

WWW.BUTTERHANDLUNG.DE

ÖFFNUNGSZEITEN:

MITTWOCH BIS FREITAG: AB 17 UHR

SAMSTAG & SONNTAG: AB 12 UHR

MONTAG RUHETAG

*Restaurant
Butterhandlung*



HAUSGEMACHTE KÜCHE | FRISCHE PRODUKTE

ALLE PREISE IN EURO

RESTAURANT BUTTERHANDLUNG

SCHARNWEBERSTR. 54 10247 BERLIN-FRIEDRICHSHAIN

TELEFON 030-68915679 INFO@BUTTERHANDLUNG.DE

ÖFFNUNGSZEITEN

MITTWOCH BIS FREITAG: AB 17 UHR
SAMSTAG & SONNTAG: AB 12 UHR
MONTAG RUHETAG

IM HERBST EMPFEHLEN WIR

CASTRO STREET LEMONADE 3,5
HAUSGEMACHTE LIMONADE, TRADITIONELLES REZEPT AUS NEW ORLEANS

APERITIF

KIR FRANZÖSISCHER WEISSWEIN MIT CREME DE CASSIS 5,5

NEGRONI TANQUERAY TEN GIN, ROTES VERMOUTH UND CAMPARI 8,5

APEROL SPRITZ 5,5

BELSAZAR VERMOUTH ROSE MIT TONIC WATER 5,5

DIGESTIF

ESPRESSO MARTINI 8,5

WHITE RUSSIAN 8
AFTER DINNER COCKTAIL MIT WODKA, KAHILUA KAFFEELIKÖR UND MILCH

IMMER SONNTAGS AB 12 UHR

FEIJOADA 15
DAS NATIONALGERICHT AUS BRASILIEN - NICHTS FÜR VEGETARIER

CAIPIRINHA 8

CACHAÇA UMBURANA DELICANA 2 CL 5,5

VORSPEISE

PÃO DE QUEIJO (VEGETARISCH, GLUTENFREI) 5 BRASILIANISCHE KÄSEBRÖTCHEN 5

SÜSSKARTOFFELCHIPS (VEGAN) 4

ANTIPASTI (PRO PERSON) (AUF NACHFRAGE AUCH VEGETARISCH) 11

HERBSTSALAT | HAUSGEMACHTES CHUTNEY | KARAMELLISIERTER
ZIEGENKÄSE | EINGELEGTE MAIRÜBEN 10 / 16

WEINEMPFEHLUNG (WEISS): ENTRE DEUX MERS, CHANTET BLANET (BORDEAUX), 2015

KINDERTELLER

PÜREE AUS DREIERLEI WURZELN UND KNOLLEN 5

NUDELN | TOMATENSOBE | KÄSE 6

NUDELN | BUTTER | KÄSE 6

HAUSGEMACHTE NUDELN

TAGLIATELLE | TARTUFATA | FRISCHER TRÜFFEL (VEGETARISCH) 14 / 22
WEINEMPFEHLUNG (ROT): CHÂTEAU BELLEVUE, CRU BOURGEOIS, MÉDOC, 2012

TAGLIATELLE | FLUSSKREBSSCHWÄNZE | BUNTER BLUMENKOHL 14 / 22
LIMOINCELLOSUD (VEGETARISCH)
WEINEMPFEHLUNG (ROSÉ): CHÂTEAU LA TOUR DE BY, BORDEAUX, 2015

RAVIOLI | ZIEGENFRISCHKÄSE | GETROCKNETE APRIKOSEN 13 / 19
ZITRONENSCHAUM (VEGETARISCH)
WEINEMPFEHLUNG (ROSÉ): CHÂTEAU LA TOUR DE BY, BORDEAUX, 2015

RISOTTO

TRÜFFELRISOTTO | POCHIERTES EI (UNSERE EIER BEZIEHEN WIR VOM 24
ODERBRUCH-MÜLLER BIO HOFADEN IN BAD FREIENWALDE) | **KRÄUTERSEITLINGS**
SHITAKE (VEGETARISCH)
WEINEMPFEHLUNG (WEISS): PINOT GRIS A L'ORÉE DU BOIS, HUBERT REYSER, VINS DALSAC 2012

RISOTTO | BIO BURRATA AUS BRANDENBURG | HAUSGEMACHTES PESTO 22
HALBGETROCKNETE BUNTE CHERRYTOMATEN (VEGETARISCH)
WEINEMPFEHLUNG (WEISS): POUILLY FUMÉ, VILLEBOIS, 2015

VEGAN

VEGANER ÜBERRASCHUNGSTELLER (VEGAN) 18
ZUR INFORMATION: ALLE WEINE DES WEINGUTS SCHWEINHARDT SIND VEGAN

FISCH

KABELJAUFILET EN PAPILOTE | GELBE ZUCCHINISTREIFEN
BLUMENKOHLSALAT 23

WEINEMPFEHLUNG (WEISS): POUILLY FUMÉ, VILLEBOIS, 2015

OKTOPUS | DRILLINGE KARTOFFELN | GEMÜSE | ROTE MOJO 21

WEINEMPFEHLUNG (WEISS): ENTRE DEUX MERS, CHANTET BLANET (BORDEAUX), 2015

FLEISCH

KALBSBRUST | 12 STUNDEN GESCHMORT | PÜREE AUS DREIERLEI
WURZEL- UND KNOLLENGEMÜSE 21

EMPFEHLUNG: BIER: LEFFE BLONDI!

THÜRINGER DUROC SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL | GERÄUCHERTES
COUSCOUS | EINGELEGTE SENFFRÜCHTE 23

WEINEMPFEHLUNG (ROT): RIOJA, AZABACHE RESERVA 0,375 L (TEMPRANILLO, GRACIANO), 2011

DESSERT

BANOFFI PIE 6,5

ORANGENTIRAMISU 5

SCHOKOLADENMOUSSE 5

DESSERTWEIN EMPFEHLUNG:

RIESLING ROTHENBERG AUSLESE 2015, SCHWEINHARDT 0,1 L 7,5

HEISSE GETRÄNKE

TASSE ESPRESSO	2
TASSE DOPPELTER ESPRESSO	3
TASSE KAFFEE	2
TASSE CAPPUCCINO	2,5
TASSE MILCHKAFFEE	3
GLAS LATTE MACCHIATO	3
TASSE GETREIDEMILCHKAFFEE	3
GLAS HEISSE / KALTE SCHOKOLADE	3
GLAS FRISCHER INGWER ZITRONE HONIG	3
TASSE TEE	2,8

BLACK TEA:
HERBAL:

BOMBAY CHAI
AFRICAN SOLISTICE

HINWEISE FÜR ALLERGIKER:

BESTIMMTE ZUTATEN ODER ANDERE STOFFE ODER ERZEUGNISSE (WIE VERARBEITUNGSHILFSSTOFFE), DIE BEI DER HERSTELLUNG VON LEBENSMITTELN VERWENDET WERDEN UND DARIN VERBLEIBEN, KÖNNEN BEI MANCHEN MENSCHEN ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN VERURSACHEN, DIE TEILWEISE DIE GESUNDHEIT DER BETROFFENEN GEFÄHRDEN KÖNNEN.

INFORMATION FOR ALLERGY SUFFERERS:

CERTAIN INGREDIENTS, SUBSTANCES OR PRODUCTS (SUCH AS AUXILIARY AGENTS) THAT ARE USED IN FOOD PRODUCTION MIGHT REMAIN IN THE FOOD AND MAY CAUSE ALLERGIES OR FOOD INTOLERANCE IN SOME PEOPLE, POTENTIALLY PUTTING THEIR HEALTH AT RISK.

APERITIF

KIR		5,5
BELSAZAR VERMOUTH ROSE MIT TONIC WATER		5,5
APEROL SPRITZ		5,5
SUZE GINGER		4,5
NEGRONI		8,5
PERNOD	2 CL	3,5
PASTIS DUVAL	2 CL	4,5
PASTIS 51	2 CL	4,5
PINEAU DE CHARENTES	4 CL	3,5

DIGESTIF

GRAPPA RISERVA ZANIN	2 CL	5,5
GRAPPA MARZADRO GEWÜRZTRAMINER (3 JAHRE IM BARRIQUEFASS GEREIFT)	2 CL	7,5
XO WEINBRAND SCHWEINHARDT (25 JAHRE IM BARRIQUEFASS GELAGERT)	2 CL	7,5
CACHAÇA UMBURANA DELICANA	2 CL	5,5
KIRSCHWASSER	2 CL	4,5
HIMBEERGEIST	2 CL	4,5
LIMONCELLO BATTOR MOROS (SARDINIEN)	2 CL	3,5
AVERNA	4 CL	4
RAMAZZOTTI	4 CL	4
SAMBUCA MOLINARI	2 CL	3
FERNET-BRANCA	2 CL	3
AMARETTO DISARONNO	2 CL	3
BAILEYS AUF EIS	4 CL	4

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

CASTRO STREET LEMONADE (HAUSGEMACHTE LIMONADE)	0,3 L	3,5
BAD LIEBENWERDA MINERALWASSER CLASSIC / NATURELL	0,25 L 0,75 L	2 5,5
BAUER RHABARBERSCHORLE	0,33 L	2,8
COCA COLA / LIGHT	0,2 L	2,2
FRITZ ORANGENLIMONADE	0,2 L	2,2
BAD LIEBENWERDA GINGER ALE / BITTER LEMON	0,25 L	2,5
BAUER APFELSAFT NATURTRÜB	0,2 L	2,5
BAUER ORANGENSAFT	0,2 L	2,5
BAUER MARACUJASAFT	0,2 L	2,5
BAUER PFIRSICHSAFT	0,2 L	2,5
BAUER CRANBERRYSAFT	0,2 L	2,5
SAFTSCHORLE	0,3 L	3,5

BIER

HAAKEBECK KRÄUBEN VOM FASS / ALSTER	0,3 L 0,4 L	2,8 3,5
FRANZISKANER HEFEWEIZEN KRISTALLWEIZEN ALKOHOLFREIES HEFEWEIZEN	0,5 L	3,8
LEFFE BLOND - OBERGÄRIGES KLOSTERBIER AUS BELGIEN	0,33 L	3,8
LEFFE BRUNE - MIT GERÖSTETEM MALZ GEBRAUT	0,33 L	3,8

ROTWEIN

HAUSWEIN	0,2 L	3,5
	0,5 L	8,5
	1,0 L	17

FRANKREICH

VIEUX CHÂTEAU LANDON, CRU BOURGEOIS, MÉDOC, 2012	0,75 L	38
CHÂTEAU BELLEVUE, CRU BOURGEOIS, MÉDOC, 2012	0,1 L	6
	0,75 L	48
CHÂTEAU LAROSE-TRINTAUDON, CRU BOURGEOIS, HAUT-MÉDOC, 2014	0,75 L	42
CHÂTEAU CITRAN, HAUT-MÉDOC, 2013	0,75 L	56

ITALIEN

PRIMITIVO, VIGNETI DEL SALENTO, I MURI, 2015	0,2 L	7
	0,75 L	26

SPANIEN

RIOJA, AZABACHE RESERVA (TEMPRANILLO, GRACIANO), 2011	0,375 L	18,5
	0,75 L	35
TAMARAL ROBLE (TEMPRANILLO), RIBERA DEL DUERO, 2014	0,1 L	4
	0,2 L	7,5
	0,75 L	28

ROSÉ

CHÂTEAU LA TOUR DE BY, BORDEAUX 2015	0,2 L	6
	0,75 L	22

WEISSWEIN

HAUSWEIN	0,2 L	3,5
	0,5 L	8,5
	1,0 L	17
WEINSCHORLE	0,2 L	3,5

DEUTSCHLAND

RIESLING, BÜRGERMEISTER SCHWEINHARDT (NAHE), 2015	0,2 L	6
	0,75 L	22
RIESLING TERRASSE ROTHENBERG, SCHWEINHARDT (NAHE), 2013 WÄCHST AUF DEN TERRASSEN VOM ROTHENBERG AUF VULKANISHEM GESTEIN	0,75 L	42
GRAUER BURGUNDER, LANGENLONSHEIMER LÖHRER BERG BÜRGERMEISTER SCHWEINHARDT (NAHE), 2016	0,2 L	7,5
	0,75 L	28
WEISSER BURGUNDER, LANGENLONSHEIMER LÖHRER BERG BÜRGERMEISTER SCHWEINHARDT (NAHE), 2016	0,2 L	7,5
	0,75 L	28
SCHEUREBE, BÜRGERMEISTER SCHWEINHARDT (NAHE), 2014	0,2 L	7,5
	0,75 L	28
SAUVIGNON BLANC, DIEHL, 2016	0,2 L	7,5
	0,75 L	28

FRANKREICH

PINOT GRIS A L'ORÉE DU BOIS, HUBERT REYSER, VINS D'ALSAC 2012	0,1 L	6
	0,75 L	48
ENTRE DEUX MERS, CHANTET BLANET (BORDEAUX) 2015	0,2 L	6
	0,75 L	22
POUILLY FUMÉ, VILLEBOIS, 2015	0,1 L	5
	0,2 L	10
	0,75 L	36

CHAMPAGNER & CO

ZERO, SCHWEINHARDT, WEISSER TRAUBENSaft VERPERLT OHNE ALKOHOL	0,1 L	3
	0,75 L	22
LANGENLONSHEIMER RIESLING SEKT, EXTRA BRUT, SCHWEINHARDT	0,1 L	5
	0,75 L	36
FRIZZANTE	0,1 L	3,5
ROSÉ FRIZZANTE	0,1 L	3,5
CRÉMANT DE LOIRE, BRUT	0,1 L	6
	0,75 L	42

LONGDRINKS

GIN AND TONIC	7,5
CAMPARI ORANGE	6,5
VODKA – CRANBERRY / CLUB MATE / BITTER LEMON / RHABARBERSCHORLE ...	7

COCKTAILS

SPECIAL	OLD FASHIONED	10
	SAZERAC	10
	ESPRESSO MARTINI	8,5
	APRICOT COOLER	8
GIN	GIN FIZZ	7,5
	SINGAPORE SLING	9
	NEGRONI	8,5
	DRY MARTINI	8,5
RUM	DAIQUIRI RON CANEY 3 JAHRE / RON CANEY 7 JAHRE	8 / 9,5
	MOJITO	9
	CAIPRINHA	8
	MAI TAI	10
VODKA	VODKA SODA	7,5
	MOSCOW MULE	8
	WHITE RUSSIAN	8
	WATERMELON MAN	9
SOURS	WHISKEY SOUR	8
	APEROL SOUR	8
	PISCO SOUR	8
	MARGARITA	8
ALKOHOLFREI	BITTER SOUR	6,5
	VIRGIN JAGGER	6,5
	GINGER ROGERS	6,5

WWW.BUTTERHANDLUNG.DE

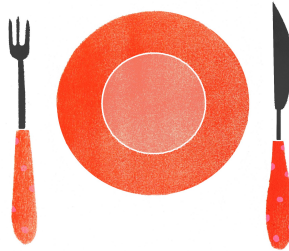
OPENING HOURS:

FROM WEDNESDAY TO FRIDAY: FROM 17:00

SATURDAY & SUNDAY: FROM 12:00

MONDAY CLOSED

*Restaurant
Butterhandlung*



HOMEMADE CUISINE | FRESH PRODUCTS

ALL PRICES IN EURO

RESTAURANT BUTTERHANDLUNG

SCHARNWEBERSTR. 54 10247 BERLIN-FRIEDRICHSHAIN

PHONE 030-68915679 INFO@BUTTERHANDLUNG.DE

STARTER

PÃO DE QUEIJO (VEGETARIAN, GLUTEN FREE)	5 BRAZILIAN CHEESEBALLS	5
SWEET POTATO CRISPS (VEGAN)		4
ANTIPASTI (PER PERSON) (ALSO VEGETARIAN ON REQUEST)		11
AUTUMN SALAD HOMEMADE CHUTNEY CAMELIZED GOAT CHEESE PICKLED TURNIPS		10 / 16

WINE RECOMMENDATION (WHITE): ENTRE DEUX MERS, CHANTET BLANET (BORDEAUX), 2015

KIDS MENU

SWEET POTATO PUREE		5
PASTA TOMATO SAUCE CHEESE		6
PASTA BUTTER CHEESE		6

HOMEMADE PASTA

TAGLIATELLE | TARTUFATA | FRESH TRUFFLE (VEGETARIAN) 14 / 22

WINE RECOMMENDATION (RED): CHÂTEAU BELLEVUE, CRU BOURGEOIS, MÉDOC, 2012

TAGLIATELLE | CRAYFISH TAILS | COLORFUL CAULIFLOWER
LIMONCELLO SAUCE 14 / 22

WINE RECOMMENDATION (ROSÉ): CHÂTEAU LA TOUR DE BY, BORDEAUX, 2015

RAVIOLI | GOAT CHEESE | DRIED APRICOTS | LEMON FOAM (VEGETARIAN) 13 / 19

WINE RECOMMENDATION (WHITE): ENTRE DEUX MERS, CHANTET BLANET (BORDEAUX), 2015

RISOTTO

TRUFFLE RISOTTO | KING OYSTER & SHITAKE MUSHROOMS 24

POACHED EGG (BIO) (VEGETARIAN)

WINE RECOMMENDATION (WHITE): PINOT GRIS A L'ORÉE DU BOIS, HUBERT REYSER, VINS DALSAC 2012

RISOTTO | BIO BURRATA FROM BRANDENBURG | HOMEMADE PESTO
SEMI DRIED CHERRY TOMATOS 22

WINE RECOMMENDATION (WHITE): GRAUER BURGUNDER, SCHWEINHARDT, 2016

VEGAN

VEGAN SURPRISE PLATE (VEGAN) 18

FOR YOUR INFORMATION: ALL WINES MADE FROM WEINGUT SCHWEINHARDT ARE VEGAN

FISH

CODFISH FILLET EN PAPILOTE | ZUCCHINI STRIPS | CAULIFLOWER SALAD 23

WINE RECOMMENDATION (WHITE): POUILLY FUMÉ, VILLEBOIS, 2015

OCTOPUS | ROASTED POTATOES | VEGETABLES | RED MOJO 21

WINE RECOMMENDATION (RED): PRIMITIVO, VIGNETI DEL SALENTO, 2015

MEAT

BREAST OF VEAL | BRAISED FOR 12 HOURS | PUREE MADE OF
THREE ROOT AND TUBER VEGETABLES 21

RECOMMENDATION: BEER: LEFFE BLOND

DUROC PORK FILLET WRAPPED IN BACON | SMOKED COUSCOUS
MARNINATED FRUITS 23

WINE RECOMMENDATION (RED): RIOJA, AZABACHE RESERVA (TEMPRANILLO, GRACIANO), 2011

DESSERT

BANOFFEE PIE 6,5

ORANGE TIRAMISU 5

CHOCOLATE MOUSSE 5