperial		89,00
Moët Chandon Rosé		105,00
Veuve Clicquot Brut		92,00

APERITIF

APERITIF

Aperol Spritz		8,00
Aperol Sekt Sodawasser		
<i>Aperol sparkling wine soda water</i>		
Hugo		8,00
St. Germain Holunderblütenlikör Sekt Sodawasser		
<i>St. Germain elderflower liquor sparkling wine soda water</i>		
Negroni		9,00
Gin Campari süßer Wermut		
<i>Gin Campari sweet vermouth</i>		
Belsazar White	5cl	6,00
Weisser Wermut Die Berliner Alternative zu Martini		
<i>White vermouth The Berlin alternative to Martini</i>		
Sandemann White Porto	5cl	5,00
Moscow Mule		9,00
Wodka Limette Gurke Bitters Ginger B.		
<i>Vodka lime cucumber bitters Ginger B.</i>		

VORSPEISEN

STARTERS

-  Gebackener Kabeljau | lauwarmer Linsensalat 12,50
Tomate | Kräuterblattsalat^{ABH}
Baked codfish | lukewarm lentil salad
tomato | herb leaf salad
- Pasta Fregola | heller Tomaten-Safran-Sud | Parmesan 14,50
gebackene Sardine | Salzzitrone^{BCEIJ}
Pasta Fregola | light tomato-saffron-stock | parmesan
baked sardine | salt-lemon
-  Kräuterblattsalat | Brotchip | Gartenkresse^{BCD} 7,50
Herb leaf salad | bread chip | garden cress


SUPPEN

SOUPS

- Zitronengras-Kokos-Suppe | gezupfte Ente | Koriander^{BDFGH} 8,00
Lemongrass-coco-soup | pulled duck | coriander
- Consommé von der Brandenburger Maispoularde 7,50
hausgemachter Raviolo^{AGH}
Consommé of Brandenburg corn-fed chicken
home-made raviolo
- Kartoffelcremesuppe | Chorizo | Lauchöl^{BH} 7,00
Potato cream soup | chorizo | leek oil

HAUPTGÄNGE

MAIN COURSES

-  Involtini von der Maispoularde | Selleriecreme 22,00
Kräuterseitlingsgemüse^{BH}
Involtini of corn-fed chicken | celery-cream
king oyster mushroom vegetables
- Rinderfilet 180g 32,00
Bratkartoffeln mit Speck | Kräuterblattsalat | Gewürzbutter^{BHI}
Filet of beef 180g
Fried potatoes with bacon | herb leaf salad | spiced butter
- Entrecôte 200g 25,00
Bratkartoffeln mit Speck | Kräuterblattsalat | Gewürzbutter^{BHI}
Entrecôte 200g
Fried potatoes with bacon | herb leaf salad | spiced butter

HAUPTGÄNGE

MAIN COURSES

	Lachsfilet Gnocchi Spinat Babymais Haselnuss Beete ^{ABCEH} <i>Filet of salmon gnocchi spinach baby-corn hazelnut beetroot</i>	22,00
	Gnocchi Spinat Babymais Haselnuss Beete ^{ABCEH} <i>Gnocchi spinach baby-corn hazelnut beetroot</i>	15,50
	Thunfisch Reisbandnudeln Erdnussauce Gemüse Korianderpesto geröstetes Chiliöl ^{DEFGM} <i>Thuna rice-tagliatelle peanut sauce vegetables coriander-pesto roasted chili oil</i>	27,00
	Reisbandnudeln Erdnussauce Gemüse Korianderpesto geröstetes Chiliöl ^{DEFGM} <i>Rice-tagliatelle peanut sauce vegetables coriander-pesto roasted chili oil</i>	15,50
	Linguine grüner Spargel konfierte Kirschtomaten Parmesan ^{ABC} <i>Linguine green asparagus cherry tomato confit parmesan</i>	15,50

KLASSIKER

CLASSICS

	Wiener Schnitzel Bratkartoffeln mit Speck Gurkensalat ^{ABCN} <i>Viennese Schnitzel fried potatoes with bacon cucumber salad</i>	22,50
	The Post Burger 180g Rindfleisch hausgemachtes Burger-Brötchen Salat Gewürzgurke Tomate karamellisierte Zwiebeln Speck Cheddarkäse Pommes frites ^{BI} wahlweise mit Jalapeños <i>The Post Burger 180 g beef home-made burger bun salad gherkin tomato caramelized onions bacon Cheddar cheese French fries selective with jalapeños</i>	18,50
	Caesar Salat Romana Salat Caesar-Dressing Parmesan Croûtons ^{BCGIJ} <i>Caesar's salad Romaine lettuce Caesar dressing parmesan croûtons</i>	8,50
	mit Hähnchen <i>with chicken</i>	12,50

DESSERTS

DESSERTS

Crème brûlée Pfirsichsorbet ^{AB} <i>Crème brûlée peach sorbet</i>		7,00
Warmes Schokoladentörtchen Früchteragout Sorbet ^{ABCEM} <i>Warm chocolatecake ragout of fruits sorbet</i>		7,00
Vanilleeis Erdbeersorbet Schokoladensorbet ^B Pfirsichsorbet ^M Passionsfruchtsorbet ^M <i>Vanilla ice cream strawberry sorbet chocolate sorbet peach sorbet passion fruit sorbet</i>	je Kugel per scoop	2,00

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE BIS 14 JAHRE

DISHES FOR CHILDREN UP TO 14 YEARS

Mini Bratwürste Kartoffelstampf Karotten ^B <i>Grilled mini-sausages potato mash carrots</i>		7,50
Pasta Tomatensauce Parmesan ^{ABCHN} <i>Pasta tomato sauce parmesan</i>		8,50
Panierte Hähnchenfiletstreifen Pommes frites kleiner Gurkensalat ^{AC} <i>Breaded chicken-filet-stripes French fries small cucumber salad</i>		9,00
Berliner Mini-Buletten Kartoffelsalat Blattsalat ^{ABC} <i>Mini meatballs „Berlin style“ potato salad leaf salad</i>		7,50

MINERALWASSER	0,25l	0,75l
<i>MINERAL WATER</i>		
Gerolsteiner Naturell	3,20	7,50
Gerolsteiner Medium	3,20	7,50
SOFTGETRÄNKE	0,2l	0,25l
<i>SOFT DRINKS</i>		
Coca-Cola ^{1,2,9} Coke light ^{1,2,9,13} Coke Zero ^{1,2,9,13}	3,50	
Fanta ^{1,2} Sprite ²	3,50	
Bitter Lemon ^{1,2} Ginger Ale ^{1,2}	3,50	
Tonic Water ^{2,10} Ginger B. ^{1,2}		
Apfelsaft Orangensaft Maracujasaft	3,50	
Mangosaft Cranberrysaft Rhabarbersaft		
<i>Apple juice Orange juice Maracuja juice</i>		
<i>Mango juice Cranberry juice Rhubarb juice</i>		
Red Bull Energy Drink ^{1,2,9,B}		5,00
Red Bull Energy Drink Sugarfree ^{1,2,9,B}		5,00
BIER VOM FASS	0,3l	0,5l
<i>DRAUGHT BEER</i>		
Berliner Pilsener	4,00	6,00
Schöfferhofer Hefeweizen, naturtrüb	4,00	6,00
<i>Wheat beer, naturally cloudy</i>		
FLASCHENBIER	0,33l	0,5l
<i>BOTTLED BEER</i>		
Schöfferhofer Hefeweizen, dunkel kristall		6,00
<i>Wheat beer, dark crystal</i>		
Schöfferhofer Hefeweizen, alkoholfrei		6,00
<i>Wheat beer, alcohol-free</i>		
BRLO Pale Ale	5,00	
Krušovice, dunkel <i>dark</i>		6,00
Heineken	4,50	
Sol	4,50	
Jever Fun, alkoholfrei <i>alcohol-free</i>	4,00	

WEISSWEIN	0,1l	0,75l
WHITE WINE		
Sauvignon Blanc La Palma, trocken <i>dry</i> Vina La Rosa Valle de Cachapoal Chile Exotische Früchte Kräuter leichte Mineralik <i>Exotic fruits herbs soft mineral</i>	5,00	31,00
Chardonnay Los Cardos, trocken <i>dry</i> Vina Dona Paula Mendoza Argentinien <i>Argentina</i> Tropische Früchte frisch feine Würze <i>Tropical fruits fresh soft spices</i>	5,00	31,00
Riesling Dr. L, trocken <i>dry</i> Dr. Loosen Mosel Deutschland <i>Germany</i> Apfel Pfirsich frische Mineralik <i>Apple peach fresh mineral</i>	5,50	35,00
Grauburgunder Juwel, trocken <i>dry</i> Juliane Eller Rheinhessen Deutschland <i>Germany</i> Mango Aprikose vollmundig <i>Mango apricot full-bodied</i>	7,00	45,00
Pinot Grigio Linea 071, trocken <i>dry</i> Cantine Sacchetto Venetien Italien <i>Italy</i> Exotische Früchte zarte würzig Note <i>Exotic fruits delicate spicy notes</i>		26,00
Vinho Verde, trocken <i>dry</i> Quinta da Aveleda Portugal Leicht frisch mineralisch <i>Light fresh mineraly</i>		26,00
Cuvée Wind, trocken <i>dry</i> Weißburgunder, Riesling, Chardonnay Heinrich Vollmer Pfalz Deutschland <i>Germany</i> Gelbe Früchte klar kraftvoll <i>Yellow fruits clear powerful</i>		29,00
Cuvée CR², trocken <i>dry</i> Weißburgunder, Chardonnay Weingut Bischel Rheinhessen Deutschland <i>Germany</i> Apfel Pfirsich leichte Kräuter <i>Apple peach light herbs</i>		38,00
Weißer Burgunder, trocken <i>dry</i> Weingut Wechsler Rheinhessen Deutschland <i>Germany</i> Ananas Pfirsich Vanille <i>Pineapple peach vanilla</i>		38,00

ROSÉWEIN	0,1l	0,75l
<i>ROSÉ WINE</i>		
Rosécuvée Sophie Helene, trocken <i>dry</i>	5,00	31,00
Dornfelder & Cabernet Sauvignon		
Hammel & Cie Pfalz Deutschland <i>Germany</i>		
Himbeere Johannisbeere frisch		
<i>Raspberry currant fresh</i>		
Merlotrosé JJ De Wet & Son, trocken <i>dry</i>		31,00
De Wetshof Südafrika <i>South Africa</i>		
Reife Beeren feine Gewürze frisch		
<i>Ripe berries smooth spices fresh</i>		

ROTWEIN	0,1l	0,75l
<i>RED WINE</i>		
Cuvée Fire, trocken <i>dry</i>	4,50	29,00
Cabernet Sauvignon, Acolon & Regent Heinrich Vollmer Pfalz Deutschland <i>Germany</i> Reife Beeren seidig leicht pikant <i>Ripe berries silky slightly savory</i>		
Shiraz Hatari, trocken <i>dry</i>	4,50	29,00
Robertson Stellenbosch Südafrika <i>South Africa</i> Frisch gemahlener Pfeffer rote Beeren Vanille <i>Fresh grounded pepper red berries vanilla</i>		
Rioja Tinto, trocken <i>dry</i>	5,50	35,00
Tempranillo Bodegas Primicia Rioja Spanien <i>Spain</i> Schwarzkirsche Waldbeeren weiche Tannine <i>Black cherry wild berries soft tannins</i>		
Cuvée Höhenflug, trocken <i>dry</i>	7,00	46,00
Cabernet Sauvignon, Merlot & Syrah Hensel Pfalz Deutschland <i>Germany</i> Zwetschke Kakao Kaffee <i>Plum cocoa coffee</i>		
Dornfelder Ellerstadter Kirchenstück, trocken <i>dry</i>		33,00
Heinrich Vollmer Pfalz Deutschland <i>Germany</i> Schwarze Johannisbeere getrocknete Pflaume <i>Black currant dried plum</i>		
Cabernet Sauvignon La Rosa, trocken <i>dry</i>		31,00
Vina La Rosa Valle de Cachapoal Chile Kirsche Erdbeere Lakritz Vanille <i>Cherry strawberry licorice vanilla</i>		
Primitivo Gran Maestro Appassimento, trocken <i>dry</i>		33,00
Cielo Apulien Italien <i>Italy</i> Beeren Kirsche leichte Kräuternote <i>Berries cherry light herbal note</i>		
Merlot, trocken <i>dry</i>		35,00
Lergenmüller Pfalz Deutschland <i>Germany</i> Veilchen Schokolade würzig <i>Violet chocolate spicy</i>		
Cuvée Château Brassac, trocken <i>dry</i>		38,00
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon & Merlot Les Peyriers Bordeaux Frankreich <i>France</i> Reife Kirsche frische Kräuter samtig <i>Ripe cherry fresh herbs velvety</i>		

DIGESTIF

DIGESTIF

Ramazotti	4cl	6,00
Averna	4cl	6,00
Fernet Branca	4cl	6,00
Fernet Branca Menthe	4cl	6,00
Grappa Nonino Vuisinar	4cl	7,00
Grappa Nonino Di Chardonnay	4cl	8,00
Hennessy Fine de Cognac	4cl	10,00
Sambuca Il Santo	4cl	6,00
White Russian		10,00
Wodka Kahlua Sahne		
<i>Vodka Kahlua cream</i>		
Scheibel Edles Fass Williams Birne	4cl	8,00
Scheibel Edles Fass Goldmarille	4cl	10,00
Calvados Papidoux	4cl	8,00
Baileys Irish Cream	4cl	6,00

KAFFEE

COFFEE

Espresso ⁹	Tasse <i>cup</i>	3,50
Espresso macchiato ^{9B}	Tasse <i>cup</i>	4,00
Doppelter Espresso ⁹ <i>Double Espresso</i>	Tasse <i>cup</i>	5,50
Kaffee Crème ⁹ <i>Coffee</i>	Tasse <i>cup</i>	3,50
Cappuccino ^{9B}	Tasse <i>cup</i>	4,50
Milchkaffee ^{9B} <i>White coffee</i>	Tasse <i>cup</i>	4,50
Latte Macchiato ^{9B}	Glas <i>glass</i>	5,00
Heiße Schokolade ^B <i>Hot chocolate</i>	Tasse <i>cup</i>	4,50

TEE

TEA

Schwarz | *black*

English Breakfast ⁹	Tasse <i>cup</i>	3,50
Earl Grey ⁹	Tasse <i>cup</i>	3,50
Assam Bari ⁹	Tasse <i>cup</i>	3,50
Darjeeling Summer Gold ⁹	Tasse <i>cup</i>	3,50

Grün | *green*

Green Dragon Lung Ching ⁹	Tasse <i>cup</i>	3,50
Morgentau ⁹	Tasse <i>cup</i>	3,50
Oriental Oolong ⁹	Tasse <i>cup</i>	3,50

Kräuter | *herbal*

Schweizer Bergkräuter	Tasse <i>cup</i>	3,50
Refreshing Mint	Tasse <i>cup</i>	3,50
Fruity Camomile	Tasse <i>cup</i>	3,50

Früchte | *fruits*

Lemon Fresh	Tasse <i>cup</i>	3,50
Sweet Berries	Tasse <i>cup</i>	3,50
Rosy Rose Hip	Tasse <i>cup</i>	3,50

HINWEISE

INFORMATION

ÜBERSICHT ÜBER DIE ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE ENTSPRECHEND DER GESETZLICHEN REGELUNG DER LEBENSMITTELINFORMATIONEN-VERORDNUNG

A: Eier | B: Milch | C: Gluten | D: Erdnüsse | E: Schalenfrüchte |
F: Sesamsamen | G: Soja | H: Sellerie | I: Senf | J: Fisch | K: Krebstiere |
L: Weichtiere, Weichtiererzeugnisse | M: Lupine | N: Schwefeldioxid, Sulfite

1: Farbstoff | 2: Konservierungsstoff | 9: Koffeinhaltig
10: Chininhaltig | 12: Taurin | 13: Phenylallaninquelle

Aufgrund von Produktionsabläufen lässt sich das Auftreten anderer Allergene nicht ausschließen.

Alle Weine und Schaumweine enthalten Schwefeldioxid und Sulfite.

OVERVIEW OF ALLERGENS AND ADDITIVES ACCORDING TO THE LEGAL PROVISION OF FOOD INFORMATION

A: Eggs | B: Milk | C: Gluten | D: Peanuts | E: Nuts | F: Sesame seeds |
G: Soy | H: Celery | I: Mustard | J: Fish | K: Crustaceans | L: Molluscs |
M: Lupine | N: Sulfur dioxide, sulfites

1: Coloring | 2: Preservatives | 9: Caffeine
10: Quinine | 12: Taurin | 13: Phenylalanine source

Due to the production processes, we cannot exclude the presence of other allergens.

All wines and sparkling wines contain sulfur dioxides and sulfites.

SYMBOLS | SYMBOLS



Fast & Fresh®

Diese Speisen benötigen maximal 15 Minuten nach der Bestellung bis sie bei Ihnen am Tisch sind.

These dishes take maximum 15 minutes after you have placed your order until they are served at your table.



Vegan

Alle Preise in Euro, inkl. 19 % MwSt. und Service.

All prices in Euro, including 19 % VAT and service.