

WWW.BUTTERHANDLUNG.DE

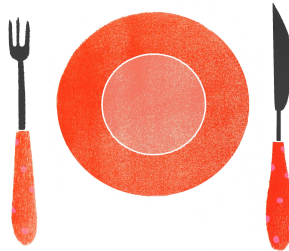
ÖFFNUNGSZEITEN:

MO, MI, DO, FR: AB 17 UHR

SA & SO: AB 12 UHR

DIENSTAG: 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

MO, MI, DO, FR: AB 17 UHR  
SA & SO: AB 12 UHR  
DIENSTAG: RUHETAG

---

### IM FRÜHLING 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, ROTER VERMOUTH UND CAMPARI 8,5

**APEROL SPRITZ** 5,5

#### *DIGESTIF:*

**AMBRÉ** DOMAINE GIOCANTI 2010 SÜSSER ROSE NATURWEIN AUS FRANKREICH 6 CL 6,5

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

### IMMER SONNTAGS AB 12 UHR

**FEIJOADA** 15  
DAS NATIONALGERICHT AUS BRASILIEN - NICHTS FÜR VEGETARIER

**STEAK PICANHA 150 GRAMM** 17  
**260 GRAMM** 27  
MIT GEMÜSE, KNOBLAUCHCONFIT UND GERÖSTETEM MANIOKMEHL

**CAIPIRINHA** 8

**CACHAÇA UMBURANA DELICANA** 2 CL 5,5

## VORSPEISE

PÃO DE QUEIJO	3 BRASILIANISCHE KÄSEBRÖTCHEN	4
(VEGETARISCH, GLUTENFREI)	6 BRASILIANISCHE KÄSEBRÖTCHEN	7

KNUSPER KALBSFLEISCH-TASCHEN   GRANATAPFEL-SOSSE	3 STÜCK	6
	6 STÜCK	9

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

JAKOBSMUSCHEL-CEVICHE		15
-----------------------	--	----

*WEINEMPFEHLUNG (WEISS): SCHEUREBE, BÜRGERMEISTER SCHWEINHARDT (NAHE), 2014*

RUCOLA   VANILLE-BOURBON-SOSSE   GARNELEN   ZIEGENKÄSE   MARACUJADRESSING		10 / 16
---	--	---------

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

KLEINER GRÜNER SALAT		5
----------------------	--	---

## KINDERTELLER

PÜREE AUS DREIERLEI WURZELGEMÜSE		5
----------------------------------	--	---

NUDELN   TOMATENSOBE   KÄSE		6
-----------------------------	--	---

NUDELN   BUTTER   KÄSE		6
------------------------	--	---

## HAUSGEMACHTE NUDELN

SCHWARZE SPAGHETTI | MEERESFRÜCHTE | RADICCHIO | BOTTARGA 21

*WEINEMPFEHLUNG (ROSÉ): CHÂTEAU LA TOUR DE BY, BORDEAUX 2015*

TAGLIATELLE | TARTUFATA | FRISCHER TRÜFFEL (VEGETARISCH) 13 / 21

*WEINEMPFEHLUNG (ROT): CHÂTEAU HAUT BARADE, CUVÉE EXCELLENCE, BORDEAUX, 2015 (0,375 L FLASCHE)*

TAGLIATELLE | BIRNE | KARAMELLISIERTE CHILIWALNUSSE |  
GORGONZOLA (VEGETARISCH) 12 / 19

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

## RISOTTO

TRÜFFELRISOTTO | POCHIERTES EI | KRÄUTERSEITLINGS  
(VEGETARISCH) 19

*WEINEMPFEHLUNG (ROT): CHÂTEAU BELLEVUE, CRU BOURGEOIS, MÉDOC 2012 (0,75 L FLASCHE)*

GARNELEN-LIMONCELLO-RISOTTO | GRÜNER SPARGEL | PISTAZIEN 22

*WEINEMPFEHLUNG (WEISS): SANCERRE, VILLEBOIS, 2014*

## VEGAN

VEGANER ÜBERRASCHUNGSTELLER (VEGAN) 18

*ZUR INFORMATION: ALLE WEINE DES WEINGUTS SCHWEINHARDT SIND VEGAN*

## FISCH

MOQUECA | WELSFILET | GARNELEN | PAPRIKA | KOKOSSOSSE | REIS 23

*WEINEMPFEHLUNG (WEISS): SCHEUREBE, WEINGUT SCHWEINHARDT (NAHE), 2015*

OCTOPUS | KANARISCHE KARTOFFELN | GEMÜSE | ROTE MOJO 19

## FLEISCH

KALBSBRUST | 12 STUNDEN GESCHMORT | PÜREE AUS DREIERLEI WURZELGEMÜSE 21

*EMPFEHLUNG: BIER: LEFFE BLOND!!!*

BRANDENBURGER WILDSCHWEINRAGOUT | KARTOFFELPÜREE APFEL PORTWEIN 23

*WEINEMPFEHLUNG (ROT): RIOJA, AZABACHE RESERVA, 2011 (0,375 ODER 0,75 FLASHE)*

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST | SPINATRISOTTO | CRANBERRYSCHAUM 26

*WEINEMPFEHLUNG (ROT): PRIMITIVO, VIGNETTI DEL SALENTO, 2015*

## STEAK

ENTRECOTE VOM ARGENTINISCHEN BLACK ANGUS CAMPO BEEF (260 GRAMM) 29

KEINE ÄSTÄLLE, ZÄUNE ODER EINSCHRÄNKUNGEN. DAS ANGUS RIND WANDERT DAS GANZE JAHR IM HERDENVERBAND ÜBER DIE AUSGEDEHNTEN WEIDEGRÜNDE DER ARGENTINISCHEN GRASSTEPPEN UND WÄCHST DABEI AUF NATÜRLICHE WEISE HERAN. DORT SIND DIE NÄHRSTOFFREICHEN GRÄSER UND KRÄUTER DER REGION SEINE NAHRUNG (KEIN INDUSTRIELLES FUTTER, KEINE ANTIBIOTIKA). SENS A SIEGEL FÜR 100% ANGUS RINDFLEISCH UND LÜCKENLOSE RÜCKVERFOLGBARKEIT.

BEILAGE: GEMÜSE | ROSMARINKARTOFFELN | GREMOLATA

*WEINEMPFEHLUNG (ROT): TAMARAL ROBLE (TEMPRANILLO), RIBERA DEL DUERO, 2014*

## DESSERT

BANOFFI PIE	6
ORANGENTIRAMISU	6
SCHOKOLADENMOUSSE	6

## 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:

WHITE TEA:

HERBAL:

ESTATE DARJEELING

BOMBAY CHAI

WHITE AMBROSIA

RASPBERRY NECTAR

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 ALLERGIEEN 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

CAMPARI ORANGE		6,5
APEROL SPRITZ	0,2 L	5,5
NEGRONI		8,5
PERNOD	2 CL	3,5
RICARD	2 CL	3,5
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
AMBRÉ (DOMAINE GIOCANTI 2010 SÜSSER ROSE NATURWEIN AUS FRANKREICH)	6 CL	6,5
CACHAÇA LIMBURANA DELICANA	2 CL	5,5
VODKA DĘBOWA (POLEN)	2 CL	5
WILLIAMS BIRNE	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	2
	0,75 L	5,5
BAUER RHABARBERSCHORLE	0,33 L	2,8
COCA COLA / LIGHT / ZERO	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 MARACUJASAF	0,2 L	2,5
BAUER PFIRSICHSAF	0,2 L	2,5
BAUER CRANBERRYSAF	0,2 L	2,5
SAFTSCHORLE	0,3 L	3,5

## BIER

HAAKEBECK KRÄUBEN VOM FASS / ALSTER	0,3 L	2,8
	0,4 L	3,5
FRANZISKANER HEFEWEIZEN	0,5 L	3,8
KRISTALLWEIZEN		
ALKOHOLFREIES HEFEWEIZEN		
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

CHÂTEAU HAUT BARADE, CUVÉE EXCELLENCE, BORDEAUX, 2015	0,375 L	15
CHÂTEAU MONTFOLLET, VIEILLES VIGNES, BORDEAUX, 2015	0,75 L	22
CHÂTEAU MONTGAILLARD, CADILLAC, BORDEAUX, 2014	0,75 L	24
NATURE COLLECTION, VIN BIOLOGIQUE, BORDEAUX, 2014	0,75 L	32
CHÂTEAU LESCURE, SAINT-ÉMILION GRAND CRU, 2011	0,75 L	35
VIEUX CHÂTEAU LANDON, CRU BOURGEOIS, MÉDOC, 2012	0,75 L	38
CHÂTEAU BELLEVUE, CRU BOURGEOIS, MÉDOC, 2012	0,75 L	42
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

## 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), 2014	0,2 L	6
	0,75 L	22
RIESLING TERRASSE ROTHENBERG, SCHWEINHARDT (NAHE), 2013 WÄCHST AUF DEN TERRASSEN VOM ROTHENBERG AUF VULKANISCHEM GESTEIN	0,75 L	42
GRAUER BURGUNDER, DIEHL, 2016	0,2 L	7,5
WEISSER BURGUNDER, BADEN MARTIN SCHONGAUER, 2015	0,2 L	7,5
SCHEUREBE, BÜRGERMEISTER SCHWEINHARDT (NAHE), 2014	0,2 L	7,5
	0,75 L	28

### FRANKREICH

PINOT GRIS OREE DU BOIS, LINOEL REYSER, VINS D'ALSAC 2012	0,75 L	48
ENTRE DEUX MERS, CHANTET BLANET (BORDEAUX) 2015	0,2 L	6
	0,75 L	22
SANCERRE, VILLEBOIS, 2014	0,1 L	5
	0,2 L	10
	0,75 L	35

## ROSÉ

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

## CHAMPAGNER & CO

ZERO, SCHWEINHARDT, WEISSER TRAUBENSAFT VERPERLT OHNE ALKOHOL	0,1 L	3
	0,75 L	22
VELVE AMBAL, CREMANT DE BOURGOGNE, GRANDE CUVEE BRUT	0,1 L	7
	0,75 L	47

## LONGDRINKS

GIN AND TONIC	7,5
BULLEIT BOURBON -- COCA COLA	7,5
CAMPARI ORANGE	6,5
CUBA LIBRE	7
VODKA - CRANBERRY / CLUB MATE / BITTER LEMON / RHABARBERSCHORLE ...	7

## COCKTAILS

ALKOHOLFREI	BITTER SOUR	6,5
	VIRGIN JAGGER	6,5
	GINGER ROGERS	6,5
GIN	GIN FIZZ	7,5
	NEGRONI	8,5
	DRY MARTINI	8,5
	IMPERIAL	8,5
RUM	DAIQUIRI RON CANEY 3 JAHRE / RON CANEY 7 JAHRE	8 / 9,5
	PINA COLADA	9
	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
SPECIAL	OLD FASHIONED	8,5
	MILK JAGGER	8
	APRICOT COOLER	8

WWW.BUTTERHANDLUNG.DE

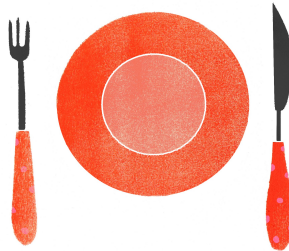
OPENING HOURS:

MONDAY, WEDNESDAY, THURSDAY, FRIDAY: FROM 5:00 PM

SATURDAY & SUNDAY: FROM 12:00 PM

TUESDAY: 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 3 BRAZILIAN CHEESEBALLS 4  
(VEGETARIAN, GLUTEN FREE) 6 BRAZILIAN CHEESEBALLS 7

CRISPY WONTON | VEAL | POMEGRANATE SAUCE 3 UNIT 6  
6 UNIT 9

ANTIPASTI (PER PERSON) (ALSO VEGETARIAN ON REQUEST) 11

SCALOPS-CEVICHE 15

*WINE RECOMMENDATION (WHITE): SCHEUREBE, BÜRGERMEISTER SCHWEINHARDT (NAHE), 2014*

RUCOLA | VANILLA-BOURBON-SAUCE | PRAWNS | GOATS CHEESE | 10 / 16  
PASSION FRUIT DRESSING

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

SMALL GREEN SALAT 5

## KIDS MENU

SWEET POTATO PUREE 5

PASTA | TOMATO SAUCE | CHEESE 6

PASTA | BUTTER | CHEESE 6

## HOMEMADE PASTA

BLACK SPAGHETTI | SEAFOOD | RADICCHIO | BOTTARGA 21

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

TAGLIATELLE | TARTUFATA | FRESH TRUFFLE (VEGETARIAN) 13 / 21

*WINE RECOMMENDATION (RED): CHÂTEAU HAUT BARADE, CUVEE EXCELLENCE, BORDEAUX, 2015 (0,375 L BOTTLE)*

TAGLIATELLE | PEAR | CARAMELIZED CHILLI WALNUTS | GORGONZOLA 12 / 19  
(VEGETARIAN)

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

## RISOTTO

TRUFFLE RISOTTO | OYSTER MUSHROOMS | POACHED EGG 19  
(VEGETARISCH)

*WINE RECOMMENDATION (RED): CHÂTEAU BELLEVUE, CRU BOURGEOIS, MÉDOC 2012 (0,75 L BOTTLE)*

PRAWNS-LIMONCELLO-RISOTTO | GREEN ASPARAGUS | PISTACHIOS 22

*WINE RECOMMENDATION (WHITE): SANCERRE, VILLEBOIS, 2014*

## VEGAN

VEGAN SURPRISE PLATE (VEGAN) 18

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

## FISH

MOQUECA | CATFISH FILET | PRAWNS | SWEET PEPPER | 23  
COCONUT MILK | RICE

*WINE RECOMMENDATION (WHITE): SCHEUREBE, WEINGUT SCHWEINHARDT (NAHE), 2015*

OCTOPUS | CANARIAN POTATOES | VEGETABLES | RED MOJO 19

## MEAT

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

*RECOMMENDATION:* *BEER: LEFFE BLOND!!!*

RAGOUT OF WILD PORK FROM BRANDENBURG | MASHED POTATOES | 23  
APPLE IN PORT WINE

*WINE RECOMMENDATION (RED): RIOJA, AZABACHE RESERVA, 2011 (0,375 ODER 0,75 BOTTLE)*

ROSA ROASTED DUCK BREAST | SPINACH RISOTTO | CRANBERRY FOAM 26

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

## STEAK

ENTRECOTE (ARGENTINIAN BLACK ANGUS CAMPO BEEF) (260 GRAMM) 29  
NO ANTIBIOTICS, NO EXTRA FOOD, JUST GRASS AND HERBS FROM THE FIELDS IS THE FOOD OF THE FREE RANGE  
ANGUS CAMPO ANIMALS. SENSA SEAL FOR 100% ANGUS BEEF AND COMPLETE TRACEABILITY.

SIDES: VEGETABLES | ROASTED ROSMARY POTATOES | GREMOLATA

*WINE RECOMMENDATION (RED): TAMARAL ROBLE (TEMPRANILLO), RIBERA DEL DUERO, 2014*