

Herzlich willkommen im Theater im Keller Berlin

Welcome to the Theater im Keller Berlin

Genießen Sie mit uns ein paar tolle Augenblicke, geprägt von schmackhaften und kulturellen Erlebnissen. Unsere Gastrobar öffnet für Sie an Vorstellungstagen von 18:30 Uhr bis 24:00 Uhr.

Speisenbestellungen zum Verzehr vor der Show, nur bis 19:30 Uhr möglich. Zu einem späteren Zeitpunkt bestellte Speisen servieren wir Ihnen gerne zur Pause. Küchenschluss: 21:30 Uhr.

Alle Preisangaben in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Enjoy a few great moments with us, characterized by tasty and cultural experiences. Our Gastrobar is open for you on performance-days from 6:30 p.m. to midnight.

Food orders for consumption before the show, only possible until 7:30 p.m. We will be happy to serve you meals ordered at a later time during the intermission. The Kitchen closes at 9:30 p.m.

All prices incl. VAT but without tips.

Speisen Dinner	1
Wein Sekt Champagner Crémant	2
Cocktails alkoholfreie Cocktails	3 - 5
Longdrinks	6
Gin Tonic	7
alkoholfreie Getränke Bier Kaffee Tee	8
Spirituosen	9 - 10

CLEAN OCEAN



Wir spenden jedes Jahr 1% des Getränkeumsatzes an die gemeinnützige Umwelt-organisation **OceanCare**, welche sich für die Reinigung unserer Ozeane und den Schutz deren Bewohner engagiert.

Every year we donate at least 1% of the beverage sales to the non-profit environmental organization OceanCare, which is committed to cleaning our oceans and protecting their inhabitants.

PLASTIKFREI



Wir leisten unseren bestmöglichen Beitrag zur Vermeidung von Plastikmüll. Ihre Getränke bereiten wir u.a. zu über 98% aus Glasflaschen zu.

We make our best possible contribution to avoiding plastic waste. We prepare more than 98% of your drinks from glass bottles.

NACHHALTIG



Wir verzichten u.a. auf die Verwendung von Öl- oder Wachskerzen, sondern setzen hier auf energiesparende LED-Technologie. Dies verbessert nicht nur die Luft in unseren Räumen, sondern schont auch die Umwelt. Der von uns verwendete Strom stammt zu 100% aus erneuerbarer Energie.

We do not use oil or wax candles, instead relying on energy-saving LED technology. This not only improves the air in our rooms, but also protects the environment. The electricity we use comes from 100% renewable energy.

Speisen

Unsere Küche ist geprägt von mediterranen Einflüssen. Perfekt für ein leichtes Abendessen, haben wir die Portionen den Bedürfnissen unserer Gäste angepasst. Größer als die bekannten Tapas haben Sie trotzdem die Möglichkeit Verschiedenes zu probieren. Eine Komposition aus vielen Leckereien bieten wir Ihnen mit unserer beliebten „**Großen Tapasplatte**“, auf Wunsch auch als vegetarische Variante an. Zum Essen servieren wir Brot und hausgemachten Dip. Wir wünschen guten Appetit.

Jamón Serrano	12
Gegrillte Datteln im Speckmantel	12
Chili con Carne mit Rindfleisch	14
Große Tapasplatte für 2 Personen	39
▶ Variation bestehend aus: G.R. Serrano, gegrillte Datteln im Speckmantel, spanische Käsevariation, saisonales Antipasti-Gemüse, grüne Oliven, Salat	
▶ vegetarische Tapasplatte: statt Jamón Serrano & Datteln im Speckmantel mit kanarischen Kartoffeln & Paprika-Soja-Schnetzel	
Chili sin Carne mit Soja & Erbsenprotein VEGAN	14
Kanarische Kartoffeln & Mojo Rojo VEGAN	11
Spanische Käsevariation VEGET	12
Hausgem., pikantes Antipasti-Gemüse VEGAN	11
Erdnüsse VEGET	5
Spanische Oliven VEGAN	6

Dinner

Our selection of dishes is shaped by moments and Mediterranean influences. Perfect for a light dinner, we have adapted our portions to the needs of our guests. Larger than the well-known tapas, you still have the opportunity to try different things. We offer you a composition of many delicacies with our popular "large tapas plate", also available as a vegetarian option on request.

Serrano ham	12
Grilled dates wrapped in bacon	12
Chili con carne with beef	14
Large tapas plate for 2 persons	39
▶ Variation consisting of: Serrano ham, grilled dates wrapped in bacon, Spanish cheese variety, seasonal antipasti vegetables, green olives, salad	
▶ Vegetarian tapas plate: instead of serrano & dates wrapped in bacon with can. wrinkled potatoes & paprika soy slices	
Chili sin carne with soya & peas beef VEGAN	14
Canarian wrinkled potatoes & mojo rojo VEGAN	11
Spanish cheese variation VEGET	12
Homemade, spicy antipasti-vegetables VEGAN	11
Peanuts VEGET	5
Spanish Olives VEGAN	6

 **Sauvignon Blanc** | trocken, frisch, fruchtig
erfrischend-zitronige Note & ein intensives Bouquet an tropischen Aromen


 **Rosado** | trocken, beerig, frisch
elegantes, erfrischendes Aroma von Erdbeeren, frischen Früchten & Orangenblüten


 **Cabernet Sauvignon** | trocken, leicht, würzig
intensive, weiche Aromen von reifen Früchten, gehaltvolles Bouquet

Glas 0,1l / 5,50

Schorle 0,2l / 6,-

Flasche 0,75l / 35,-

 **Blanc de Noir** | Bl. Spätburgunder | trocken, beerig 42,-
2020, Qualitätswein, Weingut Heribert Boch, **Trittenheim**

 **Riesling Apotheke** | mild 48,-
2020, Qualitätswein, Weingut Heribert Boch, **Trittenheim**

 **Vionta Albariño** | trocken, frisch, fruchtig 52,-
2021, Albariño, Vionta, Galicia / Rías Baixas, **Spanien**

 **Rosé Blauer Spätburgunder** | feinherb, beerig 42,-
2020, Qualitätswein, Weingut Heribert Boch, **Trittenheim**

 **Rioja Vega Tinto** | trocken, frisch 35,-
2020, Garnacha Tempranillo, Bodegas Rioja Vega, **Spanien**

 **Negroamaro Puglia** | trocken, intensiv, beerig 35,-
2020, Negroamaro, San Marzano, Apulien, **Italien**

 **Orube Crianza** | trocken, intensiv, fruchtig 48,-
2017, Graciano Garnacha Tempranillo, Solar Viejo, Rioja, **Spanien**

 **Solar Viejo Reserva** | trocken, intensiv, würzig 52,-
2017, Graciano Garnacha Tempranillo, Solar Viejo, Rioja, **Spanien**

 **Sekt** | trocken, fruchtig **Glas 0,1l / 5,50** 35,-
Cuveé, Lutter & Wegner, Gendarmenmarkt, **Berlin**

 **Crémant de Loire Rosé Bouvet 1851** | brut 49,-
Cabernet Franc, Bouvet-Ladubay, Loire, **Frankreich**

 **MOËT & CHANDON IMPÉRIAL** | brut 95,-
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, Épernay, **Frankreich**

Mojito



Havana Rum 3 Jahre, frische Minze
Rohrzucker, Limettensaft
Angostura Bitter, crushed Ice

11 | alkoholfrei 9

Cosmopolitan



9 Mile Vodka, Cointreau, Limettensaft
Cranberrynektar, Cranberrysirup

10

Havana Bay



**ONLY
HERE**

Havana Rum 7 Jahre
Orangestücke, Rohrzucker
Limettensaft, crushed Ice

12

Caipirinha



Velho Barreiro Gold Cachaca
Limettenstücke, Rohrzucker, crushed Ice

11 | alkoholfrei 9

Mai Tai



Legendario Rum 3 + 7 Jahre,
Orangenlikör, Mandelsirup
Limettensaft, Ananassaft

12

Old Fashioned



Jack Daniels No 7, Rohrzuckersirup,
Angostura Bitter, Orangeschlitze

10

Aperol Spritz



Aperol, Lutter & Wegner Sekt,
Orangenscheibe, Soda

9

Hugo



Holunderblütensirup, Lutter & Wegner Sekt
frische Minze, Limettenscheibe, Soda

9

Whisky Sour



Evan Williams Bourbon, Limettensaft
Rohrzuckersirup

11

Piña Colada



Havana Rum 3 Jahre, Kokossirup
Ananassaft, Cream

11 | alkoholfrei 9

Swimmingpool



Havana Rum 3 Jahre, Blue Curacao,
Kokossirup, Ananassaft, Cream

11 | alkoholfrei 9

Virgin Diary



**ONLY
HERE**

9 Mile Vodka, Likör 43, Maracujanektar
Limettensaft, Maracuja- & Kokossirup

11

Tequila Sunrise



Jose Cuervo Especial Tequila Silver
Orangensaft, Grenadine

10

Sex on the Beach



9 Mile Vodka, Peachtree, Cranberrysirup
Cranberry-, Limetten- & Orangensaft

11 | alkoholfrei 9

Kyiw Mule



Nemiroff Delikat Vodka (Ukraine),
Fever Tree Ginger Beer, Limettensaft
frische Gurke, Minze & Limettenscheibe

11 | alkoholfrei 9

Tennessee Dry



**ONLY
HERE**

Jack Daniels No 7, Cranberrynektar
Mandelsirup, Limettensaft

11

Schutzengel



**ONLY
HERE**

Havana Rum 3 Jahre, Blue Curacao
Limettensaft, Maracujasaft

11 | alkoholfrei 9

Long Island Ice Tea



Legendario 3 + 7 Jahre, Triple Sec
Orangenlikör, Orangen- & Limettenstücke
Limettensaft, Coca Cola

12

Longdrinks

5cl + 0,2l

Campari Orange	10
Campari Soda	10
Cuba Libré Havana 3 Jahre	10
Cuba Libré Havana 7 Jahre	12
Jack Daniels Coke	11
Jägermeister Red Bull	11
Likör 43 mit Milch	10
Malibu Orange	10
Malibu Maracuja	10
9 Mile Vodka Orange	10
9 Mile Vodka Red Bull	11

Gin Tonic *perfect served*

...ganz nach Ihrem Geschmack! Wählen Sie Ihren Lieblings-Gin und genießen Sie Ihren Favoriten mit einem botanischen Zusatz oder in der klassischen Variante - pur. Wir verwenden für die Zubereitung das londoner premium Tonic „Fever Tree Mediterranen“, welches sich durch die Verarbeitung hochwertiger, ätherischer Öle von Blüten, Früchten und Kräutern, wie Zitronenthymian und Rosmarin von der Mittelmeerküste und hochwertigstes Chinin aus der demokratischen Republik Kongo auszeichnet. *Cheers!*

Gin 5cl	Herkunft	Zusatz (optional)	Preis
Bombay Sapphire		+ Gurke	11
Mombasa Club		+ roter Pfeffer	11
The Duke		+ Hibiskus	12
The Botanist		+ Minzblätter	12
Hendricks		+ Gurke	12
Gin Mare		+ Rosmarin	12
Brooklyn		+ Physalis	14
Monkey 47		+ Kardamom	14

Alkoholfreies

Fruchtsaft / Nektar Niehoffs Vaihinger Ananas / Orange / Maracuja oder Cranberry	0,2 l	5
Saftschorle Niehoffs Vaihinger, Selters	0,3 l	5
Mineralwasser Selters, still / classic	0,25 l	4
Miner. / Heilwasser St. Fachingen, still / medium	0,75 l	8
Tonic Water Fever Tree, Mediterranean	0,2 l	5
Coke / Coke Zero	0,2 l	4
Red Bull Energy Drink	0,25 l	5

Bier

Berliner Pilsner premium pils beer, alc.: 5,0%	0,33 l	5
Pilsner alkoholfrei pils beer alcohol-free, alc.: <0,5%	0,33 l	5
Radler beer with lemonade	0,33 l	5

Kaffee / Tee

Espresso / doppelter Espresso	3	5
Kaffee Créma		4
Cappuccino / Milchkafee		4
Tee Kamille / Darjeeling / Classic Green / Sommerbeere / Pfefferminz / Lemon-Ginger		4

Whiskey & Bitter & Aperitifs & Brandy

Jack Daniels No. 7 Bourbon	2 cl	4
Evan William Black Bourbon	2 cl	4
Kilbeggan Irish	2 cl	4
Glenmorangie Scotch 10 Jahre	2 cl	5
Glenkinchie Scotch 12 Jahre	2 cl	5
Oban Scotch 14 Jahre	2 cl	7
Lagavulin Scotch 16 Jahre	2 cl	8
<hr/>		
Ramazotti	2 cl	4
Jägermeister	2 cl	4
<hr/>		
Martini Bianco / Olive	6 cl	6
Martini Extra Dry / Olive	6 cl	6
Martini Rosso / Physalis	6 cl	6
<hr/>		
Chantré Weinbrand	2 cl	4
Osborne Veterano Brandy	2 cl	4
Vecchia Romagna	2 cl	4

Spirituosen & Liköre

Remy Martin Champagne Cognac	2 cl	7
Grappa	2 cl	4
Ouzo No 12	2 cl	4
Rostocker Doppelkümmel	2 cl	4
9 Mile Vodka	2 cl	4
José Cuervo Tequila Gold / Silver	2 cl	4
Graf Hardenberg Weizenkorn	2 cl	4
Fürst Bismark Kornbrand	2 cl	4
Malteser Aquavit	2 cl	4
Schladerer Birne, Himb., Kirsche, Zwetschge	2 cl	4

Sambucca	2 cl	4
Baileys Irish Cream	2 cl	4
Frangelico Haselnuss	2 cl	4
Malibu Cocos	2 cl	4
Pfefferminz	2 cl	4
Amaretto	2 cl	4
Küstennebel	2 cl	4