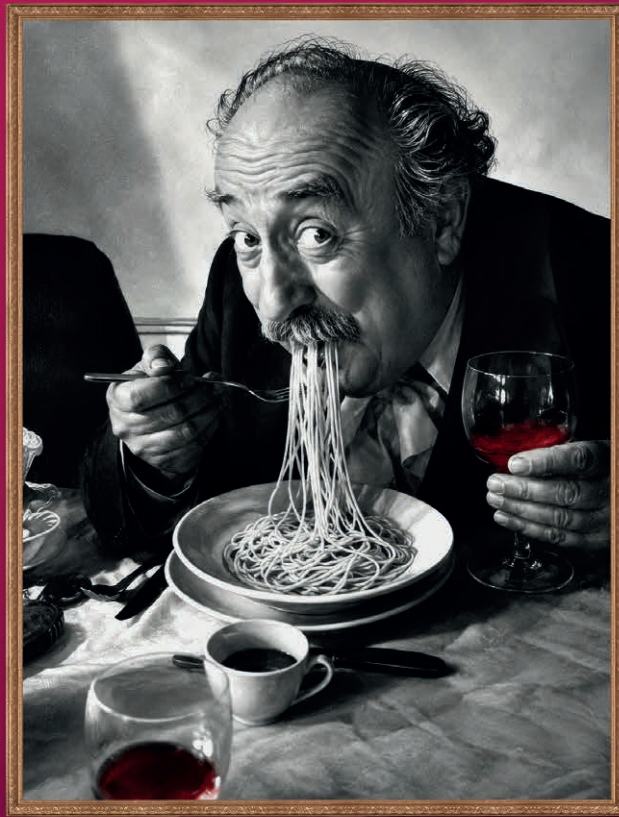


MATZBACH²



BUSINESS LUNCH

Montag - Freitag

12.00 - 15.00 Uhr

11,90€

Hauptgericht* + 0,2l Softdrink

* Wählen Sie aus unseren Pastagerichten, Flammkuchen oder Salaten (ausgenommen Beef Salat & Garnelen Salat, Salat plus Garnelen oder Rinderfleischstreifen +2,00€)



Kartenzahlung ab 15,00€

MATZBACH²

Frühstück Samstag & Sonntag 10.00 - 12.00 Uhr Breakfast Saturday & Sunday 10.00 am - 12.00 am

1.) Frühstück für 2 A,A1,A3,A5,B,C,D,G,1,2,2a,3,6,11,16

33,90€

Aufschnittplatte mit verschiedenem Käse und Wurstspezialitäten, Räucherlachs, Garnelen, gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Zigarrenbörek mit Schafskäse, frisches Gemüse, Marmelade, Butter, ofenfrische Brötchen, Müsli mit Obst, Berliner Currywurst, gegrillte Hähnchenbrust mit Spiegelei & Bacon, dazu je ein 0,1 l Glas frisch gepresster Orangensaft oder Sekt

Breakfast for 2

Cold cuts platter with various cheeses and sausage specialties, smoked salmon, shrimps, baked camembert with cranberries, cigar borek with sheep's cheese, fresh vegetables, jam, butter, oven-fresh rolls, muesli with fruit, Berlin curry sausage, grilled chicken breast with fried egg & bacon, plus 2x 0,1 l glass of freshly squeezed orange juice or sparkling wine each

2.) Bircher Müsli A5,G,H4

7,90€

Haferflocken gemischt mit Joghurt, frisch geriebenem Apfel, Beeren, Bananenscheiben, frischer Minze, Honig & Walnüssen

Bircher Musli

Oatmeal mixed with yoghurt, freshly grated apple, berries, banana slices, fresh mint, honey & walnuts

3.) Pancakes A,G,H2

8,90€

5 gebackene Pancakes mit warmer Vanillesauce und Nutella, garniert mit frischem Obst

Pancakes

5 baked pancakes with warm vanilla sauce and Nutella, garnished with fresh fruit

4.) Süßes Frühstück A,A1,G,H2

9,50€

Buttercroissant mit Marmelade, Honig, Nutella und Butter, 3 Pancakes mit frischem Obst

Sweet Breakfast

Butter croissant with jam, honey, Nutella and butter, 3 pancakes with fresh fruit

5.) Hauptstadt Frühstück A1,C,G,1,2,6,11

15,50€

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Spiegelei mit Bacon, Schnitt- & Frischkäse, Salami, Geflügelwiener, Butter & Marmelade, frisches Obst & Gemüse, Brotkorb

Capital Breakfast

Baked camembert with cranberries, fried egg with bacon, cheese and cream cheese, salami, poultry viennese, butter & jam, fresh fruit & vegetables, bread basket

6.) Start Up A1,G,H2,1,2,6,11

9,50€

Käseaufschnitt, Salami, frisches Obst, Gemüse, Nutella, Marmelade, Butter & Brotkorb

Start up

Cheese platter, salami, fresh fruit, vegetables, Nutella, jam, butter & bread basket

MATZBACH²

Frühstück Samstag & Sonntag 10.00 - 12.00 Uhr

Breakfast Saturday & Sunday 10.00 am - 12.00 am

Rührei Gebratenes Rührei mit frischem Schnittlauch, frisches Gemüse, Butter & Brotkorb
Scrambled Eggs Fried scrambled eggs with fresh chives, fresh vegetables, butter & bread basket

7.) Rührei mit Tomate-Mozzarella ^{C,G,11} **7,50€**
Scrambled eggs with tomato-mozzarella

8.) Rührei mit Pilzen ^C **7,50€**
Scrambled eggs with mushrooms

Omelett Gebratenes Omelett an Salatgarnitur, Schafskäse, Butter & Brotkorb
Omelette Fried omelette on salad garnish, feta cheese, butter & bread basket

9.) Omelett Natur ^C **6,50€**
Omelette nature

10.) Omelett mit Käse ^{C,G} **7,90€**
Omelette with cheese

11.) Omelett mit Bacon & Bohnen ^C **8,40€**
Omelette with bacon & beans

12.) Spiegeleier Natur ^{C,G} **6,50€**
3 Spiegeleier Natur mit Salatgarnitur, Butter & Brotkorb
Fried eggs nature
3 fried eggs nature with salad garnish, butter & bread basket

Vorspeisen

Starters

13.) Tomatencremesuppe ^{A,G,I} **7,90€**
Würzig-fruchtiges Tomatencremesüppchen mit Sahne & frischem Basilikum
Tomato-cream-soup
Spicy fruity tomato cream soup with cream & fresh basil

14.) Bruschetta ^{A,A1} **6,50€**
3 geröstete Ciabatta-Scheiben mit hausgemachtem Tomatensalat
3 slices of roasted ciabatta with homemade tomato salad

15.) Caprese Buffalino ^{E,G,H,11} **11,90€**
mit Basilikumpesto
with basil pesto

16.) Falafel ^{A,A1,F,K,2} **10,90€**
8 gebackene Falafeln auf hausgemachtem Hummus
8 baked falafels on homemade hummus

Salate

Salads

17.) Caesar Salat A,A1,C,G 14,50€

knackig-frischer Römersalat mit Parmesandressing, gebratene Hähnchenbrustwürfel, Parmesanspänen & Buttercroûtons

Caesar salad

Crispy fresh romaine salad with parmesan dressing, fried chicken breast cubes, parmesan slices & butter croutons

18.) Garnelensalat D,G,N 17,50€

5 gebratene Süßwassergarnelen in Knoblauch-Chili-Butter geschwenkt, auf gemischtem Salat der Saison mit frischer Zitrone

Shrimp salad

5 roasted freshwater prawns tossed in garlic-chili butter, on a mixed salad of the season with fresh lemon

19.) Beef Salat G,H,H4,J,1 17,50€

Roastbeef-Tranchen auf nussigem Rucola-Salat mit Balsamicodressing, getrockneten & frischen Tomaten mit Parmesan und Pinienkernen

Beef salad

Slices of roast beef on nutty arugula salad with balsamic dressing, dried & fresh tomatoes with parmesan and pine nuts

20.) Veggie Special A,A1,F,H,H4,H5,H6,K,2 12,90€

Wildkräutersalat mit Granatapfelkernen, Falafel, gerösteten Pinienkernen & Joghurtdressing

Wild herb salad with pomegranate seeds, falafel, roasted pine nuts & yoghurt dressing

Hausgemachter Flammkuchen

Homemade tarte flambée

21.) Elsässer Flammkuchen A,A1,G 12,90€

mit Schmand, Speck und Zwiebeln

Traditional tarte flambée

with sour cream, bacon and onions

22.) Vegetarischer Flammkuchen A,A1,G 12,50€

mit Antipasti-Gemüse

Vegetarian tarte flambée

with antipasti vegetables

23.) Lachs Flammkuchen A,A1,A2,A3,A4,A5,D,N 13,90€

mit frischen Lachstreifen und Spinat

Salmon tarte flambée

with fresh salmon strips and spinach

24.) Mediterraner Flammkuchen A,A1,G 12,90€

mit Schafskäse, Paprika und schwarzen Oliven

Mediterranean tarte flambée

with feta cheese, peppers and black olives

Fingerfood

25.) Tex-Mex-Platte ^{A,A1,C,D,G}

18,90€

4 Chickenwings, 3 Mozzarella-Sticks, 3 Zwiebelringe, 3 Tintenfischringe,
Pommes Frites mit Guacamole, Käsesauce & Salsa-Dip

Tex-Mex-Plate

*4 chicken wings, 3 mozzarella sticks, 3 onion rings, 3 squid rings,
French fries with guacamole, cheese sauce & salsa dip*

Nachos

26.) Nachos Chicken Cheese ^{A,A1,C,G,1,2,11}

9,90€

Nachos überbacken mit Cheddar & Mozzarella, gebratenen Hähnchenwürfeln,
Jalapeños & Käsesauce, dazu servieren wir Käsesauce, Salsa & Guacamole

*Nachos au gratin with cheddar & mozzarella, fried chicken cubes jalapeños & cheese sauce,
served with cheese sauce, guacamole & salsa sauce*

27.) Nachos überbacken ^{A,A1,C,G,1,2,11}

7,90€

Nachos überbacken mit Cheddar & Mozzarella, dazu servieren wir Käsesauce, Salsa & Guacamole

Nachos au gratin

Nachos au gratin with cheddar & mozzarella, served with cheese sauce, salsa & guacamole

Burger

Alle Burger werden mit Pommes Frites^{A,A1,C} serviert. (Süßkartoffel-Frites^{A,A1,C} Aufpreis von 1,50 €)
All burgers are served with French fries. (Sweet potato fries surcharge of 1.50 €)

28.) Hamburger ^{A,A1,C,G,1,2,8}

9,90€

Gegrilltes Beefhacksteak mit Tomaten, Gewürzgurken, Zwiebeln,
knackigem Salat & hausgemachter BURGERSAUCE im Burger-Bun

*Grilled minced beef steak with tomatoes, pickled cucumbers, onions,
crunchy salad & homemade burger sauce in a burger bun*

29.) Cheeseburger ^{A,A1,C,G,1,2,8}

10,90€

Gegrilltes Beefhacksteak mit Cheddar-Käse, Tomaten, Gewürzgurken,
Zwiebeln, knackigem Salat & hausgemachter BURGERSAUCE im Burger-Bun

*Grilled minced beef steak with cheddar cheese, tomatoes, pickled cucumbers,
onions, crunchy salad & homemade burger sauce in a burger bun*

Pasta

30.) Penne Gorgonzola ^{A,A1,C}

13,90€

Penne-Nudeln mit gebratenem Hähnchen mit Broccoli & Parmesan in Gorgonzola-Sauce
Penne pasta with fried chicken with broccoli & parmesan in gorgonzola sauce

31.) Spaghetti Gamba ^{A,A1,C,D}

15,90€

Spaghetti mit Tomatensauce, Knoblauch, Petersilie, Chili & 4 gebratenen Garnelen
Spaghetti with tomato sauce, garlic, parsley, chili & 4 fried prawns

32.) Ravioli Porcini ^{A,A1,C,G}

13,90€

Ravioli mit Steinpilz-Ricotta-Füllung in Salzeibutter & gebratenen Champignons
Ravioli with porcini ricotta stuffing in sage butter & fried mushrooms

33.) Penne mit Champignon-Sahne-Sauce ^{A,A1,C,G}

Penne with mushroom cream sauce

• mit Rind *with beef*

14,90€

• mit Hähnchen *with chicken*

11,90€

Spare Ribs

34.) Spare Ribs Matzbach A,A1,1,2,8

26,90€

Geschmorte BBQ-Ribs vom Schwein mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln
Braised BBQ pork ribs with grilled vegetables and rosemary potatoes

Grill

Alle Grillgerichte werden mit Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter serviert.
All grill dishes are served with grilled vegetables, rosemary potatoes and herb butter.

35.) Rinderfilet 200g C,G,2,3,4

33,90€

Beef fillet 200g

36.) Hähnchensteak 160g C,G,2,3,4

16,90€

Chicken steak 160g

37.) Rumpsteak 220g C,G,2,3,4

27,90€

Rump steak 220g

38.) Grillplatte für 2 Personen A,A1,C,D,G,1,2,8

59,90€

2x gegrilltes Schweinesteak, Spare Ribs, 2x Hähnchensteaks, Chicken Wings, Rumpsteak, Wildkäutersalat mit 2x Knoblauch-Garnelen, 3x verschiedene Dips, Kräuterbutter, Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

Grill plate for 2 persons

2x grilled pork steaks, spare ribs, 2x chicken steaks, chicken wings, rump steak, wild herb salad with 2x garlic prawns, 3x different dips, herb butter, grilled vegetables and rosemary potatoes

Hauptgerichte

39.) Berliner Currywurst A,A1,C,G,1,2,8

11,90€

mit oder ohne Darm - mit hausgemachter Currysauce, Pommes & Mayonnaise

Berlin Currywurst

with or without skin, homemade curry sauce, fries & mayonnaise

40.) Hähnchen-Schnitzel mit Champignon-Sahne-Soße A,A1,G

14,90€

zartes Hähnchen-Schnitzel, garniert mit einer cremigen Champignon-Sahne-Sauce, dazu Pommes Frites

Chicken schnitzel with mushroom cream sauce

tender chicken schnitzel, garnished with a creamy mushroom cream sauce, served with French fries

41.) Zanderfilet D,G

16,90€

serviert mit duftendem Basmatireis und Grillgemüse, dazu ein kleiner frischer Salat

Pike perch fillet

served with fragrant basmati rice and grilled vegetables, with a small fresh salade

Dessert

42.) Tiramisu A,A1,C,G

7,90€

Garniert mit frischem Obst

garnished with fresh fruits

43.) Berliner Brownie A,A1,C,G

8,50€

Heißer Schokoladen-Brownie mit Rote-Beeren-Grütze & Vanilleeis

Hot chocolate brownie with red berry mix & vanilla ice cream

MATZBACH²

Softdrinks

Coca-Cola ^{1,10,11}

Coca-Cola Zero ^{1,8,10,11}

Fanta ^{1,3,11}

Sprite ¹¹

Mineralwasser VIO (still)

Sparkling water

Apollinaris

Schweppes ^{1,2,3,8,11,15,16,L}

Tonic Water | Wild Berry | Ginger Ale

Ginger Beer | Bitter Lemon

Red Bull ^{1,10,11,14}

Red Bull sugarfree ^{1,8,10,11,14}

Orangina Classic / Rouge ¹

Isi Malta Malztrunk ^{1,R}

0,20l **3.20€** 0,40l **4.90€**

0,20l **3.20€** 0,40l **4.90€**

0,20l **3.20€** 0,40l **4.90€**

0,20l **3.20€** 0,40l **4.90€**

0,25l **3.20€** 0,75l **7.50€**

0,25l **3.20€** 0,75l **7.50€**

0,20l **3.40€** 0,40l **5.30€**

0,25l **4.90€**

0,25l **4.90€**

0,25l **3.50€**

0,33l **3.50€**

Säfte

Juices

Schorle 0,20l **3.20€** 0,40l **4.90€**

Spritzer

Apfel trüb 0,20l **3.20€** 0,40l **4.90€**

Apple

Orange 0,20l **3.20€** 0,40l **4.90€**

Orange frisch gepresst 0,20l **4.90€**

Orange freshly pressed

Grapefruit 0,20l **3.20€** 0,40l **4.90€**

Ananas 0,20l **3.20€** 0,40l **4.90€**

Pineapple

Tomate ¹¹ 0,20l **3.20€**

Tomato

Traubensaft rot 0,20l **3.20€** 0,40l **4.90€**

Red grape juice

Maracuja Nektar ^{3,11,16} 0,20l **3.20€** 0,40l **4.90€**

Passion fruit nectar

Bananen Nektar ^{3,11} 0,20l **3.20€** 0,40l **4.90€**

Banana nectar

Pfirsich Nektar ³ 0,20l **3.20€** 0,40l **4.90€**

Peach nectar

Kaltes

Cold

Milchshakes ^{G,P}

wahlweise mit:

Erdbeer | **Himbeer** | **Vanille**

Mango | **Schokolade**

optionally with:

Strawberry | **Raspberry** | **Vanilla**

Mango | **Chocolate**

6.90€

Eiskaffee ^{G,P,10}

mit 2 Kugeln Vanilleeis & Schlagsahne

Ice coffee

with 2 scoops of vanilla ice cream & cream

6.50€

Eisschokolade ^{G,P}

mit 2 Kugeln Schokoladeneis

und Schlagsahne

Ice chocolate

with 2 scoops of chocolate

ice cream and cream

6.50€

Kaffee & Heißgetränke

Coffee & Hot drinks

Espresso ¹⁰	2.60€
Espresso doppio ¹⁰	3.30€
Espresso macchiato ^{G,P,10}	2.90€
Kleiner Kaffee ¹⁰	3.20€
<i>Small coffee</i>	
Großer Kaffee ¹⁰	4.10€
<i>Big coffee</i>	
Cappuccino italiano ^{G,P,10}	3.60€
Cappuccino con panna ^{G,P,10}	3.90€
Milchkaffee ^{G,10}	4.20€
<i>Milk coffee</i>	
Latte macchiato ^{G,10}	4.10€
Filterkaffee ¹⁰	3.20€
<i>Filter coffee</i>	
Filterkaffee Kännchen ¹⁰	4.90€
<i>Filter coffee jar</i>	
Milch ^G	2.90€
<i>Milk</i>	
Heiße Milch mit Honig ^{G,P}	3.10€
<i>Hot milk with honey</i>	
Heiße Schokolade ^{G,P}	3.50€
<i>Hot chocolate</i>	
Heiße Schokolade mit Sahne ^{G,P}	3.70€
<i>Hot chocolate with cream</i>	
Heiße weiße Schokolade ^{G,P}	4.10€
<i>Hot white chocolate</i>	
Heiße weiße Schokolade mit Sahne ^{G,P}	4.30€
<i>Hot white chocolate with cream</i>	
Latte macchiato flavored ^{G,P,10}	4.90€
Vanille Mandel Karamell	
Haselnuss Weiße Schokolade	
Vanilla Almond Caramel	
Hazelnut White chocolate	
Hazelnut Almond Latte ^{G,P,10}	4.90€
Haselnuss-Mandelgreme, Milch & Espresso	
Hazelnut-almond-creme, milk & espresso	
Cookie Cream ^{G,P,10}	4.90€
Cookie-Schokocreme, Milch & Espresso	
Hazelnut-almond-creme, milk & espresso	
Irish Coffee ^{F,G,P,Q,1,10,16}	5.50€
Irish Whisky, Kaffee & Sprühsahne	
<i>Irish whisky, coffee & cream</i>	

Teestube

Tea

Tasse Cup

English Superior ¹⁰	3.20€
Assam mit Ceylon Schwarzer Tee	
<i>Assam with Ceylon black tea</i>	
Earl Grey Classic ¹⁰	3.30€
Assam mit Ceylon Schwarzer Tee	
<i>Assam with Ceylon black tea</i>	
Ceylon ¹⁰	3.20€
Schwarzer Tee	
<i>Black tea</i>	
Grün Matinee	3.20€
<i>Green matinee</i>	
Sencha Grüner Tee, Sonnenblumen-, Kornblumen-, Rosenblüten-Aroma	
<i>Sencha green tea, sunflower, cornflower, rose blossom flavour, chamomile meadow</i>	
Chamomile meadow	3.20€
Kamillenblüten	
<i>Chamille blossoms</i>	
Fruit berry	3.20€
Hiniskus, Holunderbeeren, Korinthen	
<i>Hibiscus, elderberries, currants</i>	
Classic herbs	3.20€
Pfefferminze, Brennnessel, Salbei, Kamille, Ringelblumenblüten, Anis- & Fenchelsamen	
<i>Peppermint, nettle, sage, chamomile, marigold flowers, anis & fennel</i>	
Frischer Minztee mit Zitrone	3.90€
<i>Fresh mint tea with lemon</i>	
Kanne Pot	
Assam Meleng ¹⁰	5.90€
Assam Schwarzer Tee	
<i>Assam black tea</i>	
Wildkirsche	5.90€
Hagebutte, Apfel, Hibiskus, Kirschstücke,	
<i>Wild cherry</i>	
<i>Rosehip, apple, hibiscus, cherry pieces,</i>	
Wellness Cup	5.90€
Brombeerblätter, Sonnenblumenblüten, Fenchel, Anis, Verbena, Johanniskraut	
<i>Blackberry leaves, sunflower blossoms, fennel, anise, verbena, St. John's wort</i>	
Darjeeling Castelton ¹⁰	5.90€
Darjeeling Schwarzer Tee	
<i>Darjeeling black tea</i>	

MATZBACH²

Bier vom Fass

Draft beer

Warsteiner Pils ^A	0,30l	4.00€	0,50l	5.50€
Alster (mit Sprite) ^{A,11}	0,30l	4.00€	0,50l	5.50€
Radler (mit Fanta) ^{A,1,3,11}	0,30l	4.00€	0,50l	5.50€
Diesel (mit Cola) ^{A,1,10,11}	0,30l	4.00€	0,50l	5.50€
König Ludwig Weißbier ^A	0,30l	4.00€	0,50l	5.50€
Oberbräu hell ^A	0,30l	4.00€	0,50l	5.50€

Flaschenbier

Bottled beer

König Ludwig Weißbier, dunkel ^A	0,50l	5.50€
König Ludwig Weißbier, kristall ^A	0,50l	5.50€
König Ludwig Schwarzbier, dunkel ^A	0,50l	5.50€
König Ludwig Weißbier, alkoholfrei ^A	0,50l	5.50€
Warsteiner Premium, alkoholfrei ^A	0,33l	4.20€

Wein

Wine

Weißwein *White wine*

Riesling Rheinhessen ^L trocken - dry	0,20l	5.20€	0,75l	24.90€
Riesling Rheinhessen ^L lieblich - sweet	0,20l	5.20€	0,75l	24.90€
Fleur Bleue Chardonnay ^L trocken - dry	0,20l	5.50€	0,75l	24.90€

Roséwein *Rosé wine*

Golden gate Zinfandel ^L trocken - dry	0,20l	5.20€	0,75l	24.90€
--	-------	-------	-------	--------

Rotwein *Red wine*

Dornfelder Rheinhessen ^L trocken - dry	0,20l	5.20€	0,75l	24.90€
Dornfelder Rheinhessen ^L lieblich - sweet	0,20l	5.20€	0,75l	24.90€
Rioja ^L	0,20l	6.40€	0,75l	31.90€
Lambrusco Emiglia IGT	0,20l	4.40€	0,75l	22.90€

Weinschorle *Wine spritzer*

Weiß / Rosé / Rot	0,20l	4.90€
White / Rosé / Red		

MATZBACH²

Prickelndes Sparkling

Hugo

7,90€

Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze, frisch gepresster Limettensaft, Soda
Prosecco, elderflower syrup, fresh mint, fresh squeezed lime juice, soda

Hugo Deluxe

7,90€

Gordon's Gin, Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze, frisch gepresster Limettensaft, Wild Berry, Maraschino Kirsche
Gordon's Gin, Prosecco, elderflower syrup, fresh mint, fresh squeezed lime juice, Wild Berry, Maraschino cherry

Lillet Sun

8,90€

Lillet, Prosecco, Maracujasirup, frische Minze, frisch gepresster Limettensaft, Sprite, Maracujanektar, Kumquats
Lillet, Prosecco, passion fruit syrup, fresh mint, fresh squeezed lemon juice, Sprite, passion fruit nectar, kumquats

Aperol Spritz

7,90€

Prosecco, Aperol, Soda
Prosecco, Aperol, Soda

Prosecco

Scavi & Ray Prosecco ^L

0,10l 5.50€

0,75l 29.90€

Scavi & Ray Prosecco Rosato ^L

0,10l 5.90€

0,75l 31.90€

Prosecco Spumante ^L

0,75l 34.50€

Prosecco Spumante Rosato ^L

0,75l 34.50€

Whisky

Dimple 12 Years 4cl 9.50€

Chivas Regal 12 Years 4cl 8.50€

Glenfiddich 12 Years 4cl 10.50€

Oban Malt 14 Years 4cl 10.50€

Lagavulin 16 Years 4cl 12.00€

Talisker 18 Years 4cl 12.00€

Woodford Reserve 4cl 8.50€

Jameson 4cl 7.50€

Jim Beam 4cl 6.00€

Jack Daniels 4cl 6.50€

Obstbrände / Aquavit

Williams Birne 4cl 5.00€

Himbeergeist 4cl 5.00€

Linie Aquavit 4cl 5.50€

Grappa 4cl 7.50€

Shots

Jägermeister 4cl 5.50€

Hemingway 4cl 5.00€

Ouzo 12 4cl 5.00€

Tequila silver / gold 4cl 5.50€

Berliner Luft 4cl 5.00€

Longdrinks mit 4cl / with 4cl

Smirnoff Vodka Red Bull	^{1,10,11,14}	8.90€
Smirnoff Vodka Lemon	^{3,11,15}	8.50€
Smirnoff Vodka Wild Berry	^{2,8,11}	8.50€
Smirnoff Vodka diverse Säfte	^{A,11}	8.50€
<i>with different juices</i>		
Jägermeister Red Bull	^{1,10,11,14,G,L,P}	8.90€
Lillet Berry	^{2,3,8,11,L} Lillet Blanc & Schweppes Wild Berry	7.90€
Gordons Gin Tonic	^{8,11,15}	8.50€
Jameson Ginger Ale	^{1,2,8,11,L} mit Limette - <i>with lime</i>	8.50€
Southern Ale	^{1,2,8,11,L} Southern Comfort & Ginger Ale	8.50€
Bacardi Cola	^{1,10,11}	8.50€
Bacardi Razz Sprite	¹¹	7.90€
Campari Orange / Soda	¹¹	7.90€
Blanco 43	¹¹ Likör 43 mit Milch - <i>Likör 43 with milk</i>	7.90€
Moscow Mule	^{11,16,L} Smirnoff Vodka & Ginger Beer	8.50€
Malibu Maracuja	^{3,11,16}	7.90€
Cuba Libre	^{1,10,11} Havana Club 3 Jahre, Lime & Coca-Cola	8.50€
Jim Beam Cola	^{1,10,11,L}	7.90€
Jack Daniel's Cola	^{1,10,11,L}	8.50€
Captain Morgan Spice mit Cola	^{1,10,11,L}	8.50€
Pimm's Cup No. 1	^{1,2,8,11}	8.50€
Wild Turkey Cola	^{1,10,11}	8.50€
Batida Kirsch	^{8,F,G,P}	7.90€
Horse's Neck	^{1,2,8,11} Bourbon Whiskey, Ginger Ale & Angostura	8.50€
Dark & Stormy	^{11,16,L} Havana Club 7 Years, Ginger Beer & Lime	8.50€

Allergene / Allergens:

- A** Glutenhaltiges Getreide + Erzeugnisse / *Cereals containing gluten + products*
 A1 Weizen / *Wheat*
 A2 Dinkel (eine Weizen-Art) / *Spelt (a type of wheat)*
 A3 Roggen / *Rye*
 A4 Gerste / *Barley*
 A5 Hafer / *Oats*
 A6 Kamut / *Kamut*
B Krebstiere + Erzeugnisse / *Crustaceans + products*
C Eier + Erzeugnisse / *Eggs + products*
D Fisch + Erzeugnisse / *Fish + products*
E Erdnüsse + Erzeugnisse / *Peanuts + products*
F Sojabohnen + Erzeugnisse / *Soy beans + products*
G Milch / Laktose + Erzeugnisse / *Milk / lactose + products*
H Schalenfrüchte + Erzeugnisse / *Peel fruits + products*
 H1 Mandeln / *Almonds*
 H2 Haselnüsse / *Hazelnuts*
 H3 Cashewnüsse / *Cashews*
 H4 Walnüsse / *Walnuts*
 H5 Pistazie / *Pistachio*
H6 Makadamia o. Queenslandnüsse / *Macadamia or Queensland nuts*
 H7 Pekanüsse / *Pecans*
 H8 Paranüsse / *Brazil nuts*
I Sellerie + Erzeugnisse / *Celery + products*
J Senf + Erzeugnisse / *Mustard + products*
K Sesamsamen + Erzeugnisse / *Sesame + products*
L Schwefeloxid/Sulfite + Erzeugnisse / *sulfites/sulfur dioxide + products*
 M Lupine + Erzeugnisse / *lupine + products*
N Weichtiere + Erzeugnisse / *molluscs + products*

Zusatzstoffe / Additives:

- 1** mit Farbstoff / *with colouring agent*
 2 mit Konservierungsstoff / *with preservatives*
 2a mit Nitritpökelsalz / *with nitrite curing salt*
 2b mit Nitrat / *with nitrate*
 3 mit Antioxidationsmittel / *with antioxidants*
 4 mit Geschmacksverstärker / *flavour enhancers*
 5 geschwärzt / *blackened*
 6 mit Phosphat / *with phosphate*
 7 mit Milcheiweiß / *milk protein*
 8 mit Süßungsmittel / *sweetener*
 9 Enthält eine Phenylalaninquelle / *Contains a phenylalanin source*
 10 koffeinhaltig / *caffeine*
 11 Säuerungsmittel / *acidifying*
 12 mit Stärke / *with starch*
 13 gewachst / *waxed*
 14 mit Taurin / *with taurin*
 15 chininhaltig / *with chinin*
 16 mit Stabilisatoren / *with stabilizers*
 17 mit Feuchthaltemittel / *with damp retaining means*

**Alle Preise in Euro (€) inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Rechtschreibfehler, Änderungen und Irrtümer vorbehalten.**

All prices in Euro (€) including VAT.
Subject to errors, changes and misspellings

MATZBACH²

Marheinekeplatz 15 • 10961 Berlin
www.matzbach-berlin.com

Impressum:

AHKA Verwaltung GmbH • Pappelweg 30 • 13587 Berlin • vertreten durch Daniel Berthé