

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

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. Wir wünschen guten Appetit. *dazu servieren Brot & Aioli

Jamón Serrano 12

Gegrillte Datteln im Speckmantel* 12

Chili con Carne mit Bio-Rindfleisch* 15

Große Tapasplatte für 2 Personen* 45

▶ Variation bestehend aus: G.R. Serrano, gegrillte Datteln im Speckmantel, spanische Käsevariation, saisonales Antipasti-Gemüse, grüne Oliven, Salat, Brot & Aioli

▶ **vegetarische Tapasplatte: statt Jamón Serrano & Datteln im Speckmantel mit kanarischen Kartoffeln & gefüllten Weinblättern**

Weinblätter gefüllt mit würzigem Reis * VEGAN 12

Kanarische Kartoffeln & Mojo Rojo* VEGAN 12

Spanische Käsevariation* VEGET 12

Antipasti-Gemüse* VEGAN 12

Erdnüsse VEGET 5

Grüne Manzanilla 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	15
Large tapas plate for 2 persons	45
▶ Variation consisting of: Serrano ham, grilled dates wrapped in bacon, Spanish cheese variety, seasonal antipasti vegetables, green olives, salad, bread & Aioli	
▶ Vegetarian tapas plate: instead of serrano & dates wrapped in bacon with can. wrinkled potatoes & stuffed vine leaves	
Stuffed vine leaves VEGAN	12
Canarian wrinkled potatoes & mojo rojo VEGAN	12
Spanish cheese variation VEGET	12
Antipasti-vegetables VEGAN	12
Peanuts VEGET	5
Green Manzanilla Olives VEGAN	6

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


 **Rosado** | trocken, beerig, frisch
elegantes 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 / 38,-


 **Blanc de Noir** | Bl. Spätburgunder | trocken, beerig 45,-
2020, Qualitätswein, Weingut Heribert Boch, **Trittenheim**

 **Riesling Apotheke** | mild, fruchtig, frisch 55,-
2020, Qualitätswein, Weingut Heribert Boch, **Trittenheim**



 **Vionta Albariño** | trocken, frisch, fruchtig 55,-
2021, Albariño, Vionta, Galicia / Rías Baixas, **Spanien**




 **Rosé Spätburgunder** | feinherb, beerig 49,-
2020, Qualitätswein, Weingut Heribert Boch, **Trittenheim**



 **Rioja Vega Tinto** | trocken, frisch 38,-
2020, Garnacha Tempranillo, Bodegas Rioja Vega, **Spanien**

 **Negroamaro Puglia** | trock., charismatisch., beerig 37,-
2020, Negroamaro, San Marzano, Apulien, **Italien**

 **Orube Crianza** | trocken, charismatisch, fruchtig 55,-
2017, Graciano Garnacha Tempranillo, Solar Viejo, Rioja, **Spanien**

 **Solar Viejo Reserva** | trocken, charismatisch, würzig 55,-
2017, Graciano Garnacha Tempranillo, Solar Viejo, Rioja, **Spanien**

 **Sekt** | trocken, fruchtig 38,-
Cuveé, Lutter & Wegner, Gendarmenmarkt, **Berlin**

Glas 0,1l / 5,50

 **Crémant de Loire Cu. Diadem Rosé** | brut 49,-
Chardonnay, Pinot Noir, Gratien & Meyer, Loire, **Frankreich**

 **MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL** | brut 89,-
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, Épernay, **Frankreich**

Mojito



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

regulär 12,- / alkoholfrei 10,-

Cosmopolitan



9 Mile Vodka, Cointreau, Limettensaft
Cranberrynektar, Cranberrysirup

10,-

Havana Bay



**ONLY
HERE**

Havana Rum 7 Jahre
Orangenstücke, Rohrzucker, Limettensaft

12,-

Caipirinha



Velho Barreiro Gold Cachaca
Limettenstücke, Rohrzucker

regulär 12,- / alkoholfrei 10,-

Mai Tai



Legendario Rum 3 + 7 Jahre, Orangenlikör
Mandelsirup, Limetten- & 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



Jack Daniels No 7, Limettensaft
Rohrzuckersirup

11,-

Piña Colada



Havana Rum 3 Jahre, Kokossirup
Ananassaft, Cream

regulär 11,- / **alkoholfrei 9,-**

Swimmingpool



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

regulär 11,- / **alkoholfrei 9,-**

Yaiza Sol



**ONLY
HERE**

9 Mile Vodka, Likör 43, Maracujanektar
Limettensaft, Kokossirup

11,-

Tequila Sunrise



Jose Cuervo Especial Tequila Silver
Orangensaft, Grenadine

10,-

Sex on the Beach



9 Mile Vodka, Pfirsichlikör
Cranberry-, Limetten- & Orangensaft

regulär 11,- / alkoholfrei 9,-

Kyw Mule



Nemiroff Delikat Vodka,
Fever Tree Ginger Beer, Limettensaft
Gurke, Minze & Limettenscheibe
regulär 11,- / alkoholfrei 9,-

Espresso Martini



9 Mile Vodka, frischer Espresso,
Kaffeelikör, Rohrzuckersirup

12,-

Schutzengel



**ONLY
HERE**

Havana Rum 3 Jahre, Blue Curacao
Limettensaft, Maracujasaft

regulär 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	4,50
Saftschorle Niehoffs Vaihinger, Selters	0,3 l	4,70
Mineralwasser Selters, still / classic	0,25 l	3,60
Miner. / Heilwasser St. Fachingen, still / medium	0,75 l	7,30
Tonic Water Fever Tree, Mediterranean	0,2 l	4,70
Coke / Coke Zero	0,2 l	4,00
Red Bull Energy Drink	0,25 l	4,70

Bier

Berliner Pilsner premium pils beer, alc.: 5,0%	0,33 l	4,70
Pilsner alkoholfrei pils beer alcohol-free, alc.: <0,5%	0,33 l	4,70
Radler beer with lemonade	0,33 l	4,70

Kaffee / Tee

Espresso / doppelter Espresso	3,00	4,50
Kaffee Créma		3,70
Cappuccino / Milchkaffee		4,00
Tee Kamille / Darjeeling / Classic Green / Sommerbeere / Pfefferminz / Lemon-Ginger		4,00

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