

UNTER DEN LINDEN



EINSTEIN

LETS STAY IN TOUCH

#einsteintimes  
[www.einstein-udl.com](http://www.einstein-udl.com)



## **EINSTEIN Unter den Linden**

Das EINSTEIN Unter den Linden wurde 1996 eröffnet und seit 2019 zeichnen sich Stephan Landwehr und Martin Pelz als Gesellschafter für das Restaurant verantwortlich. Mit Respekt vor dem ursprünglichen Charme des Hauses wurde das Interieur behutsam renoviert und mit dezenten Rauchglasspiegeln versehen. Von früh bis spät besuchen neue und Ur-Berliner, Politiker, Journalisten, Touristen und Flaneure das EINSTEIN Unter den Linden, um eines der besten Wiener Schnitzel der Stadt zu bekommen. Eine gute Küche beginnt mit guten Zutaten. Wir verwenden nach Möglichkeit saisonale Produkte aus der Region – natürlich gerne auch in Bio-Qualität.

Wir lieben, was wir tun. Jeden Tag aufs Neue. Seit Generationen und für Generationen. Immer mutig. Immer relevant. Immer für den Moment. Wir wissen, woher wir kommen. Und wir wissen, wohin wir wollen. Nach vorne. In die Köpfe der Menschen. Und in ihre Herzen. Mit Begeisterung für das Besondere. Kompetenz in der Sache. Und Liebe zum Detail. Mit spannenden Geschichten, Inszenierungen und Produkten. Wir wollen inspirieren, ins Gespräch kommen. Wir wollen begeistern, Emotionen auslösen. Wir wollen überraschen und trotzdem verlässlich sein. Wir machen keinerlei Kompromisse. Weder bei der Qualität noch beim Service. Wir sind Gastgeber, mit Ecken und Kanten. Wir sind mehr als ein gewöhnliches Restaurant, wir sind das EINSTEIN Unter den Linden, im Herzen Berlins.  
Schön, dass Sie bei uns sind, lassen Sie sich verwöhnen.

The EINSTEIN Unter den Linden was opened in 1996 and since 2019 Stephan Landwehr and Martin Pelz has been responsible for the restaurant as shareholder. With respect for the original charm of the house, the interior has been carefully renovated and fitted with subtle smoked glass mirrors. New and original Berliners, politicians, journalists, tourists and flâneurs visit EINSTEIN Unter den Linden from morning to night to get one of the best Wiener Schnitzel in the city. Whenever possible, we use seasonal products from the region – of course, also in organic quality.

We love, what we do. Every day anew. For generations and for generations. Always brave. Always relevant. Always for the moment. We know where we come from and we know where we want to go. Forward. In people's minds and in their hearts. With enthusiasm for the special. Competence in the matter. We want to inspire, get into conversation. We want to surprise and still be reliable. We make no compromises. Neither in quality nor in service. We are hosts with rough edges. We are more than an ordinary restaurant, we are the EINSTEIN Unter den Linden, in the heart of Berlin.

Nice that you are with us, let yourself be pampered.

**WIR WÜNSCHEN VIEL VERGNÜGEN!**

**ENJOY YOUR STAY WITH US!**

# FRÜHSTÜCK BREAKFAST

Frühstück Mo-Fr bis 11:30 | Sa-So und Feiertage 10:00-13:00  
Breakfast Mon-Fri 8 till 11:30 a.m. | Sat-Son and holidays 10 am-1 p.m.

## Brot und Gebäck | Bread and pastries

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Croissant</b><br>Croissant               | <b>4,00</b> |
| <b>Pain au chocolat</b><br>Pain au chocolat | <b>4,00</b> |
| <b>Mandelcroissant</b><br>Almond croissant  | <b>5,00</b> |

### In Begleitung von Speisen:

Accompaniment to the food:

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Brotkorb oder glutenfreies Brot mit Butter</b><br>Bread basket or gluten free bread and butter | <b>5,00</b> |
|---|-------------|

## SÜSS UND VEGETARISCH

SWEET AND VEGETARIAN

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Porridge mit Saisonfrüchten und Vollmilch</b><br>Porridge with seasonal fruits and whole milk | <b>12,00</b> |
| <b>Birchermüsli mit frischen Früchten</b><br>Bircher muesli with fresh fruits                    | <b>12,00</b> |
| <b>FrISCHE Früchte mit Naturjoghurt oder Magerquark</b><br>Fresh fruits with yoghurt or curd     | <b>12,00</b> |
| <b>FrISCHE Früchte</b><br>Portion of fresh fruits  | <b>12,00</b> |
| <b>Vegane Pancakes   Vegan pancakes mit Holunder-Apfel Kompott</b><br>with elder-apple compote   | <b>15,00</b> |
| <b>Arme Ritter   French toast mit Joghurt und Früchten</b><br>with yogurt and fruits             | <b>15,00</b> |

## Eierspeisen | Egg dishes

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Gekochtes Ei</b><br>soft or hard boiled egg  | <b>4,00</b>  |
| <b>2 Spiegeleier auf Buttertoast</b><br>2 fried eggs on butter toast  | <b>10,50</b> |
| <b>2 Spiegeleier mit Schinken oder Speck</b><br>2 fried eggs with ham or bacon  | <b>13,00</b> |
| <b>Rührei Natur oder mit Kräutern</b><br>Scrambled eggs plain or with fresh herbs   | <b>11,00</b> |
| <b>wahlweise   optional:</b><br><b>mit knusprigem Speck</b>   with crispy bacon   | <b>14,00</b> |
| <b>mit frischen Lachsmedaillons</b>   with fresh salmon   | <b>15,00</b> |
| <b>mit gebeiztem Lachs</b>   with gravad salmon   | <b>14,00</b> |
| <b>Omelette Natur oder mit Kräutern</b><br>Omelette plain or with fresh herbs   | <b>13,00</b> |
| <b>Eggs Benedict</b><br><b>zwei pochierte Eier</b><br><b>mit Sauce Hollandaise auf Butter Brioche</b><br>two poached eggs<br>with Sauce Hollandaise on butter brioche | <b>15,00</b> |
| <b>wahlweise   optional:</b><br><b>mit Hinterschinken</b>   with ham  | <b>18,00</b> |
| <b>mit Blattspinat</b>   with spinach   | <b>18,00</b> |
| <b>mit Avocado</b>   with avocado   | <b>18,00</b> |
| <b>mit Lachs</b>   with salmon  | <b>18,00</b> |
| <b>mit Lachs und Ossetra Kaviar 5g</b><br>with salmon and ossetra caviar 5g   | <b>29,00</b> |
| <b>2 Eier im Glas mit Forellenkaviar</b><br>2 soft boiled eggs with trout caviar served in a glass  | <b>12,00</b> |
| <b>Bauernfrühstück   Frittata mit Kartoffeln, Speck und Zwiebeln</b><br>with potatoes, bacon and onions   | <b>22,00</b> |

# FRÜHSTÜCK BREAKFAST

Frühstück Mo-Fr bis 11:30 | Sa-So und Feiertage 10:00-13:00  
Breakfast Mon-Fri 8 till 11:30 a.m | Sat-Son and holidays 10 am-1 p.m

## Kollektion | Collection

### Pariser Frühstück **12,00**

Croissant, Brioche, Baguette, Marmelade, Butter  
Croissant, brioche, baguette, jam, butter

### Wiener Frühstück **15,00**

2 Eier im Glas mit Schnittlauch, Brotkorb  
und hausgemachter Marillenmarmelade  
2 soft boiled eggs with chives served in a  
glass, bread basket and housemade apricot jam

### Vegetarisches Frühstück **19,00**

Avocadocreme, Kräuterfrischkäse, Hummus,  
Grillgemüse, Käse-Auswahl und kleiner Obstsalat,  
Butter und Brotkorb  
avocado cream, herb cream cheese, hummus,  
grilled vegetables, cheese selection and small fruit salad,  
butter and bread basket

### Sylter Frühstück **21,00**

Crevetten, gebeizter Lachs mit Meerrettich,  
geräucherter Heilbutt, Kren und Zitrone,  
Butter und Brotkorb  
Shrimps, graved salmon with horseradish,  
smoked halibut, radish and lemon,  
butter and bread basket

## Kollektion | Collection

### Berliner Frühstück **19,00**

Käse, Schinken, hausgemachte Marmelade,  
ein gekochtes Ei, Butter und Brotkorb  
Cheese, ham, housemade jam, one boiled egg,  
butter and bread basket

### EINSTEIN Frühstück **22,00** auf der Etagere | on the etagere **ONE PERSON** **TWO PERSONS 42,00**

Große Auswahl an Fleisch- und Käsespezialitäten,  
gebeizter Lachs, Kren, gekochtes Ei, Naturjogurt  
mit frischem Obst, Beeren und Ahornsirup,  
Croissant und Brötchen, Marmelade und Honig  
Grand selection of cold cuts and cheese, graved salmon,  
kren, soft boiled egg, yogurt with fresh fruits, berries and  
maple syrup, croissant, bread, jam and honey

### CHAMPAGNER BRUNCH für 2 Personen | for 2 persons

0,75 l Champagner Delamotte  
Brotkorb, Butter, hausgemachte Marmelade  
Bread basket, butter, housemade jam

auf der Etagere | on the étagère

Cremiges Kräuter-Rührei, hausgebeizter Lachs und Avocado, Wiener Beinschinken,  
Fenchelsalami, original Emmentaler, Liptauer,  
süße Überraschung aus der Patisserie

Scrambled eggs with fresh herbs, graved salmon, avocado, South Tyrolean ham,  
fennel salami, original Emmentaler, Liptauer,  
sweet surprise from the EINSTEIN pastry

**99,00**

## EINSTEIN JAUSE

TÄGLICH BIS 17 UHR | DAILY TILL 5 P.M

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Hausgemachter Leberkäse</b>   Housemade meatloaf<br>mit Kartoffelsalat   with potato salad   | <b>18,00</b> |
| <b>Berliner Currywurst</b> mit Pommes Frites<br>Berlin currywurst with French fries   | <b>17,00</b> |
| <b>Avocado Brotzeit</b>   Avocado Sandwich<br>Natursauerteigbrot getoastet mit Avocado<br>und marinierten Ofentomaten<br>toasted sourdough bread, avocado and<br>marinated roasted tomatoes | <b>15,00</b> |
| <b>New York Bagel</b><br>Sesam Bagel, gebeiztem Lachs, Tomaten,<br>Eisbergsalat, Frischkäse und Meerrettich<br>Sesame bagel, graved salmon, tomatoes,<br>cream cheese and horseradish       | <b>16,00</b> |

## EINSTEIN JAUSE

DEN GANZEN TAG | ALL DAY LONG

### Classic Club Sandwich

Hähnchenbrust, gebratener Speck,  
Tomaten, Salat und Mayonnaise  
Chicken breast, fried bacon, tomatoes,  
iceberg lettuce and mayonnaise

**19,00**

### Vegan Club Sandwich

Räuchertofu, Grillgemüse,  
Tomaten, Salat und Avocadocreme  
smoked Tofu, grilled vegetables, tomatoes,  
lettuce and avocadocream

**19,00**

**Pommes frites** | french fries **7,00**

**kleiner Salat** | side salad **7,00**

### CLASSIC AFTERNOON TEA

**Auswahl an Sandwiches**  
**Scones**  
mit Marmelade und clotted cream  
**Auswahl an Pastries**  
**Kännchen ALTHAUS Tee**  
**Assorted Sandwiches**  
**Scones**  
with jam and clotted cream  
**Selection of Pastries**  
**Pot of ALTHAUS Tea**

**29,00**

### EINSTEIN AFTERNOON TEA

**Classic Afternoon Tea**  
mit einem Glas Laurent-Perrier | La Cuvée  
with a glass of Laurent-Perrier | La Cuvée

**39,00**

### EINSTEIN CREAM TEA

**Scones**  
mit Marmelade und clotted cream  
with jam and clotted cream  
**Kännchen ALTHAUS Tee**  
**Pot of ALTHAUS Tea**

**19,00**

## KUCHEN & TORTEN

CAKES

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Käsekuchen</b><br>German cheese cake   | <b>7,50</b>  |
| <b>Mohnkuchen</b> - glutenfrei -<br>Poppy seed cake - gluten free -   | <b>7,50</b>  |
| <b>Sachertorte</b><br>Viennese chocolate cake   | <b>7,50</b>  |
| <b>EINSTEIN Apfelstrudel</b><br>mit Vanillesauce, Vanilleeis oder Sahne<br>EINSTEIN Apple strudle<br>with vanilla sauce, vanilla ice cream or whipped cream | <b>12,90</b> |
| <b>Obsttarte</b><br>Fruit tart  | <b>7,50</b>  |
| <b>Portion Schlagsahne</b><br>Whipped cream   | <b>3,00</b>  |

## EIS

ICE CREAM

|  |   |
|--|---|
| <b>Milcheis</b>   Ice Cream<br>Vanille, Schokolade<br>vanilla, chocolate   | <b>Sorbet</b>   Sorbet<br>Zitrone, Erdbeer<br>lemon, strawberry |
| <b>pro Kugel</b>   per scoop   | <b>3,50</b>   |
| <b>Portion Schlagsahne</b>   whipped cream   | <b>3,00</b>   |
| <b>Portion frische Früchte</b>   fresh fruits  | <b>7,00</b>   |
| <b>Caffè Vaniglia / Affogato</b><br>Doppelter Espresso mit Vanilleeis<br>Double espresso poured over vanilla ice cream | <b>8,00</b>   |
| <b>EINSTEIN Eiskaffee</b>   EINSTEIN Iced Coffee<br>Vanilleeis, Sahne<br>Vanilla ice cream, whipped cream              | <b>9,80</b>   |
| <b>EINSTEIN Eisschokolade</b>   EINSTEIN Iced chocolate<br>Vanilleeis, Sahne<br>Vanilla ice cream, whipped cream       | <b>9,80</b>   |

Das Serviceteam informiert Sie gerne über die tagesaktuelle Auswahl.  
The service team will be happy to inform you about the daily selection.

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

OUR WINE RECOMMENDATION

2021 WEISSER BURGUNDER & CHARDONNAY  
WEINGUT KARL H. JOHNER  
BADEN, DEUTSCHLAND

0,1L 8,00  
0,375L 28,00

2019 CHEVAL NOIR GRAND VIN  
CHÂTEAU CHEVAL NOIR  
BORDEAUX, FRANKREICH

0,1L 8,00  
0,375L 28,00

## VORSPEISEN STARTERS

AB 11:30 UHR | FROM 11:30 AM

### EINSTEIN SEASON

**Kartoffel-Lauch-Suppe** (vegetarisch) ..... **15,00**  
**potato-leek-soup** (vegetarian)

**Burrata** mit Aprikosenconfit und Urtomate (vegetarisch) ..... **19,00**  
**Burrata with** with apricot confit and Heirloom tomato (vegetarian)

**Geflämmerter Stör** mit lauwarmen Kartoffelsalat, grüner Sauce und Ossetra Kaviar 5g ..... **29,00**  
**Flamed sturgeon** lukewarm potato salad and green sauce and Ossetra caviar 5g

**Endiviensalat mit Kartoffeldressing**, pochiertem Ei, gebeiztem Lachs und Brotchips ..... **22,00**  
**endive salad with potato dressing** with poached egg, marinated salmon and Bread chips

### EINSTEIN CLASSICS

**Rinder-Bouillon** mit Frittaten ..... **13,00**  
**Beef Bouillon** with pancake stripes

**Österreichische Essigknödel** mit roten Zwiebeln und Kürbiskernöl (vegetarisch) ..... **18,00**  
**Austrian vinegar dumplings** with red onions and pumpkin seed oil (vegetarian)

**Roastbeef** mit Remouladen Sauce ..... **19,00**  
**Roastbeef** with remoulade  
mit Braterdäpfeln / with roasted potatoes ..... **7,00**

**Marinierter Tafelspitz** mit Steirischen Käferbohnen und Kürbiskernöl ..... **22,00**  
**„Tafelspitz“ marinated beef salad** with Styrian beetle beans and pumpkin seed oil

**Rindertatar 100g** mit geröstetem Sauerteigbrotchip, Estragon-Mayonnaise und gebeiztem Eigelb ..... **21,00**  
**Cattle tartar 100g.** on roasted sourdough bread, tarragon mayonnaise and pickled egg yolk

**Brot und Butter** ..... **3,00 p.P.**  
**Bread and butter**



## HAUPTGÄNGE MAIN COURSE

AB 11:30 UHR | FROM 11:30 AM

### EINSTEIN SEASON

|   |       |
|---|-------|
| <b>Schwammerl-Gulasch</b> mit Serviettenknödeln (vegetarisch) .....<br>Mushroom goulash with dumplings (vegetarian)   | 28,00 |
| <b>Erbsen-Risotto</b> mit Ziegenkäse (vegetarisch) .....<br>Pea risotto with goat cheese (vegetarian)   | 29,00 |
| <b>Auberginen-Schnitzel</b> mit Kartoffelkräutersalat und Sesam Emulsion (vegetarisch) .....<br>Eggplant schnitzel with potato herb salad and sesame emulsion (vegetarian)                      | 33,00 |
| <b>Zander</b> auf Kartoffel-Blutwurst-Cassoulet mit Beurre Blanc .....<br>Pike perch with potato black pudding cassoulet an beurre blanc  | 38,00 |
| <b>Forelle Müllerin</b> mit Petersilienkartoffeln und hausgemachtem Gurkensalat .....<br>Trout „Müllerin“ Style with parsley potatoes and homemade cucumber salad                               | 39,00 |
| <b>Zwiebelrostbraten vom Holsteiner Rind</b> mit Spätzle und Schmorzwiebeln .....<br>Holstein Roast Beef with Spätzle and braised onions  | 39,00 |
| <b>Kotelette vom Thüringer Duroc Schwein</b> mit glasierten Karotten und Kartoffel-Kräuter-Stampf .....<br>Cutlets from Thuringian Duroc pork with glazed carrots and mashed potatoes and herbs | 49,00 |

### EINSTEIN CLASSICS

|   |       |
|---|-------|
| <b>Käsespätzle mit Bergkäse und kleinem Endiviensalat</b> (vegetarisch) .....<br>Traditional Austrian cheese noodles with small endive salad (vegetarian)                       | 28,00 |
| <b>Original Wiener Saftgulasch vom Wadschunken</b> mit Serviettenknödeln .....<br>Viennese goulash with dumplings   | 32,00 |
| <b>Wiener Backhendl</b> mit Kartoffelsalat (Zubereitungszeit mind. 20 Minuten) .....<br>Classic fried chicken with Austrian potato salad (preparation time at least 20 minutes) | 32,00 |
| <b>Wiener Schnitzel</b> mit Preiselbeeren, Petersilienerdäpfeln und Gurkensalat .....<br>Wiener Schnitzel with cranberries, parsley potatoes and cucumber salad                 | 36,00 |
| <b>Tafelspitz</b> mit Apfelkren, Schnittlauchsauce und Braterdäpfeln .....<br>"Tafelspitz" boiled beef with apple horseradish, chive sauce and roasted potatoes                 | 36,00 |

## DESSERT DESSERT

|   |       |
|---|-------|
| <b>Kaiserschmarrn</b> mit Zwetschgenröster (Zubereitungszeit mind. 20 Minuten) .....<br>"Kaiserschmarrn" fried pancake with plum compote (preparation time at least 20 minutes) | 18,00 |
| <b>Waffel mit hausgemachtem „Manner Waffel“-Eis</b> und Erdbeer-Rhababer Kompott .....<br>Waffle with homemade "Manner waffle" ice cream and strawberry rhubarb compote         | 18,00 |
| <b>Auswahl von Alpenkäse</b> mit Früchte-Chutney .....<br>Selection of Alpine cheeses with fruit chutney  | 18,00 |

## WEISSWEINE WHITEWINE

### DEUTSCHLAND

|   |              |
|---|--------------|
| <b>2022 Grauburgunder</b><br>Markus Schneider, Pfalz            | <b>42,00</b> |
| <b>2022 Alte Reben   Riesling</b><br>Markus Schneider, Pfalz    | <b>45,00</b> |
| <b>2022 Kaitui   Sauvignon Blanc</b><br>Markus Schneider, Pfalz | <b>45,00</b> |
| <b>2021 Crue   Chardonnay</b><br>Markus Schneider, Pfalz        | <b>99,00</b> |

### ÖSTERREICH

|   |              |
|---|--------------|
| <b>2022 Ganslgraben   Grüner Veltliner   DAC</b><br>Weingut Höllerer, Kamptal | <b>45,00</b> |
| <b>2022 Chardonnay</b><br>Weingut Stiegelmar, Burgenland                      | <b>49,00</b> |
| <b>2022 Sauvignon Blanc</b><br>Weingut Umathum, Burgenland                    | <b>59,00</b> |
| <b>2022 In der Wand   Riesling</b><br>Weingut Pichler-Krutzler, Wachau        | <b>69,00</b> |

### ITALIEN

|   |              |
|---|--------------|
| <b>2020 Colle Cavalieri   Trebbiano   D.O.P.</b><br>Cantina Tollo, Abruzzen | <b>45,00</b> |
| <b>2022 Le Quaiare   Lugana   D.O.C.</b><br>Bertani, Venezien               | <b>49,00</b> |
| <b>2022 Etichetta Nera   Gavi dei Gavi   D.O.C.G.</b><br>La Scolca, Piemont | <b>69,00</b> |
| <b>2020 Poggio alle Gazze   I.G.T.</b><br>Ornellaia, Toskana                | <b>99,00</b> |

### FRANKREICH

|  |              |
|--|--------------|
| <b>2022 La Petite Perriere   Sauvignon Blanc   A.O.C.</b><br>Domaine de la Perriere, Loire | <b>45,00</b> |
| <b>2022 Château Marjosse Blanc</b><br>Pierre Lurton, Bordeaux                              | <b>49,00</b> |
| <b>2022 Bourgogne   Chardonnay</b><br>Domaine Alain Geoffroy, Burgund                      | <b>49,00</b> |
| <b>2022 Montée de Tonnerre   Chablis 1er Cru</b><br>Jean Durup, Burgund                    | <b>69,00</b> |

## ROTWEINE REDWINE

### DEUTSCHLAND

|   |              |
|---|--------------|
| <b>2021 Ursprung   Cuvée</b><br>Markus Schneider, Pfalz           | <b>42,00</b> |
| <b>2021 Black Print   Cuvée</b><br>Markus Schneider, Pfalz        | <b>49,00</b> |
| <b>2019 Merlot Mon Église   Merlot</b><br>Markus Schneider, Pfalz | <b>79,00</b> |
| <b>2017 Late Release   Syrah</b><br>Markus Schneider, Pfalz       | <b>89,00</b> |

### ÖSTERREICH

|  |              |
|--|--------------|
| <b>2021 Blauer Zweigelt</b><br>Weingut Stiegelmar, Burgenland                        | <b>45,00</b> |
| <b>NV Revolution Red Solera -Demeter-</b><br>Weingut Johannes Zillinger, Weinviertel | <b>49,00</b> |
| <b>2019 A'Kira T.FX.T   Blaufränkisch</b><br>Weingut Tement, Burgenland              | <b>59,00</b> |
| <b>2018 Cabernet Sauvignon Reserve</b><br>Jurtschitsch, Kamptal                      | <b>69,00</b> |

### ITALIEN

|  |              |
|--|--------------|
| <b>2019 Chianti Riserva   D.O.C.G.</b><br>Terre de Priori   Cantina di Montalcino, Toscana | <b>45,00</b> |
| <b>2021 Le Selezioni   Barbera d'Alba   D.O.C.</b><br>Marchesi di Barolo, Piemont          | <b>49,00</b> |
| <b>2021 Le Volte   I.G.T.</b><br>Ornellaia, Toskana, Italien                               | <b>59,00</b> |
| <b>2021 Lucente   I.G.T.</b><br>Luce della Vite, Toskana                                   | <b>69,00</b> |

### FRANKREICH

|  |              |
|--|--------------|
| <b>2015 Côtes du Rhone</b><br>Domaine Etienne Guigal, Rhone            | <b>45,00</b> |
| <b>2021 Château Marjosse Rouge</b><br>Pierre Lurton, Bordeaux          | <b>49,00</b> |
| <b>2020 Pinot Noir</b><br>Domaine Labouré-Roi, Burgund                 | <b>59,00</b> |
| <b>2019 Château Lassègue   Grand Cru</b><br>Château Lassègue, Bordeaux | <b>89,00</b> |

# EX CHÂTEAU

WEINHANDLUNG BERLIN

In direkter Nachbarschaft zum EINSTEIN ist eine kleine und feine Adresse für ausgesuchte Wein und Champagner Qualitäten entstanden. Mit dem Namen EX CHÂTEAU verbinden wir unsere Nähe zu den uns am Herzen liegenden Chateaux und Weingütern. Dies bedeutet, dass Sie bei uns ausschließlich Qualitäten finden, die wir auf direktestem Wege nach Berlin holen und wir zu den Weinmachern oder dem jeweiligen Weingut freundschaftliche Beziehungen pflegen. Diese Weine und Champagner behandeln wir mit großen Respekt und der nötigen Leidenschaft. Wir verstehen uns als Botschafter des guten Geschmacks, wohl wissend, dass man über Geschmack streiten kann, wenn man denn will. Deshalb verlieren wir nicht viele Worte, wir lassen die Qualität im Glas sprechen. Regelmäßig wechselnd finden Sie hier eine Auswahl an Empfehlungen zum Genuss in Ihrem EINSTEIN Unter den Linden und vielleicht schauen Sie bei Gelegenheit einmal im EX CHÂTEAU vorbei.

à votre santé

## WHITE WINE

### Bordeaux

|  |        |
|--|--------|
| 2021 Les Hauts de   Château Smith Haut Lafitte  Blanc  Sèmillon, Sauvignon Blanc | 100,00 |
| 2021 Château Lynch-Bages   Blanc   Sauvignon Blanc, Sèmillon, Muscadelle         | 125,00 |
| 2015 Domaine de Chevalier   Blanc   Sauvignon Blanc, Sèmillon                    | 175,00 |
| 2019 Château Cheval Blanc   Le Petit Cheval   Blanc   Sauvignon Blanc            | 200,00 |

### Burgund

|   |        |
|---|--------|
| 2020 Domaine de Villaine   Bouzeron   Aligoté                       | 100,00 |
| 2021 Domaine Leflaive   Mâcon-Verzé   Chardonnay                    | 125,00 |
| 2021 Domaine Michel Bouzereau   Meursault   Chardonnay              | 150,00 |
| 2018 Bonneau du Martray   Corton-Charlemagne Grand Cru   Chardonnay | 450,00 |

## RED WINE

### Bordeaux

|  |        |
|--|--------|
| 2018 Château Marjosse   Cuvée Les Truffiers   Merlot                                 | 75,00  |
| 2017 Alter Ego du Château Palmer   Merlot, Cabernet Sauvignon                        | 175,00 |
| 2015 Château Lynch-Bages   Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot  | 250,00 |
| 2008 Château Pontet-Canet   Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot | 250,00 |

## OFFENE WEINE 0,1L / GLAS 0,2L / GLAS

|   |              |
|---|--------------|
| <b>2022 Alte Reben   Riesling</b>               | <b>6,00</b>  |
| Markus Schneider, Pfalz, Deutschland            | <b>12,00</b> |
| <b>2021 Kaitui   Sauvignon Blanc   QBA</b>      | <b>6,00</b>  |
| Markus Schneider, Pfalz, Deutschland            | <b>12,00</b> |
| <b>2022 Grauburgunder</b>                       | <b>6,00</b>  |
| Markus Schneider, Pfalz, Deutschland            | <b>12,00</b> |
| <b>2023 Strawanzer   Grüner Veltliner</b>       | <b>6,00</b>  |
| Weingut Heiderer-Mayer, Wagram, Österreich      | <b>12,00</b> |
| <b>2022 Petit Chablis   Chardonnay   A.O.C.</b> | <b>6,00</b>  |
| Domain Alain Geoffroy, Burgund, Frankreich      | <b>12,00</b> |
| <b>2022 Rosé Saigner   QbA</b>                  | <b>6,00</b>  |
| Markus Schneider, Pfalz, Deutschland            | <b>12,00</b> |
| <b>2021 Ursprung   QbA</b>                      | <b>6,00</b>  |
| Markus Schneider, Pfalz, Deutschland            | <b>12,00</b> |
| <b>2022 Junger Knabe   Zweigelt</b>             | <b>6,00</b>  |
| Weingut Heiderer-Mayer, Wagram, Österreich      | <b>12,00</b> |
| <b>2015 Côtes du Rhone</b>                      | <b>6,00</b>  |
| Domaine Etienne Guigal, Rhone, Frankreich       | <b>12,00</b> |

## BUBBLES 0,1L / GLAS

|  |              |
|--|--------------|
| <b>2019 Blanc de Blancs   Markus Schneider</b> | <b>9,00</b>  |
| <b>NV Laurent-Perrier   La Cuvée</b>           | <b>18,00</b> |
| <b>NV Laurent-Perrier   Cuvée Rosé</b>         | <b>20,00</b> |

## BUBBLES

|  |               |
|--|---------------|
| <b>2019 Blanc de Blancs   Markus Schneider</b> | <b>65,00</b>  |
| <b>Delamotte Champagne   Brut</b>              | <b>99,00</b>  |
| <b>NV Laurent-Perrier   La Cuvée</b>           | <b>125,00</b> |
| <b>NV Laurent-Perrier   Cuvée Rosé</b>         | <b>135,00</b> |
| <b>NV Laurent-Perrier   Blanc de Blancs</b>    | <b>135,00</b> |
| <b>NV Laurent-Perrier   Grand Siècle</b>       | <b>250,00</b> |
| <b>2013 Dom Pérignon</b>                       | <b>250,00</b> |
| <b>2009 Dom Pérignon   Rosé</b>                | <b>390,00</b> |
| <b>NV Krug   Grande Cuvée</b>                  | <b>250,00</b> |
| <b>NV Krug   Rosé</b>                          | <b>390,00</b> |

# SPIRITUOSEN SPIRITS

|   |              |   |              |
|---|--------------|---|--------------|
| GIN   | 4cl          | OBSTBRÄNDE  | 4cl          |
| <b>Bombay Sapphire</b> 40 %                         | <b>10,00</b> | <b>Ziegler   No.1 Wildkirsch   Obstbrand</b> 43 % | <b>20,00</b> |
| <b>Hendrick's Gin</b> 44 %                          | <b>12,00</b> | <b>Ziegler   Marille   Obstbrand</b> 43 %         | <b>20,00</b> |
| <b>Monkey 47 Dry Gin</b> 47 %                       | <b>12,00</b> | <b>Ziegler   Sauerkirsch   Obstbrand</b> 43 %     | <b>10,00</b> |
| <b>Tanqueray London Dry Gin</b> 47,3 %              | <b>10,00</b> | <b>Ziegler   Williams   Obstbrand</b> 43 %        | <b>10,00</b> |
|   |              | <b>Ziegler   Mirabelle   Obstbrand</b> 43 %       | <b>10,00</b> |
|   |              | <b>Ziegler   Freudenberger   Obstbrand</b> 43 %   | <b>10,00</b> |
|   |              | <b>Ziegler   Alte Zwetschge   Obstbrand</b> 43 %  | <b>10,00</b> |
|   |              | <b>Ziegler   Alter Apfel   Obstbrand</b> 43 %     | <b>10,00</b> |
| WODKA   |              | GEIST   |              |
| <b>Grey Goose Vodka</b> 40 %                        | <b>12,00</b> | <b>Ziegler   Waldhimbeer   Geist</b> 42 %         | <b>10,00</b> |
| <b>Stolichnaya</b> 40 %                             | <b>10,00</b> | <b>Ziegler   Haselnuss   Geist</b> 43 %           | <b>10,00</b> |
| <b>Wybrowa</b> 40 %                                 | <b>10,00</b> |   |              |
| WHISKYS   |              | TEQUILA   |              |
| <b>Chivas Regal 12 Y</b> 40 %                       | <b>10,00</b> | <b>Tequila Gran Dovejo blanco</b> 40 %            | <b>10,00</b> |
| <b>Jameson</b> 40 %                                 | <b>10,00</b> |   |              |
| <b>Ziegler   Freud   Whiskey</b> 41,5 %             | <b>10,00</b> |   |              |
| <b>Oban 14 Y</b> 43 %                               | <b>14,00</b> | VERMOUTH  |              |
| <b>Lagavulin 16 Y</b> 43 %                          | <b>14,00</b> | <b>Carpano Antica Formula</b> 16,5 %              | <b>8,00</b>  |
|   |              | <b>Martini Bianco</b> 14,4 %                      | <b>8,00</b>  |
|   |              | <b>Noilly Prat</b> 18 %                           | <b>8,00</b>  |
| RUM   |              | LIKÖR   |              |
| <b>Eminente Rum 7 Y</b> 41,3 %                      | <b>10,00</b> | <b>Amaretto Disaronno Original</b> 28 %           | <b>8,00</b>  |
| <b>Havana Club 7 Y</b> 40 %                         | <b>10,00</b> | <b>Bailey's Original</b> 17 %                     | <b>8,00</b>  |
| <b>Ron Zacapa Centenario 23</b> 40 %                | <b>14,00</b> | <b>Cointreau</b> 40 %                             | <b>8,00</b>  |
| <b>Meyer's Rum</b> 40 %                             | <b>10,00</b> | <b>Grand Marnier Cordon Rouge</b> 40 %            | <b>8,00</b>  |
|   |              | <b>Sambuca</b>                                    | <b>8,00</b>  |
| COGNAC  |              | PORT - SHERRY                                     |              |
| <b>Hennessy VS</b> 40 %                             | <b>12,00</b> | <b>Taylor's Port Tawny 10 Y</b> 20 %              | <b>8,00</b>  |
| <b>Hennessy X.O</b> 40 %                            | <b>25,00</b> | <b>Fino dry, Gutierrez Colosia</b> 15 %           | <b>8,00</b>  |
|   |              | <b>Pedro Ximenez, Gutierrez Colosia</b> 15 %      | <b>8,00</b>  |
| ARMAGNAC  |              | DIGESTIF  |              |
| <b>Domaine du Tariquet   Bas-Armagnac VSOP</b> 40 % | <b>10,00</b> | <b>Averna Amaro Siciliano</b> 29 %                | <b>8,00</b>  |
|   |              | <b>Fernet Branca</b> 39 %                         | <b>8,00</b>  |
| GRAPPA  |              | <b>Ramazotti</b> 30 %                             | <b>8,00</b>  |
| <b>Nonino Vuisinar</b> 43 %                         | <b>10,00</b> | <b>Pernod</b> 40 %                                | <b>8,00</b>  |
|   |              | <b>Campari Bitter</b> 25 %                        | <b>8,00</b>  |

## GETRÄNKE BEVERAGES

|   |  |  |
|---|--|--|
| <b>Rheinsberger Preussenquelle</b><br>still   sprudel   | Fl. 0,275l<br>Fl. 0,75l                      | <b>4,00</b><br><b>8,80</b>                               |
| <b>Naturtrüber Apfelsaft</b><br>Organic apple juice   | Glas 0,3l                                    | <b>4,90</b>  |
| <b>Rhabarbersaft</b><br>Rhubarb juice   | Glas 0,3l                                    | <b>4,90</b>  |
| <b>Schorle</b>  | Glas 0,3l<br>Glas 0,5l                       | <b>4,90</b><br><b>6,50</b>                               |
| <b>Frisch gepresster Orangensaft</b><br>Freshly squeezed orange juice   | Glas 0,15l<br>Glas 0,3l                      | <b>4,90</b><br><b>8,00</b>                               |
| <b>Frisch gepresster Karottensaft</b><br>Freshly squeezed carrot juice  | Glas 0,15l<br>Glas 0,3l                      | <b>5,90</b><br><b>9,00</b>                               |
| <b>Hausgemachte Ingwer<br/>Limettenlimonade</b><br>Housemade ginger lemonade  | Glas 0,3l<br>Glas 0,5l                       | <b>5,00</b><br><b>7,50</b>                               |
| <b>Hausgemachter Eistee</b><br>Housemade ice tea  | Glas 0,3l<br>Glas 0,5l                       | <b>5,00</b><br><b>7,50</b>                               |
| <b>Soda Citron</b><br>mit frischer Zitrone<br>with fresh lemon  | Glas 0,3l<br>Glas 0,5l                       | <b>4,90</b><br><b>6,50</b>                               |
| <b>Coca Cola</b><br><b>Coca Cola Zero</b>   | Fl. 0,2l<br>Fl. 0,2l                         | <b>4,90</b><br><b>4,90</b>                               |
| <b>Orangina</b><br><b>Almdudler</b>   | Fl. 0,25l<br>Fl. 0,35l                       | <b>4,90</b><br><b>4,90</b>                               |
| <b>Thomas Henry Tonic Water</b><br><b>Thomas Henry Ginger Ale</b><br><b>Thomas Henry Spicy Ginger</b><br><b>Thomas Henry Bitter Lemon</b> | Fl. 0,2l<br>Fl. 0,2l<br>Fl. 0,2l<br>Fl. 0,2l | <b>5,50</b><br><b>5,50</b><br><b>5,50</b><br><b>5,50</b> |

### Limoncello Spritz

Limoncello, Frizzante, Soda, Zitrone  
12,00

### Espresso Tonic (alkoholfrei)

Espresso, Tonic  
12,00

## BIER BEER

|   |                      |                            |
|---|----------------------|----------------------------|
| <b>Schultheiss Pils</b><br>Fass   draft   | 0,2l<br>0,4l         | <b>3,50</b><br><b>6,50</b> |
| <b>Clausthaler Original</b><br>alkoholfrei   Pils non-alcoholic                     | Fl. 0,33l            | <b>5,00</b>                |
| <b>Schlösser Alt</b><br>Alt Bier   Dark beer  | Fl. 0,33l            | <b>5,00</b>                |
| <b>Allgäuer Büble</b><br>Edelweissbier<br>Edelweissbier alkoholfrei   non-alcoholic | Fl. 0,5l<br>Fl. 0,5l | <b>6,50</b><br><b>6,00</b> |
| <b>Radler</b><br>Shandy   | 0,4l                 | <b>5,50</b>                |
| <b>Berliner Weisse</b><br>Himbeer oder Waldmeister<br>raspberry or woodruff         | 0,33l                | <b>5,50</b>                |

## APERITIF UND COCKTAILS

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Aperol Spritz</b><br>Aperol, Frizzante, Orange   | <b>12,00</b> |
| <b>Hugo</b><br>Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze                                    | <b>12,00</b> |
| <b>Bellini</b><br>Pfersich, Prosecco  | <b>12,00</b> |
| <b>Moscow Mule</b><br>Wodka, Limette, Ginger Beer   | <b>12,00</b> |
| <b>Gin Martini</b><br>London Dry Gin, Noilly Prat, Olive  | <b>12,00</b> |
| <b>Espresso Martini</b><br>Wodka, Espresso, Kaffeelikör, Irish Cream                            | <b>12,00</b> |
| <b>Mojito</b><br>Weißer Rum, Limette, Zucker, Minze, Soda                                       | <b>12,00</b> |
| <b>Shirley's New Temple (alkoholfrei)</b><br>Frische Minze, frischer Orangensaft, Zitrone, Soda | <b>12,00</b> |
| <b>Cucumber Cooool (alkoholfrei)</b><br>Gurke, Apfel, Ingwer, Zitrone, Zucker, Soda             | <b>12,00</b> |
| <b>Virgin Sunrise (alkoholfrei)</b><br>Orange, Zitrone, Grenadine                               | <b>12,00</b> |

## KAFFEE COFFEE

|  |             |
|--|-------------|
| <b>Espresso</b>  | <b>4,00</b> |
| <b>Kleiner Brauner, Noisette</b>   | <b>4,00</b> |
| <b>Espresso Macchiato</b>  | <b>4,50</b> |
| <b>Café Marocchino</b>   | <b>4,00</b> |
| <b>Doppelter Espresso</b>  | <b>5,50</b> |
| <b>Doppelter Espresso Macchiato</b>  | <b>5,90</b> |
| <b>Großer Brauner</b>  | <b>5,90</b> |
| Doppelter Espresso mit Kännchen warmer Milch<br>Double espresso with warm milk on the side |             |
| <b>Mélange / Cappuccino</b>  | <b>5,90</b> |
| <b>Café Genovese</b>   | <b>6,50</b> |
| <b>Caffè Latte</b>   | <b>6,50</b> |
| <b>Café au lait</b>  | <b>7,50</b> |
| Kaffee und Milch getrennt im Kännchen<br>We serve coffee and milk on the side              |             |
| <b>Verlängerter / Americano</b>  | <b>5,50</b> |
| <b>Einspanner</b>  | <b>6,50</b> |
| Verlängerter mit Schlag im Glas<br>Coffee with whipped cream                               |             |
| <b>Fiaker</b>  | <b>8,50</b> |
| Verlängerter mit Schlag und Rum<br>Coffee with whipped cream and rum                       |             |
| <b>Irish coffee</b>  | <b>8,50</b> |
| Verlängerter mit Schlag und Whisky<br>Coffee with whipped cream and whisky                 |             |
| <b>Überstürzter Neumann</b>  | <b>6,50</b> |
| Schlagobers mit doppeltem Espresso<br>Whipped cream with double espresso                   |             |
| <b>Caffè Aktiv</b>   | <b>8,50</b> |
| Verlängerter mit 2cl Spirituose Ihrer Wahl<br>Coffee with 2cl of your preferred spirit     |             |
| <b>Schokolade mit Sahne</b>  | <b>5,90</b> |
| Hot chocolate with whipped cream   |             |
| <b>Schokolade aktiv</b>  | <b>8,50</b> |
| mit 2cl Spirituose Ihrer Wahl<br>with 2cl of your preferred spirit                         |             |

## ALTHAUS TEE TEA

|                                       |              |
|---------------------------------------|--------------|
|                                       | 0,4l         |
| <b>Sencha Tokusen</b>                 | <b>8,50</b>  |
| <b>Jasmine Pearls Bai Yin</b>         | <b>8,50</b>  |
| <b>Darjeeling FTGFOP1 First Flash</b> | <b>8,50</b>  |
| <b>English Breakfast Broken</b>       | <b>8,50</b>  |
| <b>Assam SFTGFOP1</b>                 | <b>8,50</b>  |
| <b>Grand Earl Grey</b>                | <b>8,50</b>  |
| <b>Chamomile</b>                      | <b>8,50</b>  |
| <b>Peppermint</b>                     | <b>8,50</b>  |
| <b>Verbena</b>                        | <b>8,50</b>  |
| <b>Frischer Ingwer und Limette</b>    | <b>8,50</b>  |
| <b>Frische Minze</b>                  | <b>8,50</b>  |
| <b>EINSTEIN Ingwer Infusion</b>       | <b>11,00</b> |
| Ingwer   Honig<br>Ginger   Honey      |              |

### Matcha Latte

7,50

### Chai Latte

7,50

### Iced Matcha Latte

mit Hafermich

7,50

### Iced Chai Latte

7,50

### EINSTEIN Eiskaffee | EINSTEIN Iced Coffee

Vanilleeis, Sahne

Vanilla ice cream, whipped cream

9,80

### EINSTEIN Eisschokolade | EINSTEIN Iced chocolate

Vanilleeis, Sahne

Vanilla ice cream, whipped cream

9,80

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder diätetische Anforderungen. Einige Speisen können roh oder nicht pasteurisiert sein.

Please inform us if you have any food allergies or special dietary needs. Some dishes may be raw or unpasteurized.

Desweiteren weisen wir darauf hin, dass ab 8 Personen keine Einzelzahlung möglich ist und eine Gesamtrechnung erstellt wird.

Furthermore, we would like to point out that no single payment is possible for 8 or more people and that an overall invoice will be created.

Alle Preise in Euro inklusive Steuer. | All prices in Euro and including VAT.

## **EVENTS UND CATERING**

Das EINSTEIN Unter den Linden ist für viele Arten von Events geeignet: vom gesetzten Dinner, exklusiven Empfang, private Festlichkeit, Dinner Rallye, Meeting oder Präsentation. Es finden bis zu 80 Personen im vorderen Kaffeehaus, 100 Personen im Restaurant und im Sommer 150 Personen auf der Terrasse Platz. Sie möchten Ihren Gästen etwas ganz Besonderes bieten? Unser Esszimmer ist der perfekte Ort für Weihnachtsfeiern, vertrauliche Meetings, oder festliche Empfänge für bis zu 70 Personen. Bei größeren Veranstaltungen kann der Raum auch wunderbar mit der Galerie und der EX-Chateau Weinhandlung kombiniert werden.

Reservierungen für "größere Gesellschaften" – ab 10 Personen– nehmen wir gerne persönlich telefonisch oder per Email entgegen. Für Gruppen bieten wir separate Speisenvorschläge und Pakete an.

Wir freuen uns auf Ihre Anfragen unter [event@einstein-udl.com](mailto:event@einstein-udl.com).

The EINSTEIN Unter den Linden is suitable for many types of events: from a set dinner, exclusive reception, private festivity, dinner rally, meeting or presentation. There is room for up to 80 people in the front coffee house, 100 people in the restaurant and 150 people on the terrace in summer. Would you like to offer your guests something very special? Our dining room is the perfect place for Christmas parties, confidential meetings, or festive receptions for up to 70 people. For larger events, the room can also be wonderfully combined with the event gallery and Ex-Chateau wine shop.

We are happy to take reservations for "larger companies" - from 10 people upwards - by phone or email. We offer separate meal suggestions and packages for groups.

We look forward to your inquiries at [event@einstein-udl.com](mailto:event@einstein-udl.com).

---

## **DIGITALER RECHNUNGSBELEG**

Sie haben die Möglichkeit, die Belege, die Sie nach dem Zahlen bekommen, digital um Ihre Rechnungsadresse zu ergänzen. Sie können entweder den QR-Code, der auf dem Kassenbeleg zu finden ist, mit Ihrem Smartphone scannen oder die URL, die sich unter dem QR-Code befindet, in einen Browser eingeben. Daraufhin öffnet sich die Rechnung, für die zuerst die 4-stellige PIN eingegeben werden muss. Nun können Sie Ihre Rechnungsanschrift eingeben und haben somit eine vollständige Rechnung.

### **DIGITAL INVOICE RECEIPT**

You have the option of digitally adding your billing address to the receipts that you receive after paying. You can either scan the QR code found on the receipt with your smartphone or enter the URL located under the QR code in a browser. The invoice then opens, for which the 4-digit PIN must first be entered. Now you can enter your billing address and thus have a complete bill.