



FRÜHSTÜCK

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 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" 6,50

Gekochtes Ei extra: 1,90

Rührei/Omlette (à 3 Eier) 6,90

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: 6,90

mit frischen Früchten und Milch/Jogurt

Baguette ⁴ mit Bergkäse | italienischer Mozzarella 6,20

Baguette ⁴ mit Serrano-Schinken | Lachs & Meerrettichcreme 6,90

Baguette ⁴ Kombination von Bergkäse / Serrano-Schinken 7,50

Quiche Lorraine 8,90

Vegetarische Quiches 8,50

Tramezzini ⁶ Mozzarella, Tomate & Basilikum 5,00

Tramezzini ⁶ Serrano, Mozzarella, Tomate & Basilikum 5,90

Tramezzini ⁶ Räucherlachs und Meerrettichcreme 6,50

Bruschetta mit Tomate, Zwiebel, Koblach und Petersilie 4 St. 6,00

⁴ Alle Baguettes werden mit Gurke & Tomaten serviert.

⁶ Unsere Tramezzini werden mit Olivenöl und Basilikum zubereitet.

SPEISEN

Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch und Chili 8,90

Linguini Vegetaria 10,90

Penne mit Schweinefiletspitzen und Champignon-Sahne-Sauce 12,90

Linguini mit Lachs in Hummersauce 13,90

Gnocchi gefüllt mit Ziegenkäse in Trüffelcreme und frischen Trüffeln 17,90

Gnocchi Sorrentina mit frischer Tomatensauce und Mozzarella 9,90

Gnocchi in Gorgonzolasauce 10,50

Penne mit Hähnchenbruststreifen und Champignons in Tomaten-Sahne-Sauce 13,50

Tagliatelle mit Scampi und Zucchini in Weißweinsauce 15,90

Matjes in Kräuterquark-Sahnesauce mit Pellkartoffeln 9,90

Käsespätzle mit Hähnchenbruststreifen in Gorgonzolasauce 13,90

Kräuterquark mit Pellkartoffeln 7,50

Berliner Currywurst mit Pommes 9,90

Salate

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

Blattsalate mit gratiniertem Ziegenkäse 10,90

Rucola Salat mit Kirschtomaten, Parmesanspänen 8,50

Gemischter Salat 6,50

Schafskäse und Oliven 9,90 | Thunfisch und Oliven 10,90

Scampi und Avocado 14,90 | Hähnchenfiletstreifen 13,90

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

Fleisch

Hähnchenbrustfilet mit Champignon-Sahne-Sauce 15,90

Schweinefilet Medallions mit Grüner Pfeffer Sauce 17,90

Schweinefilet Medallions mit Gorgonzolasauce 17,90

Schweinekoteletts mit Butter-Salbei-Sauce 18,90

Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter 20,50

Wahlweise zum Rumpsteak: Grüner Pfeffer Sauce | Gorgonzolasauce | Champignonsauce 3,50

Alle Fleischgerichte werden mit Gemüse und Kartoffeln oder Pommes serviert.

Fisch

Dorade Royal vom Grill mit Kartoffeln und Gemüse 19,90

Lachsfilet in Hummersauce mit Kartoffeln und Gemüse 20,90

Scampi im Ofen dazu Knoblauchbrot 21,50

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

Vegetarische 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 8,50

Flammkuchen

Flammkuchen Elsässer Art (klassisch) 9,50

Flammkuchen mit Räucherlachs und Knoblauchöl 11,90

Flammkuchen mit Chorizo und grünen und schwarzen Oliven 10,90

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

Flammkuchen mit Trüffelcreme und frischen Trüffeln 15,50

Alle Flammkuchen werden mit Crème fraîche und Mozzarella zubereitet.

Weinteller 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 14,50

Spanische Rioja-Platte

Zwei spanische Käse, Serrano-Schinken, Chorizo, schwarze & grüne Oliven,
Kapernäpfel, getrocknete Tomaten & marinierte Paprika 14,90

Heißgetränke

Café Royal

Café Crema 3,00 Café Crema groß 4,20
Cappuccino 3,50

Tasse Milchcafé 4,50

Tasse Milchcafé mit doppeltem Espresso 4,90

Espresso 2,30 doppelt 4,20

Espresso Macchiato 2,50

Latte Macchiato 4,50 Latte Macchiato mit Karamellsirup 4,90

Schokolade 4,50 Schokolade mit Sahne 4,90

Irish Coffee 6,90 Chai Latte 4,90

Tee (im Beutel) 3,50

Assam / Darjeeling / Earl Grey / Grüner Tee

Pfefferminz / Kamille / Rooibos / Fruit Berry

Frischer Tee 4,50 je Ingwer / Minze / Zitrone oder Mix 4,90

Kaltgetränke

Säfte

Orangensaft (frischgepresst)	0,2l	4,20	0,4l	6,90
Orangensaft (Direktsaft)	0,2l	3,20	0,4l	5,30
Apfelsaft (naturtrüb)	0,2l	3,20	0,4l	5,30

Softdrinks

<i>Coca-Cola</i> ^{1,2} / Zero ^{1,2,8} / Fanta	Fl.	0,2l	3,20
Vio Schorle Rhabarber / Apfel / Johannisb.	Fl.	0,3l	4,30
Vio Zitrone Limette / Orange	Fl.	0,3l	4,30
Fuze Tea Zitrone / Orange	Fl.	0,3l	4,30
Bitter Lemon ³ / Ginger Ale ^{1,3} / Tonic ³	Fl.	0,2l	3,20
Spezi ^{1,2}	0,2l	3,00	0,4l 5,20

Wasser

Sprudel	0,25l	3,00	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	3,90
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 ¹	0,33l	4,20

Cidre

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

Perlwein

Prosecco	0,1l	5,50	Fl.	0,75l	39,50
----------	------	------	-----	-------	-------

Apéritif

Mimosa mit Prosecco und Orangensaft	0,1l	6,90
Aperol Sprizz Limoncello Sprizz	0,2l	7,90
Lillet Wildberry Hugo	0,2l	7,90
Sherry Manzanilla Dry	4cl	4,00
Port Extra Dry White Tawny	4cl	4,00
Martini Extra Dry Bianco Rosso	5cl	4,00

Bitter

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

Whisky

Laphroaig 10 Years Islay Malt Kyro Malt	2cl	6,50
Bud Spencer Johnnie Walker Black Label	2cl	6,50
Glenfiddich Tullamore D.E.W.	2cl	6,50
Jack Daniel's ¹ Ballantines	2cl	5,50

¹ mit Farbstoffen ² koffeinhaltig ³ chininhaltig ⁴ geschwefelt, Konservierungsstoffe

Spirits

Ron Pampero (aus Venezuela)	2cl	3,30
Linie Aquavit Absolut Vodka Sambuca	2cl	3,30
Ricard ¹ Campari	2cl	3,80

Long Drinks

Gin Tonic ³ Port Tonic Wodka Lemon ³	4cl	8,50
Whisky Cola ¹ Cuba Libre ¹	4cl	8,50
Campari Soda Campari Orange	4cl	8,50

Cocktails

Mojito	4cl	9,50
Mojito alkoholfrei	4cl	8,50

Gin

Monkey Gin 47 Hendrick's Gin	4cl	14,90
Malfy Rosa Siegfried Gin Kyrö Gin	4cl	12,90
Siegfried Gin alkoholfrei	4cl	9,00

Liköre

Cointreau Amaretto ³ Cuarenta y Tres ¹	2cl	3,30
Grand Marnier ¹ Bailey's ¹	2cl	4,50

Cognac & Brandy

Otard VSOP Cardenal Mendoza ¹	2cl	5,50
Gran Duque D'Alba ¹ Osborne Veterano ¹	2cl	5,50
Rémy Martin VSOP	2cl	6,50

Obstbrände

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

Chateau de Lausade

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

Grappa

2cl	4,50
-----	------

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

Rotweine 0,75 l.

Blauer Spätburgunder QbA "Achtkantig" Deutschland 49,00

Gigondas AOC Frankreich 89,00

Valpolicella Ripasso DOC Italien 38,00

Barbera Asti DOCG "Stravisan" Italien 36,00

Sangiovese DOC Italien 39,00

Primitivo di Manduria IGT "Koine" 32,00

Joven DO „Ennak“ Spanien 29,00

Dehesa Gago Spanien 32,00

Galodoro Red Portugal 29,00

Rioja Crianza "Sierra Cantabria" Spanien 36,00

Muac ! DO Spanien 49,00

Roséweine

Regaleali Rosé DOC Italien 32,50

W eißweine

Weißburgunder QbA Deutschland 31,00

Grauburgunder QbA Deutschland 34,00

Diantha Terre Siciliane IGT Italien 29,00

Sauvignon Blanc DOC Italien 35,00

Lugana DOP Italien 36,00

Pinot Grigio DOC Italien 33,00

Cal y Canto VdT "Verdejo" Spanien 27,00

Más Enguera Blanco Seleccion Valencia DO Spanien 29,90

El Coto Rioja Blanco DOC Spanien 29,00

Vinho Verde DOC "Casal Miranhinho" Portugal 28,00



Offene Weißweine

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

Offene Roséweine

Vinho Lisboa "Porta 6 Rosé" Chiacetto DOC	0,2l 6,00	0,5l 14,90
--	-----------	------------

Offene Rotweine

Nero D' Avola IGT 2Merlot IGT Montepulciano IGT	0,2l 6,00	0,5l 14,90
Cicada Rouge IGP "De la Méditerranée"	0,2l 6,00	0,5l 14,90
Cal y Canto VdT "Merlot/ Tempanillo/ Syrah"	0,2l 6,00	0,5l 14,90
Primitivo di Manduria IGT "Koine"	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

Geöffnet täglich 9:00 Uhr – Open End

Alle Preise sind in Euro €.