

Philios

Restaurant

HOTEL
CARAT
BERLIN



Öffnungszeiten

Frühstück

Montag bis Sonntag
6.00 Uhr – 10.00 Uhr

Warme Küche

Montag bis Freitag
12.00 Uhr – 22.00 Uhr

Mittagstisch

Montag bis Freitag
12.00 Uhr – 15.00 Uhr

Ein spezielles Angebot für Sie
mit ausgesuchten Speisen ab 3,90 €

Sonntagsbrunch

11.00 Uhr – 15.00 Uhr

Kalte Getränke

Staatlich Fachingen	0,75 l	4,70 €
Staatlich Fachingen	0,5 l	3,50 €
Staatlich Fachingen	0,25 l	2,00 €
naturel / medium		
Vaihinger		
Apfelsaft	0,2 l	2,00 €
Apfelsaftschorle	0,2 l	2,00 €
Orangensaft	0,2 l	2,00 €
Looza		
Bananennektar	0,2 l	2,00 €
Kirschsaftgetränk	0,2 l	2,00 €
Tomatensaft	0,2 l	2,00 €
Coca Cola,4,6	0,2 l	2,00 €
Coca Cola light,1,4,6	0,2 l	2,00 €
Fanta,1,2,4	0,2 l	2,00 €
Sprite,1,2	0,2 l	2,00 €
Spezi,2,4	0,2 l	2,00 €
Malztrunk,4	0,33l	2,00 €
Fassbrause	0,2 l	2,00 €
Schweppes		
Ginger Ale,4	0,2 l	2,00 €
Bitter Lemon,5	0,2 l	2,00 €
Tonic Water,5	0,2 l	2,00 €

Heiße Getränke

Tasse heiße Schokolade	2,10 €
-mit Sahne	2,30 €
Heiße Milch mit Honig	1,70 €
Glas Grog mit 4 cl Rum	2,60 €
Tasse Kaffee	1,70 €
Kännchen Kaffee	3,10 €
Tee	
große Auswahl auf unserer Zusatzkarte	

Kaffee-Spezialitäten

Latte Macchiato	2,60 €
Caramel, Haselnuss, Mandel, Vanille	0,50 €
Cappuccino	2,10 €
Espresso	1,70 €
Espresso doppelt	2,70 €
Kaffee Crema	1,70 €
Café au lait	2,40 €

Fassbiere

Berliner Kindl	0,3 l	2,20 €
Berliner Kindl	0,4 l	3,00 €
Radler / Alster / Diesel	0,3 l	2,20 €
Radler / Alster / Diesel	0,4 l	3,00 €

Flaschenbiere

Weihenstephan	0,5 l	3,20 €
Kristallweizen / Hefeweizen		
Märkischer Landmann	0,5 l	3,20 €
Berliner Weiße	0,33 l	2,20 €
Rot,4 / Grün,4		
Schöffelhofer Grapefruit	0,33 l	3,20 €
Jever Fun	0,33 l	2,20 €
Erdinger alkoholfrei	0,5 l	3,20 €

Aperitif & Digestif

Sherry	5 cl	3,60 €
Martini bianco	5 cl	3,20 €
Amaretto,4	2 cl	1,90 €
Cointreau,4	2 cl	1,90 €
Baileys,4	2 cl	1,90 €
Southern Comfort,4	2 cl	1,90 €
Sambuca	2 cl	1,90 €
Ramazotti	2 cl	2,40 €
Kümmerling	2 cl	1,60 €
Underberg	2 cl	1,60 €
Jägermeister	2 cl	1,60 €
Tequila	2 cl	2,20 €
Silver / Gold		
Fernet Branca	2 cl	1,90 €
Fürst Bismarck	2 cl	1,90 €
Malteser Aquavit	2 cl	1,90 €
Line Aquavit	2 cl	2,20 €
Wodka Moskovskaya	2 cl	1,90 €
Williams Birne	2 cl	3,20 €
Grappa	2 cl	2,40 €
Hennessy V.S.	2 cl	3,20 €
Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	2,90 €
Weinbrand	2 cl	2,20 €
Jack Daniels Tennessee	4 cl	4,30 €
Jim Beam	4 cl	4,30 €
Glen Fiddich 12 Years	4 cl	4,80 €



SELECTED TEA SINCE 1823

Summer Gold Schwarzer Tee Darjeeling

Blumige Eleganz und ein köstlich rundes Aroma zeichnet diese herausragende Sommerpflückung aus.

Englisch Breakfast Schwarzer Tee Ceylon

Ein vollmundiger, kräftiger Tee mit prickelndem Aroma aus dem Uva- Distrikt im Osten der Insel.

Earl Grey Aromatisierter Schwarzer Tee Darjeeling

Ein vollaromatischer Herbst- Darjeeling komponiert mit spritzig-frischem Zitrusaroma der Bergamotte.

Morgentau Aromatisierter Grüner Tee Sencha

Die faszinierende Teekomposition mit Sencha, Blüten und fein fruchtigem Mango-Zitrusgeschmack..

Jasmin Tee Aromatisierter Grüner Tee

Zarte Jasminblüten verteilen ihr weiches Aroma über einen chinesischen Grüntee der Sommerernte.

Cream Orange Aromatisierter Kräutertee

Vollmundiger Rooibos aus Südafrika mit cremig-sanftem Vanillearoma und dem Pep reifer Orangen.

Green Dragon Grüner Tee China Frühling

Ganz seltener handgeformter Tee mit drachenförmigem Blatt voller Zartheit und duftiger Herbe.

Sweet Berries Aromatisierter Früchtetee

Eine überraschend- beerige Komposition aus kräftigen Fruchtstückchen und echten Säften .

Mint & Fresh Kräutertee

der entspannend typische Geschmack der Pfefferminze mit neuer Frischedimension durch Zitronengras.

Fruity Camomile Kräutertee

ein angenehmer und wohltuender Kräutertee, komponiert mit der leichten Süße von Orangenblüten.

Kännchen 3,10 €

Chai Latte Aromatisierter Schwarzer Tee mit Gewürzmischung Assam

Kräftige Mischung aus Assam und den bekannten exotisch kräftig-scharfen Zutaten.

Glas 2,50 €

Weißwein

<u>Riesling “Varnhalter Schloss Rodeck“ trocken Q.b.A.</u> <i>Badischer Winzerkeller, Baden-Ortenau, Deutschland</i> eleganter trockener Riesling mit pikanten, an Pfirsich erinnernden Fruchtnoten mit feiner gut ausbalancierter Säure	0,2 l	3,90 €
<u>Müller Thurgau “Schweigener Sonnenberg“ lieblich Q.b.A.</u> <i>Julius Kimmle, Pfalz, Deutschland</i> harmonisch mit blumig duftendem Bouquet, das an heimische Früchte erinnert, und milde Säure verführen gern zu einem zweiten Glas	0,2 l	3,90 €
<u>Pinot Grigio „Villa Sandi“</u> <i>Villa Sandi Fam. Moretti Polesano, Treviso – Venetien, Italien</i> leuchtendes grüngelb, feine würzige Aromen von frischen Früchten mit dezenter Säure und vollem Geschmacksbild	0,2 l	4,50 €
<u>Chardonnay „Albinoni“</u> <i>Eigenmarke Reidemeister & Ulrichs, Venetien, Italien</i> charaktervoll, zartes und elegantes Bouquet, trocken und harmonischer Geschmack, herzhaft und erfrischend	0,2 l	4,90 €
<u>„Campogrande“ Orvieto D.O.C. classico secco</u> <i>Santa Christina Antinori, Umbrien, Italien</i> strohgelb mit grünlichen Reflexen, bezaubert mit einem intensiv blumigen Duft, der auf delikate Weise an weiße Blüten erinnert, am Gaumen frisch und wohlschmeckend	0,75 l	19,50 €

Roséwein

<u>Rosé de Loire, A.O.C.</u> <i>Remy Pannier, Saumur, Loire, Frankreich</i> Bouquet nach Erdbeeren und Kirschen, vordergründig jedoch dezent gehaltene Frucht, Geschmack leicht, lebhaft und frisch mit Aromen roter Früchte	0,2 l	4,20 €
---	-------	--------

Weinschorle

rot / weiß	0,2 l	3,90 €
------------	-------	--------

Rotwein

<u>Dornfelder trocken Q.b.A.</u> <i>Julius Kimmle, Pfalz, Deutschland</i> komplex im Geschmack und besticht durch seine schwarzrote Farbe, Chassis und Brombeeren spiegeln schon im Duft seine Fruchtigkeit wieder	0,2 l	4,50 €
<u>Merlot „Villa Sandi“</u> <i>Villa Sandi Fam. Moretti Pologato, Treviso – Venetien, Italien</i> helles Granatrot mit einem betörenden Duft nach roten Beeren und etwas Pfeffer, sehr rund und samtig, weiche Tannine begleiten eine milde Säure, die dennoch eine große Fruchtigkeit preisgibt	0,2 l	4,60 €
<u>Bardolino D.O.C. classico</u> <i>Cantina Bolla, Verona – Venetien, Italien</i> im Bouquet lässt dieser äußerst frische, leichte Bardolino fruchtige Noten von Sauerkirschen und Pflaumen sowie einen Hauch von schwarzem Pfeffer erkennen	0,75 l	18,50 €
<u>Chianti D.O.C.G.</u> <i>Cantina Monteguelfo, Toskana, Italien</i> Farbe im kräftigen Rubin, feiner Duft nach Kirschen und Veilchen, der Geschmack ist komplex und harmonisch, die gebundenen Tannine sind reif und rund	0,2 l	4,50 €
<u>Montepulciano d`Abruzzo „Bisanzio“</u> <i>Citra Vini, Ortona – Abruzzien, Italien</i> tiefschwarze Farbe, schwerer Duft, der sich kaum erheben will, sehr saftig-süffige Frucht mit milder Säure, trotzdem nicht plump, denn die Struktur bekommt er vom Tannin, vielschichtig und ohne „Wein Kosmetik“ gemacht, man entdeckt immer noch etwas Neues, je länger man den Wein riecht und schmeckt	0,75 l	21,00 €
<u>Bordeaux „Reserve Mont“</u> <i>Eigenmarke Reidemeister & Ulrichs, Bordeaux, Frankreich</i> Klarer ansprechender Bordeaux-Charakter, duftvoll, kräftig und ausgewogen, weich und elegant, dabei nicht zu opulent und trocken	0,2 l	4,60 €
<u>Cabernet Sauvignon, Vin de Pays d`Oc</u> <i>Baron Philippe de Rothschild, Languedoc-Roussillon, Frankreich</i> Delikates sortentypisches Bouquet, herzhaftes Säurespiel mit festem Kern, leicht und würzig	0,75 l	19,50 €
<u>Primitivo „Terre di Montelusa“ I.G.T.</u> <i>Casa Vinicola Calatrasi, Apulien, Italien</i> sehr weicher harmonischer Wein mit feinsten Aromen getrockneter Aprikosen, spürbar auch der Geschmack nach reifen Pflaumen mit einem Hauch von Zimt	0,75 l	19,50 €

Cocktails

Pina Colada

Weißer Rum-Ananassaft-Sahne-Kokossirup

Caipirinha

Cachaca-Limetten-brauner Rohrzucker

Tequila Sunrise

Tequila-Orangensaft-Zitronensaft-Grenadine

Swimming Pool

Weißer Rum-Wodka-Ananassaft-Sahne-Kokossirup-Blue Curacao

Grüne Wiese

Sekt-Orangensaft-Blue Curacao

alle Cocktails

4,50 €

Cocktails ohne Alkohol

Florida

Orangensaft-Ananassaft-Grenadine

Cinderella

Orangensaft-Ananassaft-Sahne-Kokossirup-Grenadine

Baby Colada

Ananassaft-Sahne-Kokossirup

Ipanema

Rohrzucker-Limetten-Ginger Ale

Green Almond

Orangensaft-Ananassaft-Blue Curacao-Mandelsirup

alle alkoholfreien Cocktails

3,50 €

Longdrinks

Gin Lemon

Wodka Lemon

Campari-Orange

Bacardi-Cola

Southern Comfort Ginger Ale

alle Longdrinks

4,80 €

Special

Sekt mit Aperol 3,10 €

Sekt mit Cassic 3,10 €

Sekt & Prosecco

“Il Fresco” Prosecco D.O.C. spumante 0,75 l 18,00 €
Villa Sandi – Crocetta del Montello, Venetien, Italien
zartes goldgelb, fein und lang anhaltende Perlage,
im Geschmack spritzig, harmonisch und elegant,
mit zartem Duft nach grünen Äpfeln
Prosecco des Jahres 2006, 2007 und 2009! *(Weinwirtschaft)

Bernard Massard tradition, Jahrgangssekt, trocken 0,75 l 19,50 €

Bernard Massard tradition, Jahrgangssekt, trocken, Piccolo 0,2 l 5,50 €
Sektkellerei Bernard Massard, Trier-Mosel, Deutschland
erfrischender und spritziger Sekt, dessen feine Frucht durch
die trockene Art besonders betont wird, belebend und animierend

Suppen

Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen	4,80 €
Frische Tomatensuppe mit Sahne	3,60 €

Kleine Speisen

Kleiner gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing	3,00 €
Gebackener Salzlakenkäse an Salatbouquet mit Bruscetta (Baguette und Tomaten)	6,40 €
Kräutercrêpes mit Räucherlachs und Salat gefüllt	7,60 €
Bauernfrühstück mit kleinem Salat und Gewürzgurke	5,80 €
„Strammer Max“ Graubrot mit Schinken und zwei Spiegeleiern, dazu ein Salatbouquet mit Gewürzgurke	6,40 €

Hauptgerichte

Spaghetti mit geräuchertem Schinken und Pinienkernen in Tomaten-Basilikumsauce	7,80 €
Kasselerbraten mit Sauerkraut und Kartoffeln an Schwarzbiersauce	8,90 €
Gebratene Hähnchenbrust im Kräutermantel an Pfeffersauce mit glaciertem Gemüse, dazu Basmatireis	10,80 €
Schweineschnitzel mit Petersilienkartoffeln und hausgemachtem Gurkensalat	10,80 €
Kalbsleber „Berliner Art“ in Jus mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Kartoffelpüreebällchen	11,20 €
Gebratenes Havelzanderfilet auf Weißweinsauce mit Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree	12,20 €
Weißwelsfilet in Kartoffelkruste an Dillsauce mit Poree-Tomaten-Gemüse	12,20 €

**Deftige Filetpfanne vom Schwein mit Paprika,
Pilzen und Zwiebeln, dazu Spätzle** 12,80 €

Grillplatte

**Gegrillte Medaillons vom Schweinerücken, Hähnchenbrust und
Rinderrücken mit Kroketten, dazu Grilltomate und
ein kleines Salatbouquet** 13,50 €

Rumpsteak

**mit fruchtigem Chutney dazu Kartoffel - Wedges,
Grilltomate und ein kleines Salatbouquet** 14,80 €

Pizzen

**Pizza Margarita
mit Tomatensauce und Käse** 5,50 €

**Pizza Salami
mit Tomatensauce, Salami und Käse** 6,80 €

**Pizza Calzone
mit Tomatensauce, Kochschinken, Champignons und Käse** 7,20 €

**Pizza Diavolo
mit Tomatensauce, Salami, Kochschinken, frischen Tomaten,
Chili, Knoblauch und Käse** 7,20 €

**Vegetarische Pizza
mit Tomatensauce, Blattspinat, frischen Tomaten, Schafskäse,
Knoblauch, Oregano und Käse** 7,20 €

**Pizza Hawaii
mit Tomatensauce, Kochschinken, Ananas und Käse** 7,20 €

**Pizza Tonno
mit Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebeln, Oregano und Käse** 7,80 €

Kinder Speise Karte

Schnitzelteller „Schneewittchen“, kleines Schnitzel mit Pommes und Erbsen	4,00 €
Nugget Teller, Hähnchen- Nuggets mit Pommes dazu Ketchup	4,00 €
Ferrari Teller, Nudeln mit Tomatensoße	3,00 €
Seefahrer Teller, Paniertes Fischfilet mit Broccoli und Kartoffelpüree	3,50 €
Räuberteller, hier können die Kleinen von den Großen mopsen	0,00 €



Desserts

Eisschokolade mit Sahne 2,90 €

Ob für Jung oder Alt, Eisschokolade ist ein
Klassiker in der Sommerzeit!

Gemischter Eisbecher mit Sahne 4,80 €

drei leckere Kugeln Eis mit weißer Haube

Vanilleeis mit frischem Fruchtsalat und Karamellsauce 4,80 €

Genießen Sie diese süße Kombination!

Apfelstrudel an Vanillesauce 5,20 €

mit einer Füllung aus Äpfeln, Zimt und Rosinen

Restaurant

HOTEL
CARAT
BERLIN



Ob Sie eine Familienfeier oder Party, eine Tagung oder Veranstaltung Ihrer Firma planen – im Hotel Carat und Philios Restaurant finden Sie die besten Voraussetzungen, denn wir bieten immer das passende Ambiente.

Dank flexibler Raumaufteilung und abgestimmter Dekorationen sind unsere Räume für Seminare, Tagungen, Konferenzen oder Veranstaltungen fast jeder Art bestens geeignet. Unsere drei separaten Tagungsräume sind variabel eingerichtet, verfügen über Tageslicht sowie Standardtechnik und können, je nach Bedarf, umgestaltet werden.

Im Sommer steht Ihnen unser begrünter Hofgarten für Hochzeiten oder Firmenpartys zur Verfügung – das alles mit den entsprechend der Veranstaltung angepassten Getränken und Gaumenfreuden.

Gern unterstützen wir Sie bei der Planung und Ausführung Ihrer Veranstaltung. Unser Team steht Ihnen jederzeit mit Rat und Tat zur Seite.

Auf Wunsch erhalten Sie unsere informative Tagungsmappe oder unsere aktuellen Buffetvorschläge.

Lassen Sie sich doch einfach mal aus dem Alltag entführen und von uns verwöhnen. Die Veranstaltungen in unserem Programm sorgen für die nötige Abwechslung und bieten für jeden das Passende. Die Highlights, wie z.B. unsere Brunchtermine, Hoffeste mit Live-Musik, Eisbein-Essen, Wildwochen... können Sie unseren aktuellen Prospekten entnehmen.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!

Inhaltsstoffe

- | | |
|------------------------------|-----------------------|
| 1 Aspartam | 8 Mononatriumglutamat |
| 2 Antioxidationsmittel | 9 Dinatriumguanylat |
| 3 enthält Phenylalaninquelle | 10 Säuerungsmittel |
| 4 Farbstoff | 11 Emulgator |
| 5 chininhaltig | 12 Verdickungsmittel |
| 6 koffeinhaltig | 13 Stabilisator |
| 7 Natriumhydrogencarbonat | 14 Ascorbinsäure |

Philios