

APERITIF

Highballs & Cocktails

GARTEN TONIC

Brick Gin Tonic Gartenkräuter

8

KARDAMOM SODA

Partisan Vodka Kardamom Soda

8

KRÄUTER SPRITZ

Mondino Riesling Sekt Kräuter

8

GIN BOUCHE

Brick Gin Kombucha Lemon Drop

8

DARK & STORMY

Gosling's Ginger Beer

8

ESPRESSO MARTINI

Partisan Vodka Espresso Läuterzucker

10

SOUR

Amaretto | Whiskey | Mondino | Montenegro

10

CONTINENTAL SOUR

Whiskey Zitrone Ahorn Pinot Noir (+Eiweiss)

12

NEGRONI MONTENEGRO

Brick Gin Amaro Montenegro Uhuulder Vermuth

12

OLD FASHIONED

Bourbon Ahorn Angostura

12

Alkoholfrei

JUNIPER SAGE

NOA Juniper Tonic Salbei

6,5

HOLUNDER SPRITZ

Kombucha Lemon Drop Holunder

6,5

DIGESTIF

Obstbrände..... 4cl

FREIMEISTER KOLLEKTIV

Muscat d'Alexandre - Traubenbrand 6,5

STILVOLL SPIRITUOSEN

Williams Christ - Birnenbrand 6,5

Likör

FREIMEISTERKOLLEKTIV

Speckbirne - Most und Brand aus Speckbirne 10

Süsswein

LA COSA - THE THING

Bodegas Alfredo Maestro - Kastilien Leon 6,5

TRINKEN

Weiss offen	0,125	0,75	Rot offen	0,125	0,75
CHARDONNAY 2019			TEMPRANILLO 2018		
Viña Zorzal (Navarra, ES)	5,5	30	Viña Zorzal (Navarra, ES)	5,5	30
FREI.KÖRPER.KULTUR 1,0L 2018			I KAO DA SI ANDEO MERLOT 2015		
Bianka und Daniel Schmitt (Rheinessen, DE)	6,5	52	Weingut Budimir (Zupa, SRB)	8	45
CHARTA RIESLING 2016			QUERCUS PINOT NOIR 2015		
Fritz Allendorf (Rheingau, DE)	6,5	32	Fritz Allendorf (Rheingau, DE)	8	45
Weiss	0,75		Rot	0,75	
WEISS CUVÉE 2018			MARTO BASTARD CABERNET DORSA 2018		
Weingut Mann (Rheinessen, DE) 6,5	32		Martin Otto Wörner (Rheinessen, DE)	32	
MOSEL RIESLING TROCKEN 2018			LEMBERGER 2018		
Sybille Kuntz (Mosel, DE)	32		Weingut roterfaden (Württemberg, DE)	40	
BAKATORANGE 2017			BAMBULE ZWEIGELT 2015		
Ozkar Maurer (Fruska Gora, SRB)	35		Judith Beck (Burgenland, AT)	55	
FURMINT 2018			LA FOURMI CUVÉE 2017		
Ozkar Maurer (Fruska Gora, SRB)	40		Philippe Brand (Elsass, FR)	40	
LISSNER PINOT GRIS 2017			PALABRES PINEAU D'AUNIS 2018		
Clément Lissner (Elsass, FR)	40		Emmanuel Haget (Saumur, FR)	42	
APOLLINAIRE CUVÉE 2017 - AUSGETRUNKEN			THE VELVET UNDERSCHISTE CUVÉE 2018		
Philippe Brand (Elsass, FR)	48		Pèirà Levada, Alex Durand (Languedoc, FR)	45	
QUARTERONS SANCERRE BLANC 2012			I KAO DA SI ANDEO MERLOT 2015		
Sébastien Riffault (Loire, FR)	48		Weingut Budimir (Zupa, SRB)	45	
AKMÉNINE SANCERRE BLANC 2017					
Sébastien Riffault (Loire, FR)	54				
LIVIA MUSCAT BLANC 2018					
Sous le végétal (Samos, GR)	50				
MO MUSCAT OTTONEL 2018					
JOiSEPH (Burgenland, AT)	52				
BAMBULE CHARDONNAY 2015					
Judith Beck (Burgenland, AT)	55				
SENTIS BLANCS GARNACHA BLANCA 2017					
Bodegas Puigròs (Katalonien, ES)	54				
Prickelnd	0,1	0,75			
RIESLING SEKT BRUT					
Fritz Allendorf (RheingAU, DE)	5,5	32			
SCHEUREBE SEKT BRUT 2017					
Weingut Pfeffingen (Pfalz, DE)	7,5	45			
MADemoiselle PET NAT ROSÉ 2018					
Jean Christophe Jézéquel (Loire, FR)	48				
MAX COCHUT CHAMPAGNE BRUT PREMIER CRU					
Famille Cochut (Tauxieres, FR)	69				

Unsere Weinkarte besteht aus Natur-, bionymisch-, und ökologisch angebauten Weinen von kleinen Produzenten. Die Weinkarte wird durch Neuzugänge und Jahrgangswchsel von uns regelmäßig aktualisiert.

BALDON

BAR • KANTINE

BÖTTGERSTRASSE 16 • 13357 BERLIN

TRINKEN

Bier 0,33

NOAM Hell 4
Berliner Berg Pale Ale 3,5
BRLO Naked 0% 3,5

Kaffee

Americano 2,8
Doppelter Espresso 3
Cappuccino 3,2
Cortado 2,8
Flat White 3,5

Iced Latte 4
Iced Choc 4
Espresso Tonic 3,5

Hafermilch 0,5

Tee

Kräuter • Aus dem Garten 3,5
Schwarz • Handgepflückt 3,5
Milky Oolong • Xian Tea 3,5
Chai Latte 4,5

Alkoholfrei

AQUA MONACO 0,33L
Sprudel • Still 2,5

AQUA MONACO 0,75L
Sprudel • Still 5,5

OSTMOST SCHORLE 0,33L
Apfel • Rhababer 3,5

SPIRUM 0,33L
Aronia Apfel Spirulina 3,8

BOUCHE KOMBUCHA 0,33L
Lemon Drop 3,8

EISTEE 0,4L
Hausgemacht 4

LIMONADE 0,4L
Hausgemacht 4

ESSEN

Bar Food

BUTTER UND BROT	4,5
SARDINEN IN ÖL	7
KARTOFFELN hausgemachte Mayonnaise	8
BARFOOD SURPRISE nach Angebot	

Menu

(alle Gerichte können auch separat bestellt werden. Das Service Team berät euch gerne)

CHRCOREE Grüne Sauce, Anchovi

KROKETTE Nordsee Kaisergranate, Béchamel

dazu: Akménine Sancerre Blanc 2012, Sébastien Riffault, Loire

WOLLSCHWEIN RIPPCHEN Schwarze Bohne, Farofa, Knoblauch

BITTERORANGE Zwiebel, September Pflaume

dazu: Köwericher Laurentiuslay Riesling Auslese, 2001, Weingut Hoffmann-Simon, Mosel

ROSENSEITLING Rosenblüte, Tofu, Sud

KIESELBROT

dazu: Bambule Zweigelt, 2015, Judith Beck, Burgenland

REIS Dattel, Sternanis Schnaps, Haferamazake

dazu: Scheurebe Sekt Brut, 2017, Weingut Pfaffingen, Pfalz

EINMAL ALLES FÜR ZWEI 90

WEINBEGLEITUNG PRO PERSON 35

Vegetarisches/Veganes Menu auf Anfrage.

Das BALDON Team legt größten Wert auf nachhaltig angebaute Produkte und artgerechte Tierhaltung. Mit bestem Gewissen stellen wir den Goßteil der Menu Bestandteile selber her.

Wichtige Produzenten für dieses Menü:

Biohof Lex - Markthalle 9 - Bauer Heiko - Wolkensteiner Hof - Kuestlichkeiten - Hof Schafgarbe - Brasilien

BAR • KANTINE

BÖTTGERSTRASSE 16 • 13357 BERLIN

MORGENS

Frühstück von 9 - 12 Uhr

PASTRIES BY ALBATROSS

Croissant	2,5
mit Butter	0,5
mit Kompot	1
mit Käse	1,5
Kouign Amman	3,5

STULLE VEGETARISCH

nach Angebot	6,5
--------------	-----

FRISCHER ORANGENSAFT

klein	3,5
groß	5,5

KAFFEE

Americano	2,8
Doppelter Espresso	3
Cappuccino	3,2
Cortado	2,8
Flat White	3,5
Hot Choc	3,5
Iced Latte	4
Iced Choc	4
Espresso Tonic	3,5
Hafermilch	0,5

TEE

Kräuter • Aus dem Garten	3,5
Schwarz • Handgepflückt	3,5
Milky Oolong • Xian Tea	3,5
Chai Latte • Hausgemacht mit Hafermilch	4,5