



Herzlich Willkommen im "Entre Nous"

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen entspannten, geruhsamen Abend bei dem einen oder anderen Gläschen.

Gerne verwöhnen wir auch Ihren Gaumen mit unseren Speisen.

Zugegeben, wir bieten eine kleine Karte an, aber dafür eine auf die wir stolz sind und sagen können: „Ja, wir machen alles selbst!“.

Und so wie das Jahr ist auch unsere Karte wechselhaft.

Genießen Sie z.B.

im Herbst unsere Kürbis-Kreationen oder
im Frühjahr unsere Spargel-Raffinessen.

Ob im Sommer ein kühler Lillet oder

im Winter ein warmer Zimttee,

Hauptsache für Sie es war „schee“

bei uns im „entre Nous“ .

Ihr **Hotel Berlin**

GETRÄNKE

DRINKS

Alkoholfreie Getränke Softdrinks

Teinacher Mineralwasser Classic	0,75l	€ 6,00
Teinacher Mineralwasser Naturell	0,75l	€ 6,00
Teinacher Mineralwasser medium	0,25l 0,75l	€ 2,80 € 6,00
Fruchtsaftschorle	0,20l 0,40l	€ 2,90 € 4,00
Fruchtsäfte, Orange, Apfel, Tomate und Johannisbeere	0,20l 0,40l	€ 3,00 € 4,20
Cola	0,20l 0,40l	€ 2,90 € 4,00
Cola light, Cola Zero	0,20l 0,40l	€ 2,90 € 4,00
Fanta	0,20l 0,40l	€ 2,90 € 4,00
Sprite	0,20l 0,40l	€ 2,90 € 4,00
Spezi	0,20l 0,40l	€ 2,90 € 4,00
Bitter Lemon	0,20l	€ 2,90
Tonic Water	0,20l	€ 2,90
Ginger Ale	0,20l	€ 2,90
Red Bull	0,25l	€ 3,50

Aperitif

Glas Sekt	0,1l	€ 3,50
Aperol Sprizz	0,2l	€ 5,50
Lillet Wild Berry	0,2l	€ 5,50

Hotel Berlin

STUTTGART/SINDELFINGEN

Unser Bier vom Fass Tab beer

Veltins Pilsner	0,30l	€ 3,50
	0,40l	€ 4,00
Radler	0,30l	€ 3,40
	0,40l	€ 3,90

Flaschenbiere

Maisels Weise hell	0,50l	€ 4,50
Maisels Weise dunkel	0,50l	€ 4,50
Maisels Weise Kristall	0,50l	€ 4,50
Maisels Weise Alkoholfrei	0,50l	€ 4,50
Clausthaler Alkoholfrei	0,33l	€ 3,50

Spirituosen

Ramazzotti	2cl	€ 3,00
Jägermeister	2cl	€ 3,00
Malteser Aquavit	2cl	€ 3,00
Wodka Three Sixty	2cl	€ 3,00
Tequila gold/silber	2cl	€ 3,00
Sambuca	2cl	€ 3,00
Himbeergeist	2cl	€ 3,50
Williams Christ Birne	2cl	€ 3,50
Obstwasser	2cl	€ 3,50
Remy Martin V.S.O.P.	2cl	€ 4,00
Grappa Nonino	2cl	€ 3,50
Jim Beam	4cl	€ 4,50
Jack Daniels Tennessee	4cl	€ 5,00
Johnnie Walker	4cl	€ 5,00

Longdrinks

Hendricks Gin mit Thomas Henry	€ 10,00
Bombay Gin mit Thomas Henry	€ 9,00
Wodka Lemon	€ 8,50
Bacardi Cola	€ 8,50
Jacky Cola	€ 8,50

Hotel Berlin

STUTTGART/SINDELFINGEN

Heißgetränke Hot drinks

Kaffee	€ 2,80
Cappuccino	€ 3,20
Milchkaffee	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 3,70
Espresso	€ 2,20
Doppelter Espresso	€ 3,20
Eilles Tee, verschiedene Sorten	€ 3,00

W E I N E

Wines

Weisswein **White wine**

2017er Riesling	0,2l	€ 6,00
trocken	0,75l	€ 21,00
Weingut Bossert, Rheinhessen		

2017er Chardonnay	0,2l	€ 6,00
trocken	0,75l	€ 21,00
Weingut Bossert, Rheinhessen		

2017er Weißer Burgunder	0,2l	€ 7,00
trocken	0,75l	€ 22,00
Weingut Bossert, Rheinhessen		

2016er Grauer Burgunder	0,2l	€ 7,00
feinherb, halbtrocken	0,75l	€ 22,00
Weingut Bossert, Rheinhessen		

Rotwein **Red wine**

2015er Saint Laurent	0,2l	€ 8,00
Spätlese, trocken	0,75l	€ 25,00
Weingut Bossert, Rheinhessen		

2014er Portugieser	0,2l	€ 5,50
Spätlese, trocken	0,75l	€ 18,00
Weingut Bossert, Rheinhessen		

2016er Merlot	0,2l	€ 6,00
feinherb, trocken	0,75l	€ 21,00
Weingut Bossert, Rheinhessen		

2013er Dornfelder	0,2l	€ 7,00
trocken	0,75l	€ 22,00
Weingut Bossert, Rheinhessen		

Hotel Berlin

STUTTGART/SINDELFINGEN

2015er Edition Aurum Lemberger	0,2l	€ 8,00
im Eichenfass gereift	0,75l	€ 25,00
trocken		
Bottwartaler Winzer eG		
Württemberg		

Roséwein **Rosé wine**

Schillerwein	0,2l	€ 5,50
Weißherbst		

Weinschorle	0,2l	€ 4,00
--------------------	------	--------

Das Weingut Bossert baut all seine Weine im Areal um Gundersheim an. Die Weine bilden eine Komposition aus verschiedenen Gemarkungen dieses Gebiets.

S U P P E

SOUP

Rinderkraftbrühe mit Flädle mit Streifen von hausgemachten Maultaschen (Beef consommé with pancake stripes or stripes of swabian ravioli)A,C,G,L	€ 3,90 € 4,90
Gemüsecremesuppe mit Würstchen (Cream of vegetable soup with or without sausage)G,L,A	€ 3,90 € 4,90

S A L A T E

SALAD

Großer Salatteller mit Hausdressing und Brot (Mixed salad with housedressing and bread) A,G	€ 8,90
---	--------

dazu können Sie folgendes bestellen:
additional order:

...mit Thunfisch (with tuna) D	€ 2,00
...mit Feta, Peperoni und Oliven (feta, peperoni and olive) G	€ 2,50
...mit Schinken und Käse (ham and cheese) G,O	€ 2,50
...mit Putenstreifen (with turkey slices)	€ 3,00
...mit Rinderfiletstreifen (with roast beef slices)	€ 3,00
Kleiner Beilagensalat (small salad)	€ 3,50

BURGER

Burger

- Hamburger "Hotel Berlin" mit Pommes € 10,90
(Hamburger "Hotel Berlin" with french fries) A
- mit Spiegelei und Bacon € 12,90
(Fried egg and bacon) A,C
 - all in one € 14,90
(2x Fleisch, Bacon, Spiegelei)
(2x meat, bacon, fried egg) A,C

HAUPTSPEISE

Main Course

- Schweizer Wurstsalat mit Brot € 7,90
(Swiss sausages salad)G
- Club Sandwich mit Pommes Frites € 12,90
(Toast with chicken breast, bacon, fried egg,
tomato and salad, french fries)A,C
- Hausgemachte Maultaschen mit € 11,50
Bratensauce und Röstzwiebeln und Salat
(Home-made swabian ravioli with gravy, roasted
onion and salad) A,C,O
- Schnitzel Wiener Art mit Pommes € 14,90
und kleinem Salat
(Escalope, with French fries and a small salad)A,C
- Schwäbischer Rostbraten mit Spätzle € 20,90
(Roast beef swabian style with swabian pasta) C,A

KLEINIGKEIT

small Course

- Elsässer Flammkuchen € 7,90
(Tarte flambee with cream, bacon, onion and cheese) C,G,A
- Flammkuchen mit Lachsstreifen € 9,90
(Tarte flambee with salmon) C,G,A,D
- Strammer Max € 7,90
(Bread with ham and fried eggs) A,C,G,O
- Süßkartoffelpommes € 5,50
(Sweet-potatoe fries) C,A,G

VEGETARISCH

vegetarian

- Flammkuchen mit Gemüse € 8,90
(Tarte flambee with vegetables) C,G,A
- Hausgemachte Serviettenknödelscheiben € 9,90
mit Pilzragout und kleinem Salat
(home-made slices of dumplings with mushroom ragout and salad) A,C,G
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln € 9,90
und kleinem Salat
(Swabian cheese pasty with roasted onion and salad) C A,G

DESSERT

Desserts

- Wiener Apfelstrudel € 5,50
mit Vanilleeis und Schlagsahne
(Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream) C,G,A
- Schokotöpfchen mit Walnusseis € 5,50
(chocolate soufflé with maple ice cream) C,G,A
- Kleine Käseplatte mit Feigensenf € 7,50
(small cheese plate with fig mustard) M,C

Sehr geehrte Gäste,

folgende Zusatzstoffe finden in unseren
Lebensmittelkomponenten Ihre Anwendung:

- A = Glutenhaltiges Getreide
- B = Krebstiere
- C = Ei
- D = Fisch & Fischerzeugnisse
- E = Erdnüsse & daraus gewonnene Erzeugnisse
- F = Sojabohnen/-sprossen & daraus gewonnene Erzeugnisse
- G = Milch oder Laktose
- H = Schalenfrüchte wie z.B. Mandeln & Haselnüsse
- L = Sellerie
- M = Senf
- N = Sesam
- P = Lupinenmehl/-protein und Konzentrat
- O = Schwefeldioxid & Sulfite, z.B. Wein, Trockenobst, Tomatenmark

Dear guests,

the following additives are applicable to our food,

- A = gluten
- B = crustaceans
- C = egg
- D = fish
- E = peanuts
- F = soy
- G = milk/ lactose
- H = nuts (such as almonds)
- L = celery
- M = mustard
- N = sesame
- P = lupins
- O = Sulfur dioxide & sulfites, e.g. Wine, dried fruit, tomato paste