





# RÜHSTÜCK

**Bonjour: 6,30**

Espresso/Café, Croissant, Butter und Konfitüre

**Bayrisches Frühstück: 8,90**

1 Paar Weißwürste, süßer Senf, eine Bretzel und Butter

**Fit durch den Tag: 12,50**

Mehrkorn-Müsli mit frischen Früchten,  
dazu Naturjogurt/Milch, Wurst, Käse, Butter und Konfitüre

**Italienisches Frühstück: 12,50**

Salami, Serrano-Schinken, Mozzarella, Tomaten, Butter, Konfitüre und Obst nach Saison

**English Breakfast: 12,90**

Minibratwürstchen, 2 Spiegeleier, Bacon, Bohnen, Baked Beans in Tomatensauce

**Bauernfrühstück: 11,90**

Bratkartoffel, Zwiebel, Speck und 2 Bio-Eier, dazu Gewürzgurken

**Frühstück für 2 Personen: 29,50**

Käsevarianten, Schinkenspezialitäten, Tomaten-Mozzarella, Räucherlachs mit Meerrettich Dip,  
Bircher Müsli mit Naturjoghurt Obst und Honig, 2 gekochte Eier, Butter und Konfitüre  
Dazu 1 Korb Brötchen

**2 Spiegeleier "Natur" 5,80**

**Gekochtes Bio-Ei extra: 1,50**

**Rührei/Omlette (à 3 Eier) 6,50**

*wahlweise mit:*

frischen Kräutern + 1	Avocado + 2	Tomaten + 1	Paprika + 1
Mozzarella + 2	Champignons + 1,5	Bacon + 3	Schinken + 3
Lachs + 4	Schwarzer Trüffel + 7		

**Extra Portion Butter / Konfitüre / Honig 1,20**

**Schale Feinschmecker-Müsli: 6,20**

mit frischen Früchten und Milch/Jogurt

## Baguettes <sup>4</sup>

Bergkäse 6,20

italienischer Mozzarella 6,20

Serrano-Schinken 6,90

Lachs & Meerrettichcreme 6,90

Kombination von Bergkäse / Serrano-Schinken 7,50

## Hausgemachte Quiches

Quiche Lorraine 8,50

Wechselnde vegetarische Quiches 8,00

## Tramezzini <sup>6</sup>

Mozzarella, Tomate & Basilikum 5,00

Serrano, Mozzarella, Tomate & Basilikum 5,90

Räucherlachs und Meerrettichcreme 6,50

<sup>4</sup> Alle Baguettes werden mit Gurke & Tomaten serviert.

<sup>6</sup> Unsere Tramezzini werden mit Olivenöl und Basilikum zubereitet.

## SPEISEN

Spaghetti in Tomatensauce 9,30

Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch und Chili 9,50

Linguini Vegetaria 11,50

Linguini mit Lachs in Hummersauce 14,90

Gnocchi gefüllt mit Ziegenkäse in Trüffelcreme und frischen Trüffeln 18,90

Gnocchi Sorrentina mit frischer Tomatensauce und Mozzarella 9,50

Gnocchi in Gorgonzolasauce 10,90

Penne mit Hähnchenbruststreifen und Champignons in Tomaten-Sahne-Sauce 13,90

Matjes in Sahnesauce mit Pellkartoffeln 9,50

Kräuterquark mit Pellkartoffeln 7,90

## Salate

Caprese-Salat mit Mozzarella, Tomaten, Pesto, frischem Basilikum und Olivenöl 8,50

Blattsalate mit gratiniertem Ziegenkäse 9,90

Rucola Salat mit Kirschtomaten, Parmesanspänen 8,50

Gemischter Salat 6,50

Schafskäse und Oliven 8,90

Thunfisch und Oliven 9,90

Hähnchenfiletstreifen 13,50

Extra: grüne & schwarze Oliven / getrocknete Tomaten /  
marinierte Paprika / Basilikumpesto 3,00 Nüsse 2,00 Korb Brot 2,50

*Für Fleisch- und Fischgerichte fragen Sie bitte unser Servicepersonal.*

## **V**egetarische Flammkuchen

Flammkuchen mit Tomaten und Rucola 8,80

Flammkuchen mit marinierter Paprika,  
schwarzen & grünen Oliven und eingelegten Tomaten 8,90

Flammkuchen mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum 8,90

## **F**lammkuchen

Flammkuchen Elsässer Art (klassisch) 9,20

Flammkuchen mit Räucherlachs und Knoblauchöl 12,50

Flammkuchen mit Chorizo und grünen und schwarzen Oliven 9,90

Flammkuchen mit Serrano-Schinken, Rucola und Parmesan 12,90

Flammkuchen mit Trüffelcreme und frischen Trüffeln 16,50

*Alle Flammkuchen werden mit Crème fraîche und Mozzarella zubereitet.*

## **W**einteller für Genießer

Käseplatte mit Feigensenf und Obst der Saison 13,50

Mediterrane Platte

Serrano-Schinken, franz. Ziegenkäse, Mozzarella mit Tomate,  
frischem Basilikum, grüne & schwarze Oliven, marinierte Paprika 13,90

Spanische Rioja-Platte

Zwei spanische Käse, Serrano-Schinken, Chorizo, schwarze & grüne Oliven,  
Kapernäpfel, getrocknete Tomaten & marinierte Paprika 14,50

# Heißgetränke

## Café Royal

Café Crema 2,70    Café Crema groß 3,80  
Cappuccino 3,00

Tasse Milchcafé 3,90  
Tasse Milchcafé mit doppeltem Espresso 4,90

Espresso 2,50    doppelt 3,90  
Espresso Macchiato 2,70  
Latte Macchiato 3,80    Latte Macchiato mit Karamellsirup 4,50  
Schokolade 2,80    Schokolade mit Sahne 3,40  
Irish Coffee 6,90    Chai Latte 4,50

## Tee (im Beutel) 2,80

Assam / Darjeeling / Earl Grey / Grüner Tee  
Pfefferminz / Kamille / Rooibos / Fruit Berry

**Frischer Tee** 3,50    je Ingwer / Minze / Zitrone

# Kaltgetränke

## Säfte

Orangensaft (frischgepresst)	0,2l	3,90	0,4l	6,50
Orangensaft (Direktsaft)	0,2l	2,90	0,4l	3,50
Apfelsaft (naturtrüb)	0,2l	2,90	0,4l	3,50

## Softdrinks

Coca Cola <sup>1,2</sup> / Zero <sup>1,2,8</sup> / Fanta	Fl.	0,2l	3,00	
Fritz-spritz Bio Rhabarbar Schorle	Fl.	0,2l	3,00	
Fritz-spritz Bio Apfelschorle	Fl.	0,2l	3,00	
Fritz-spritz Limo Zitrone	Fl.	0,2l	3,00	
Bitter Lemon <sup>3</sup> / Ginger Ale <sup>1,3</sup> / Tonic <sup>3</sup>	Fl.	0,2l	3,00	
Spezi <sup>1,2</sup>	0,2l	2,90	0,4l	4,20

## Wasser

Sprudel	0,25l	2,90	Still	0,25l	3,00
Sprudel	0,75l	5,90	Still	0,75l	5,90

# *A*lkoholische Getränke

## **Biere vom Fass**

Warsteiner	0,3l	3,90	0,5l	4,90
Ludwigs Hefeweizen	0,3l	3,90	0,5l	4,90
Radler (Alster)	0,3l	3,20	0,5l	4,60

## **Flaschenbiere**

Warsteiner (alkoholfrei)	0,33l	3,20
König Ludwig Kristallweizen	0,5l	4,90
König Ludwig dunkles Hefeweizen	0,5l	4,90
König Ludwig helles Hefeweizen (alkoholfrei)	0,5l	4,90
Berliner Weiße rot / grün <sup>1</sup>	0,33l	3,90

## **Cidre**

Breton Brut	0,2l	5,50	Fl.	0,75l	21,00
-------------	------	------	-----	-------	-------

## **Apéritif**

Mimosa mit Prosecco und Orangensaft	0,1l	7,00
Aperol Sprizz	0,2l	7,50
Limoncello Sprizz	0,2l	7,50
Hugo	0,2l	7,50
Prosecco	0,1l	5,00

Sherry Manzanilla Dry	4cl	4,00
Port Tawny	4cl	4,00
Port Extra Dry White	4cl	4,00
Martini Extra Dry	5cl	4,00
Martini Bianco / Rosso	5cl	4,00

## **Bitter**

Averna	2cl	3,50
Fernet Branca	2cl	3,50
Ramazotti	2cl	3,50

## **Whisky**

Laphroaig 10 Years Islay Malt	2cl	6,50
Jack Daniel's <sup>1</sup>	2cl	5,50
Ballantines	2cl	4,50

<sup>1</sup> mit Farbstoffen <sup>2</sup> koffeinhaltig <sup>3</sup> chininhaltig <sup>4</sup> geschwefelt, Konservierungsstoffe



### Spirits

Ron Pampero (aus Venezuela)	2cl	3,30
Gordon´s Dry Gin	2cl	3,30
Linie Aquavit	2cl	3,30
Absolut Vodka	2cl	3,30
Sambuca	2cl	3,30
Ricard <sup>1</sup>	2cl	3,30
Campari	2cl	3,80

### Long Drinks

Gin Tonic <sup>3</sup>	4cl	8,00	Port Tonic	4cl	8,00
Whisky Cola <sup>1</sup>	4cl	8,00	Cuba Libre <sup>1</sup>	4cl	8,00
Campari Soda	4cl	8,00	Orange	4cl	8,00
Wodka Lemon <sup>3</sup>	4cl	8,00			

### Liköre

Cointreau	2cl	3,30	Amaretto <sup>3</sup>	2cl	3,30
Grand Marnier <sup>1</sup>	2cl	4,50	Bailey´s <sup>1</sup>	2cl	4,50
Cuarenta y Tres <sup>1</sup>	2cl	3,30			

### Cognac & Brandy

Otard VSOP	2cl	5,50
Rémy Martin VSOP	2cl	6,50
Cardenal Mendoza <sup>1</sup>	2cl	5,50
Gran Duque D´Alba <sup>1</sup>	2cl	5,50
Osborne Veterano <sup>1</sup>	2cl	5,50

### Obstbrände

Himbergeist/Williamsbirne	2cl.	3,80
---------------------------	------	------

### Chateau de Lausade

Vieille Eau de Vie de Prune	2cl	4,20
Calvados Pays d'Auge <sup>1</sup>	2cl	4,20

<b>Grappa</b>	2cl	4,50
---------------	-----	------

<sup>1</sup> mit Farbstoffen   <sup>2</sup> koffeinhaltig   <sup>3</sup> chininhaltig   <sup>4</sup> geschwefelt, Konservierungsstoffe  
<sup>5</sup> Benzoessäure   <sup>6</sup> Sorbinsäure   <sup>7</sup> Aminosäure   <sup>8</sup> Enthält eine Menyalaminquelle

## **R**otweine

**2017 Blauer Spätburgunder QbA "Achtkantig" Deutschland 49,00**

Bettina Schumann - Baden

Kirsche, frisch und fruchtig, leicht pfeffrig, mittelkräftig.

**2017 Gigondas AOC Frankreich 89,00**

E. Guigal - Rhône

Reife Kirschen und anderem Steinobst, Lakritz, Rauch und Zeder, mittelkräftig.

**2016 Valpolicella Ripasso DOC Italien 38,00**

Santi - Venetien

Rosine, Trockenpflaume, Röstmandel, elegant-vollmundig, kräftig.

**2018 Barbera Asti DOCG "Stravisan" Italien 36,00**

Azienda Agricola Stella Giusep - Piemont

Knackige Fruchtnote, trocken-vollmundig, mittelkräftig.

**2015 Sangiovese DOC Italien 39,00**

Agricola Elisabetta - Toscana

Leder, Pflaume, Kirsche, Himbeere, stoffig, kräftig.

**2019 Primitivo di Manduria IGT "Koine" 32,00**

Casa Vinicola Botter - Apulien

Kirsche, Schokolade und Anis, würzig, mittelkräftig.

**2019 Joven DO „Ennak“ Spanien 29,00**

Celler Jordi Miró – Catalunya

Reife rote Früchte, Kräuter, Blutorange, saftig-frisch, mittelkräftig.

**2018 Dehesa Gago Spanien 32,00**

Telmo Rodriguez – Valdeorras

100 % Tinto de Toro Kirsche, fruchtig-fleischig, kräftig.

**2018 Galodoro Red Portugal 29,00**

Casa Santos Lima -

Reife, rote, dunkle Früchte, würzig, kräftig.

**2017 Rioja Crianza "Sierra Cantabria" Spanien 36,00**

Cantabria – Rioja

Rote Früchte, komplex-zarter Schmelz, mittelkräftig.

**2017 Muac ! DO Spanien** 49,00

Terra de Falanis - Mallorca

Brombeere, Walderdbeere, Waldmeister, fruchtig-fleischig, kräftig.

## W eißweine

**2020 Weißburgunder QbA Deutschland** 31,00

Weingut Spiess - Rheinhessen

Mango, cremig-schmelzig, mittelkräftig.

**2020 Grauburgunder QbA Deutschland** 34,00

St. Urbanshof - Mosel

Gelbe Früchte, schmelzig-cremig, mittelkräftig.

**2020 Diantha Terre Siciliane IGT Italien** 29,00

Duca di Castelmonte - Sizilien

Zitrusfrucht, weißer Pfirsich, harmonisch-weich, mittelkräftig.

**2019 Sauvignon Blanc DOC Italien** 35,00

Tenuta Ca'Bolani - Friaul

Holunder, grüner Paprika, Salbei, fruchtig-fein, mittelkräftig.

**2020 Lugana DOP Italien** 36,00

Terra Zarina - Venetien

Gelber Pfirsich, Apfel und Pflaume, blumig, mittelkräftig.

**2018 Pinot Grigio DOC Italien** 33,00

Castello di Spessa - Isonzo

Reife Birne, intensiv, komplex, delikat, mittelkräftig.

**2019 Cal y Canto VdT "Verdejo" Spanien** 27,00

Bodegas López Mercier - Castilla

Weisse Blüten, Zitrusfrüchte, frisches Heu, rassig-frisch, leicht.

**2016 Mas Enguera Blanco Seleccion Valencia DO Spanien** 29,90

Bodegas Enguera - Valencia

Exotische Früchte Passionsfrucht, Guave und leichter Zitrusnote.  
mittelkräftig.

**2020 El Coto Rioja Blanco DOC Spanien 29,00**

Bodega El Coto - Rioja

Blüten, Pfirsich, Zirus, knackig-saftig, leicht.

**2020 Vinho Verde DOC "Casal Miranhinho" Portugal 28,00**

Casal Mirandinho -

Zitrone und Orange, frisch-prickelnd, leicht.

## **Roséweine**

**2020 Regaleali Rosé DOC Italien 32,50**

Tasca D'Almerita - Sizilien

Kirsche, Brombeere, Erdbeere, frisch-süffig, mittelkräftig.

*Für weitere Flaschenweine oder auch Champagner fragen Sie bitte unser Servicepersonal.*

## **Offene Weißweine**

<b>2020 Weißburgunder QbA</b>	0,2l 6,00	0,5l 14,90
<b>2020 Riesling QbA</b>	0,2l 6,00	0,5l 14,90
<b>2020 Pinot Grigio DOC</b>	0,2l 6,00	0,5l 14,90
<b>2018 Grauer Burgunder QbA</b>	0,2l 6,00	0,5l 14,90
<b>2020 Grüner Veltliner</b>	0,2l 6,00	0,5l 14,90
<b>2020 Sauvignon Blanc IGT</b>	0,2l 6,00	0,5l 14,90
<b>2020 Chardonnay IGT</b>	0,2l 6,00	0,5l 14,90
<b>2020 Vinho Verde DOC "Casal Miranhinho"</b>	0,2l 6,00	0,5l 14,90

## ffene Roséweine

**2019 Vinho Lisboa "Porta 6 Rosé"** 0,2l 6,00 0,5l 14,90

**2020 Chiaretto DOC** 0,2l 6,00 0,5l 14,90

## ffene Rotweine

**2019 Nero D' Avola IGT** 0,2l 6,00 0,5l 14,90

**2018 Cicada Rouge IGP "De la Méditerranée"** 0,2l 6,00 0,5l 14,90

**2019 Cal y Canto VdT "Merlot/ Tempanillo/ Syrah"** 0,2l 6,00 0,5l 14,90

**2019 Primitivo di Manduria IGT "Koine"** 0,2l 6,00 0,5l 14,90

**2019 Montepulciano IGT Caleo** 0,2l 6,00 0,5l 14,90

**2019 Merlot IGT** 0,2l 6,00 0,5l 14,90



# atering & mehr

**Nicki's Mommsen** liefert die meisten Speisen gern auch zu Ihnen. Wir kreieren und organisieren Ihr Catering. Privat, im Büro oder wo auch immer Sie Ihre Feste feiern. Wir realisieren nach bester Möglichkeit Ihre individuellen kulinarischen Wünsche.

## erwöhnen

Sie Ihre Mitarbeiter, Familienangehörigen oder guten Freunde im **Nicki's Mommsen**.

Ob Jubiläum, Firmenevent, Hochzeit, Taufe oder Geburtstag ..... , was auch immer Sie zelebrieren, wir geben Ihnen den Raum dafür. Feiern Sie in unserem repräsentativen Lokal, begleitet von aufmerksamen Service und Spezialitäten. Wir kümmern uns um Ihre Gäste wie um eigene Freunde und verschaffen Ihnen ein kulinarisches Erlebnis mit bleibender Erinnerung.

### **Nicki's Mommsen**

Bleibtreustraße 17 (Eingang Ecke Mommsenstraße)  
10623 Berlin

Telefon: 030 88629656

Email: [info@nickis-mommsen.de](mailto:info@nickis-mommsen.de)

Geöffnet täglich 9:00 Uhr – Open End