



Das Stue

HOTEL
BERLIN TIERGARTEN

EVENTBROSCHÜRE
2017



» DAS STUE IST EIN ORT, DER HOCHWERTIGES, TRADITIONELLES
UND ZEITGENÖSSISCHES DESIGN ZUSAMMENFÜHRT.
ES VERSTRÖMT EINE BESONDERS INNIGE ATMOSPHÄRE –
WIE DAS LUXURIÖSE WOHNZIMMER EINES FREUNDES. «

PATRICIA URQUIOLA

DAS STUE ZAHLEN & FAKTEN

78 Zimmer & Suiten,
untergebracht im
ehemaligen Gebäude
der Königlichen
Dänischen Botschaft

1939 vom Architekten
Johann Emil Schaudt
erbaut; mit Inspira-
tionen aus dem
dänischen Klassizismus

Innendesign und
Konzeption aller
öffentlicher Bereiche
von Patricia Urquiola

Mitglied der Design
Hotels, Hotlist 2017 des
Condé Nast Traveler
Magazins

Exklusiver Eingang in
den Zoo Berlin

Kulinarische
Ausrichtung durch
Paco Pérez

Cinco by Paco Pérez –
avantgardistisches
Gourmet-Restaurant,
ausgezeichnet mit
einem Michelin-Stern

The Casual – Dinieren
mit mediterranem Flair

Das Stue Bar –
einzigartige
Atmosphäre für
gute Gespräche

Wunderschöne, grüne
Terrasse geeignet für
Dinner und Drinks

24-Stunden
Zimmerservice

Bel Etage Salon mit
65 m² Veranstaltungs-
fläche für 30 Personen
oder 50 Personen für
Cocktailempfänge

50m² Bel Etage Salon
Terrasse mit Blick über
den Tiergarten

45 m² Private Dining
Salon mit direktem
Blick auf das Zoo-
Gehege, buchbar für
exklusive Events

Dreistöckiger,
historischer Treppen-
aufgang mit Bibliothek
auf jeder Etage

Ein Refugium
inmitten des Groß-
stadtdschungels,
umgeben vom üppigen
Grün des Tiergartens

110 m² Bel Etage Suite
mit einer 80m² großen
Terrasse

Flexible Raumoptionen
für Veranstaltungen mit
bis zu 200 Personen

Original Art & Fashion
Fotosammlung von
Richard Avedon, Irving
Penn, Helmut Newton
und anderen Künstlern

Susanne Kaufmann
Spa mit Indoor-Pool,
finnischer Sauna und
drei Behandlungs-
räumen mit Tageslicht

Fitnessraum ausge-
stattet mit modernsten
Technogym-Geräten

Fitness, Jogging
und Yoga im
Tiergarten Park

Fahrrad- und
Elektrofahrrad -Verleih

Zentrale Lage zwischen
Ost- und Westberlin im
Botschaftsviertel

Shoppingmeile
Kurfürstendamm
und KaDeWe in nur
10 Minuten zu Fuß
erreichbar

Brandenburger Tor –
5 Minuten mit dem
Auto

Flughäfen:

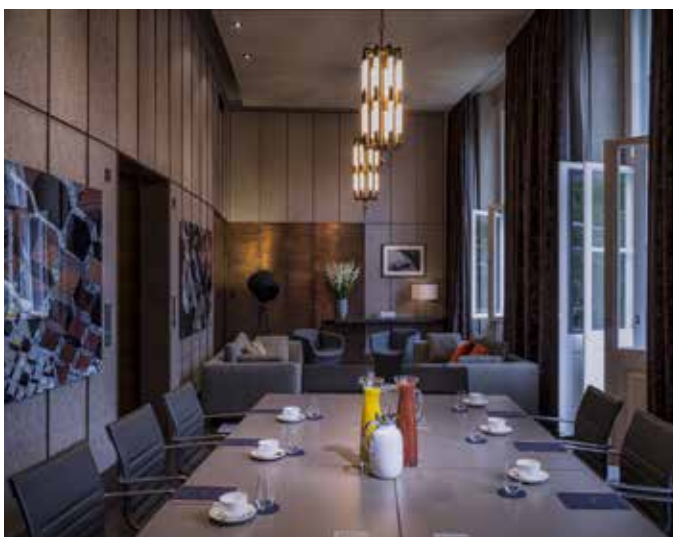
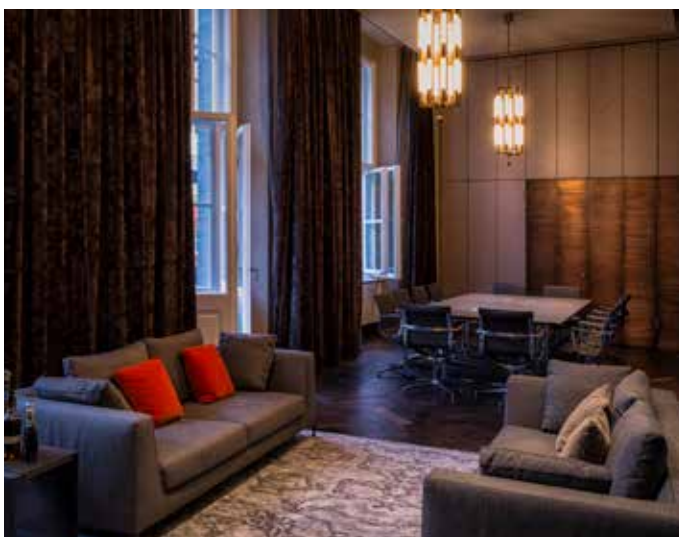
Tegel (TXL):
10 km (20 Minuten)

Schönefeld (SXF):
23 km (40 Minuten)
mit dem Auto

Das Stue

HOTEL
BERLIN TIERGARTEN

BEL ETAGE SALON



Das historische Treppenhaus und seine Bibliothek öffnen sich zum zentralen Bel Etage Salon – ein perfekter Ort für Cocktailempfänge, private Abendessen, kleine Besprechungen oder Pressekonferenzen. Früher waren dies die Empfangsräume der Dänischen Botschaft, und noch heute wird der Salon mit den originalen Lampen der 1940er Jahre bestrahlt.

Mit seinen beinahe fünf Meter hohen Decken, einer 50m² großen Terrasse und einer originalen, faszinierenden Man Ray Fotografie wirkt der Bel Etage Salon besonders vornehm.

► RAUMGRÖSSE

Gesamtfläche	65 m ²
Terrasse	50 m ²
Maße	12m x 4.25m x 5m

► KAPAZITÄTEN

Cocktail	50 Personen (+20 mit Terrasse)
Theater	40 Personen
Blocktafel	30 Personen

► RAUMMIETE

1 Tag (bis zu 10 Stunden)	€ 1.000,00
1/2 Tag (bis zu 4 Stunden)	€ 650,00



Das Stue

HOTEL
BERLIN TIERGARTEN

PRIVATE DINING SALON



Originale Fotografien von Irving Penn und Robert Mapplethorpe wirken stimmungsvoll auf den Private Dining Salon, der eine Größe von 45m² umfasst. Er bietet das perfekte Ambiente für exklusive Events und Abendessen für bis zu 30 Gäste. Mit der einzigartigen Aussicht auf die Antilopen, Strauße und Emus des Berliner Zoos, schafft der Salon eine außergewöhnliche und gleichzeitig intime Atmosphäre für Besprechungen sowie Empfänge und private Mittag- und Abendessen.

► RAUMGRÖSSE

Gesamtfläche 45 m²
Maße 8.5m x 5.5m x 3.25m

► KAPAZITÄTEN

Cocktail 30 Personen
Theater 25 Personen
Blocktafel 20 Personen
L-förmige Blocktafel 30 Personen

► RAUMMIETE

1 Tag (bis zu 10 Stunden) € 650,00
1/2 Tag (bis zu 4 Stunden) € 400,00



Das Stue

HOTEL
BERLIN TIERGARTEN

»THE CASUAL« RESTAURANT



Im All-Day-Dining Restaurant »The Casual« wird Tageslicht durch geometrische Formen an der Decke in den Raum geflutet. Patricia Urquiola arrangierte das luxuriöse Zusammenspiel zwischen dem tiefen, weichen Teppich, originalen schwarz-weiß Aufnahmen von Größen der Modefotografie wie F. C. Gundlach und Melvin Sokolsky, Möbelstücken von Moroso und B&B Italia sowie Flos-Wandleuchten zu einem makellosen Raum.

Beide Restaurants, das All-Day-Dining Restaurant »The Casual« und das Fine-Dining Restaurant »Cinco von Paco Pérez«, können exklusiv gebucht oder auch zusammengelegt werden, um Raum für bis zu 80 Personen zu schaffen.

► ÖFFNUNGSZEITEN

Frühstück

Montag - Freitag: 06:30 - 11:00 Uhr
Samstag & Sonntag: 07:30 - 12:00 Uhr
Feiertage: 07:30 - 12:00 Uhr

Mittagessen

Montag - Freitag: 12:00 - 15:00 Uhr
Samstag & Sonntag: 12:30 - 15:00 Uhr

Abendessen

Montag - Sonntag: 18:00 - 23:00 Uhr

► RAUMGRÖSSE

Gesamtfläche 85 m²
Maße 14m x 9m x 3.25m

► KAPAZITÄTEN

À la carte 1 - 8 Personen
Menü 9 - 45 Personen*

**45 Personen mit 3 Blocktafeln*



Das Stue

HOTEL
BERLIN TIERGARTEN

»CINCO BY PACO PÉREZ« FINE-DINING



Das Fine-Dining Restaurant »Cinco von Paco Pérez« ist für jeden persönlichen Anlass ein fesselnder Ort. Seine ikonische Sammlung von Kupfertöpfen und -pfannen dekoriert mit Tom Dixon-Leuchten die Decke und ist über dem zentral im Raum stehenden Blocktisch drapiert. Das Kupfer reflektiert das Licht golden, streut es in den schimmernden Raum und legt Details frei, wie die 3D-Maserung des unglasierten Porzellans und Steinguts. Der Gast hat Einblick in die offene Showküche und anhand clever positionierter Deckenspiegel kann er die Zubereitung der Speisen am Küchentresen beobachten. Schwarz-weiß Fotografien bilden italienische Lokale der 1960er Jahre ab, zusammen mit dem Porträt einer Flamencotänzerin verspricht das gesamte Interieur ein multisensorisches Erlebnis.

Beide Restaurants, das All-Day-Dining Restaurant »The Casual« und das Fine-Dining Restaurant »Cinco von Paco Pérez«, können exklusiv gebucht oder auch zusammengelegt werden, um Raum für bis zu 80 Personen zu schaffen.

► ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag – Samstag: 18:30 – 22:00 Uhr

► RAUMGRÖSSE

Gesamtfläche 85 m²
Maße 11.5m x 7m x 3m

► KAPAZITÄTEN

À la carte 1 – 8 Personen
Menü 9 – 35 Personen



Das Stue

HOTEL
BERLIN TIERGARTEN

STUE BAR & LOUNGE



Die Stue Bar befindet sich ebenerdig und verströmt eine lässige Wohnzimmeratmosphäre. Tagsüber fällt der Blick durch ausladende Fenster direkt auf den Zoo, bei Nacht werden diese mit einer Leinwand verhangen und Vintage-Filme abgespielt, was die Atmosphäre noch intensiver macht. Die Stue Bar verfügt über einen trapezförmig angelegten Tresen und eine große Terrasse. Das Credo der »klassischen Barkultur« spiegelt sich nicht nur in der Auswahl an Cocktails wider. Das Interieur-Design ist durch verspielte Aneinanderreihungen von Texturen geprägt. Teppiche haben die Musterung traditioneller Parkettböden, Tresen und Säulen sind mit Kupfer ummantelt.

► **RAUMGRÖSSE**

Bar & Lounge	160 m ²
Terrasse	130 m ²

► **KAPAZITÄTEN**

Cocktail	200 Personen
----------	--------------

► **LIVE MUSIC**

Saisonelle Freitags Live Bands und Donnerstags »Kind of Stue: Finest Jazz Jams« Abende



Das Stue

HOTEL
BERLIN TIERGARTEN

STUE BIBLIOTHEKEN



In der historischen Front des Gebäudes hat jedes Stockwerk einen ausladenden Treppenabsatz, dessen Details die altwürdige Geschichte des Hauses widerspiegeln. Ein eleganter, originaler Parkettboden, französische Fenster, restaurierte Elemente und strömendes Licht stehen im Kontrast zu Patricia Urquiolas extravaganter, gemütlich gestalteten Sitzgelegenheiten. Zusammen ergibt dies eine sich über drei Etagen erstreckende Bibliothek mit Büchern des Taschen Verlags zu Kunst, Architektur, Kultur und – eine Ode an den Zoo – Tieren. Kunsthandwerk, Fotografien und Cajons aus Panama tauchen die dritte Etage in einen wohltuenden Farbenrausch.

► **RAUMGRÖSSE**

Gesamtfläche

64 m²

Maße

8m x 3.5m

► **KAPAZITÄTEN**

Cocktail

20 Personen



AUSWAHL SPEISEN & GETRÄNKE

P 10 KONFERENZ PAUSCHALE **P 11** AUSWAHL KAFFEIPAUSEN Á LA CARTE
P 12 FINE-DINING MENÜS **P 13** THE CASUAL MENÜS **P 14** LUNCH MENÜS
P 15 FLYING TAPAS **P 17** WEINAUSWAHL **P 18** KALTE & HEISSE GETRÄNKE



HOTEL
BERLIN TIERGARTEN

KONFERENZ- PAUSCHALE

KONFERENZPAUSCHALE GANZTAGS

unbegrenzte alkoholfreie Getränke & Säfte
Vitaminwasser
Nespresso Maschine

KAFFEEPAUSE AM VORMITTAG

Kaffee, Tee, Orangensaft
Mini-Gebäckauswahl
saisonale Früchte

2- GÄNGE LUNCHMENÜ

inkl. Wasser und Kaffee

KAFFEEPAUSE AM NACHMITTAG

Fruchtsäfte, Kaffee & Tee
Cookies
hausgemachter Kuchen nach Saison
Fruchtsalat

AUDIO VISUAL EQUIPMENT

LCD Projektor, Leinwand, Flipchart
*Weiteres Equipment kann gegen Gebühr und
Aufpreis hinzu gebucht werden.*

€ 100,00 pro Person

KONFERENZPAUSCHALE HALBTAGS

unbegrenzte alkoholfreie Getränke & Säfte
Vitaminwasser
Nespresso Maschine

KAFFEEPAUSE AM VORMITTAG

Kaffee, Tee, Orangensaft
Mini-Gebäckauswahl
saisonale Früchte

2- GÄNGE LUNCHMENÜ

inkl. Wasser und Kaffee

AUDIO VISUAL EQUIPMENT

LCD Projektor, Leinwand, Flipchart
*Weiteres Equipment kann gegen Gebühr und
Aufpreis hinzu gebucht werden.*

€ 85,00 pro Person





HOTEL
BERLIN TIERGARTEN

KAFFEEPAUSEN À LA CARTE AUSWAHL

KAFFEEPAUSE 01

AM MORGEN

€ 18,00 pro Person

Kaffee, Tee und Wasser
frischer Orangensaft
Früchte der Saison
Minigebäckauswahl mit Marmeladen
Fruchtmousse

AM NACHMITTAG

€ 18,00 pro Person

Kaffee, Tee und Wasser
frischer Orangensaft
Fruchtsalat
Kekse
hausgemachter Kuchen nach Saison
Käse mit herzhafter Marmelade und
knusprigem Brot

KAFFEEPAUSE 02

AM MORGEN

€ 24,00 pro Person

Kaffee, Tee und Wasser
2 frische Säfte
hausgemachter Kuchen
Minigebäckauswahl mit Marmeladen
herzhaft gefülltes Vollkorncroissant
Frischkäsesnack
Chia Samen und Kokosnuss Pudding
Früchte der Saison

AM NACHMITTAG

€ 24,00 pro Person

Kaffee, Tee und Wasser
frischer Orangensaft
grüner Smoothie
hausgemachter Kuchen nach Saison
Fruchtsalat
Berliner gefüllt mit Marmelade
Sandwich
Quinoa Salat

FRÜHSTÜCKSPAUSE

€ 32,00 pro Person

Kaffee, Tee, Wasser
Kombucha
2 frische Säfte
Auswahl an Plundergebäck
Joghurt
Fruchtsalat
Auswahl an Brötchen und Brot
Butter und Marmelade
Auswahl Wurstaufschnitt
Käseauswahl
Tortilla
Bircher Müsli





HOTEL
BERLIN TIERGARTEN

FINE DINING MENÜS AB 9 PERSONEN

VORSPEISE

Jakobsmuscheln, Parmentier,
»Jamón Ibérico« und Pedro Ximenez

Thunfisch
mit »Umami« Nuancen

SAISONALE SUPPE

Sommer – Erdbeer Gazpacho
mit roten Garnelen

Herbst – Steinpilzsuppe
mit Trüffel

Winter – Kürbissuppe
mit Kokosnuss und Ingwer

Frühling – Spargelsuppe
mit Béarnaise-Espuma

REIS

Risotto
mit saisonalen Pilzen
auf Wunsch auch vegetarisch / vegan zubereitet

»Arroz Meloso de Jamón Ibérico«
mit Pilzen & »Chipirones«

FISCH

Seebarsch »Chipirón«
mit Algensamt, Seegurke, »Quisquillas«, Muscheln &
Tintentisch

Wild gefangener Fisch nach »Donostiarra« Art
mit Püree, saisonalem Gemüse und Kräutern

FLEISCH

Wagyu Wellington

Ente Magret
mit Birnen in Wein, Rosmarin & Sellerie

»Secreto de Cerdo Ibérico Puro«
Iberisches Schwein mit Kartoffelpüree

DESSERT

Schokolade 2016 Mousse, Ganache und Sorbet

Apfelkuchen in Textur

Kokos-Passion

5 GANG MENÜ

Vorspeise, Reis, Fisch, Fleisch und Dessert
€ 130,00 pro Person

4 GANG MENÜ

Vorspeise oder Reis und Reis oder Fisch und Fisch
oder Fleisch und Dessert
€ 115,00 pro Person

3 GANG MENÜ

Vorspeise oder Reis und Fisch oder Fleisch
und Dessert
€ 100,00 pro Person

INKLUSIVE TAPAS UND PETIT FOURS

AUF ANFRAGE BEREITEN IHNEN UNSERE
KÜCHENCHEFS AUCH GERNE EIN SAISONALES
MENÜ VOR.

WIR BEHALTEN UNS DAS RECHT VOR, BESTIMMTE
GERICHTE ODER ZUTATEN JE NACH SAISONALER
VERFÜGBARKEIT ANZUBIETEN.





HOTEL
BERLIN TIERGARTEN

»THE CASUAL« MENÜS AB 9 PERSONEN

01 MENÜ

€ 60,00 pro Person

ZUM TEILEN (1 PORTION FÜR 4 PERSONEN)

Tataki vom Thunfisch
mit japanischem Gemüse

Gegrillter Oktopus
mit Ofenkartoffeln, Mayonnaise und
scharfer Emulsion

»Jamón Ibérico«
von Arturo Sanchez mit Cocabrot und Tomate

»Croquetas de Jamón Ibérico«

Saisonale Tapas

HAUPTGANG

Fisch des Tages »Donostiarra Art«
mit Püree, saisonalem Gemüse und Kräutern

Risotto der Saison

Langsam gegarte Wagyu Schulter
mit Pastinake, Roter Bete und roten Früchten

Gnocchi
mit Tomate, Mozzarella & Basilikum

2 X MINI DESSERT ODER

1 X DESSERT

Panna Cotta
mit Quittengelée und Birnen in Anis Osmosis

Zitronentarte
mit Haselnuss Streuseln,
Zitronencreme und Veilchen Eiscrème

Schokoladen und Himbeer Töpfchen
mit Schokoladenmousse, Himbeer Sahne und Coulis

02 MENÜ

€ 80,00 pro Person

ZUM TEILEN (1 PORTION FÜR 4 PERSONEN)

Tataki vom Thunfisch
mit japanischem Gemüse

Gegrillter Oktopus
mit Ofenkartoffeln, Mayonnaise und scharfer Emulsion

»Jamón Ibérico«
von Arturo Sánchez mit Cocabrot und Tomate

»Croquetas de Jamón Ibérico«

Saisonale Tapas

Sardellen
mit »Piparras« und Oliven

Steak Tartar 150g
vom »Gallega« Rind mit Trüffelgelb,
Wasabi und Yuzuzesten

»Tortilla de Patata«
Spanisches Kartoffelomelette mit »Gilda«
auf Wunsch auch vegetarisch zubereitet

HAUPTGANG

Fisch des Tages »Donostiarra Art«
mit Püree, saisonalem Gemüse und Kräutern

Risotto der Saison

Langsam gegarte Wagyu Schulter
mit Pastinake, Roter Bete und roten Früchten

Gnocchi
mit Tomate, Mozzarella und Basilikum

3 X MINI DESSERT ODER 1 X DESSERT

Panna Cotta
mit Quittengelée und Birnen in Anis Osmosis

Zitronentarte
mit Haselnuss Streuseln,
Zitronencreme und Veilchen Eiscrème

Schokoladen und Himbeer Töpfchen
mit Schokoladenmousse, Himbeer Sahne und Coulis





HOTEL
BERLIN TIERGARTEN

LUNCH MENÜS AB 9 PERSONEN / MONTAGS – FREITAGS

3-GANG MENÜ

VORSPEISEN

Caesar's Salat »Alex Cardini«*
mit Romanasalat, Parmesan, Pancetta
und Hühnchen oder Tofu und Spargel

Quinoa Salat*
mit Avocado, Mozzarella, gelbem Ají Vinaigrette

Saisonale Suppe

Risotto*
mit Pilzen der Saison

HAUPTGANG

Gnocchi*
mit Tomate, Mozzarella und Basilikum

Fisch des Tages
mit Karotten, Orangen und Rettich

»Secreto de Cerdo Ibérico Puro«
Iberisches Schwein mit Kartoffelpüree

Langsam gegarte Wagyu Schulter
mit Pastinake, Roter Bete und roten Früchten

Kalbsfilet
in einer Soße aus Padrón Paprika und Kartoffel

DESSERT

Zitronentarte
mit Haselnuss Streuseln, Zitronencreme,
Baiser und Veilchen Eiscrème

»Crema Catalana«

PREIS

€ 45,00 pro Person
für 1 Vorspeise, 1 Hauptgang, 1 Dessert

+ € 10,00 pro Person
2 Hauptgänge zur Auswahl

** vegetarische oder vegane Menü-Option*





HOTEL
BERLIN TIERGARTEN

FLYING TAPAS

AUS DEN BERGEN

	pro Stück
»Jamón Ibérico« von Arturo Sánchez mit »Pan con Tomate«	€ 5,00
Chicken Caesar Salat Romanasalat mit Caesar Dressing serviert auf knuspriger Hühnchenhaut	€ 4,00
Steak Tartar vom »Gallega« Rind mit Eigelbkugel	€ 6,00
»Croquetas de Jamón Ibérico« (2 Stück)	€ 5,00
Kabeljau Croquetas (2 Stück) mit Kalamata Oliven & Trauben	€ 5,00
Mini Schnitzel mit Essiggurke und Konfitüre	€ 6,00
Rippchen »Bao« vom Iberischen Schwein mit Thymian-Mayonnaise	€ 6,00
Mini Cheese Burger vom »Gallega« Rind	€ 6,00
Mini Hot Dog mit Curry Sauce	€ 6,00

AUS DEM MEER

	pro Stück
Austern mit Ponzu Sauce & eingelegtem Gemüse	€ 6,00
Kabeljau »Brandade« Kabeljau Crème serviert auf knuspriger Kabeljauhaut	€ 5,00
Garnelen Sommerrolle mit Thai-Grapefruit & scharfer Sauce	€ 5,00
Lachs »Mollet« Räucherlachs mit Honig und »Mato« Käse	€ 6,00
Gegrillter Oktopus mit Ofenkartoffeln, Mayonnaise & scharfer Emulsion	€ 5,00
Arroz seco »La Boqueria« unsere kleine Paella	€ 7,00
»Tintenfisch Andalusischer Art« mit Yuzu-Mayonnaise	€ 5,00
Salmon Tartar mit geräuchertem & frischem Lachs	€ 5,00

AUS DEM GARTEN

	pro Stück
Suppe der Saison Sommer – Gazpacho Herbst – Pilzsuppe Winter – Kürbissuppe Frühling – Spargelsuppe	€ 5,00
Quinoa Salat mit Avocado, Mozzarella & gelben Aji Vinaigrette	€ 5,00
Thai Salat grüne Papaya, Kokosnuss und Gemüse in Thai Sauce	€ 5,00
Curry Nüsse »Garrapinyades« 4 Nusssorten mit einer Kruste aus 4 verschiedenen Currys	€ 4,00
Nachos mit Guacamole	€ 4,00
Risotto mit Pilzen der Saison	€ 5,00
»Pisto Bao« mit Gemüse und Feta-Käse	€ 5,00
Maracuja-Ceviche (2 Stück) mit Zwiebelblüte und Maracuja	€ 5,00

LIVE STATION

	pro Person
<i>bei Buchung der gesamten Bar</i>	
BBQ Spiess* mit Hühnchen Yakitori, Thunfisch und Pimientos del Padrón	€ 15,00
Jamón Ibérico <i>Aufbau € 300,00</i>	€ 5,00
Roast Beef »Vaca Gallega« mit Hummus, Kirschen & Meeretich Emulsion	€ 8,00
Meeresfrüchte* Garnelen und Jakobsmuscheln	€ 10,00
Austern	€ 15,00

*VERFÜGBARKEIT JE NACH SAISON





HOTEL
BERLIN TIERGARTEN

FLYING TAPAS

SWEET EXPERIENCE »CORNETTOS«

	pro Stück
Kokosnuss & Mango Sesamwaffel, pikante Mango, Kokosnuss Espuma, Basilikum und Maracujakerne	€ 4,00
Schwarzwald Schokoladenwaffel, Ganache von dunkler Schokolade, marinierte Kirschen, Vanille-Crème und Cranberries	€ 5,00
Milchreis Milchreis, Physalis, Zimt und Granatapfel	€ 4,00
Blauschimmelkäse Cabrales Crème, marinierte Birne, Portweingelée, Birnenchips	€ 5,00
Beeren gemischte Beeren, Baiser, Joghurtcrème und Minze	€ 4,00

PETIT FOURS

	pro Stück
Whisky Trüffel	€ 2,00
Maracuja-Bonbon	€ 2,00
Erdbeer Granité mit Minze	€ 2,00
Orangen & Schokoladen Tartellets	€ 2,00
Marshmallow (2 Stück) Pisco Sour oder Orange oder Himbeere oder Kokosnuss	€ 2,00
Mango und Kokosnuss Shot mit dunkler Schokolade oder Kokosnuss	€ 2,00
Himbeer "Cotton Candy"	€ 2,00

DESSERT

	pro Stück
»Crema Catalana« Erdbeere, Espuma »Catalana« und Tomaten-Eiscreme	€ 5,00
Schokolade und Himbeer-Töpfchen Schokoladenmousse, Himbeercreme, Schokoladenstückchen und Kako-Biscuit	€ 6,00
Apfel Apfelgelée, Apfel Espuma, mariniertes Apfel und Streusel	€ 5,00
»Lemontarte« mit Haselnuss Streuseln, Zitronencreme, Baiser und Veilchen Eiscreme	€ 5,00
»Piña Colada« Ananas Chips, Kokosnuss, Rum und Erdnuss	€ 5,00

EIS

mit verschiedenen Toppings

	pro Person
3 Sorten	€ 6,00
6 Sorten	€ 9,00

KÄSE

*pro Stück 15 g, serviert auf geröstetem Brot
& Tomatenkonfitüre*

	pro Stück
»Gruyère d'Alpalge« Hartkäse aus roher Kuhmilch	€ 4,50
»Tommette de Savoie« halbbreifer Käse aus roher Kuhmilch	€ 4,50
»Saint-Marcellin« Weichkäse aus roher Kuhmilch	€ 4,50
»Saint-Maure« Weichkäse aus roher Ziegenmilch	€ 4,50
»Bleu d'Auvergne« Weichkäse aus roher Kuhmilch	€ 4,50



Das Stue

HOTEL
BERLIN TIERGARTEN

WEIN AUSWAHL

SCHAUMWEINE CHAMPAGNE

0.75l

2014 Riesling Brut, Weingut Reichsrat von Buhl, Pfalz	€ 45,00
2014 Spätburgunder Brut, Weingut Reichsrat von Buhl, Pfalz	€ 67,00
Champagne Laurent Perrier Brut	€ 110,00
Champagne Laurent Perrier Rosé	€ 145,00
2012 Cava »Relats« Brut nature, Bodegas Recaredo, Penedes	€ 55,00

WEISSWEINE

0.75l

2015 Rheingau Riesling Weingut Bibo & Runge, Rheingau <i>klare, reife Aromen von Pfirsich, Aprikose, Apfel, intensiv und saftig mit einer lebendigen Säure und sehr guter Balance</i>	€ 36,00
2015 Grüner Veltliner Rosensteig Weingut Geyerhof, Kremstal <i>lebendig, mittelkräftig, strukturiert, würzig, cremig, dezent fruchtig nach gelben Birnen, Herbstäpfeln, weißer Pfeffer</i>	€ 42,00
2016 Albarino Xion Attis Bodegas y Viñedos, Rias Baixas <i>frisch, exotisch, leicht, belebend, spritzig, fruchtig nach Kiwi, Ananas, Stachelbeeren, kernig</i>	€ 42,00
2014 Sentits Blancs Bodegas Puiggrós, Catalunya <i>kräftig, burgundisch, komplex und ausgewogen, würzig nach gebrannten Mandeln und Tonkabohne, reifes Steinobst, cremig</i>	€ 68,00
2015 Sauvignon Blanc Weingut Weedenborn, Rheinhessen <i>frisch, leicht, belebend, sehr exotisch, vollfruchtig nach Holunderblüten, Stachelbeeren, leichte Würze nach grüner Paprika und grünem Gras</i>	€ 42,00
2015 Weisser Burgunder Weingut Ziereisen, Baden <i>fruchtig, kraftvoll, komplex, nach Aprikose, weißem Pfirsich und roter Johannisbeere, milde Säure, nach Williamsbirne, Walnuss</i>	€ 42,00

ROTWEINE

0.75l

2014 Freinsheimer Spätburgunder Weingut Jürgen Krebs, Pfalz <i>frisch gepflückte Sauerkirschen, schwarzer Tee, intensive Kirschfrucht, frisch, elegant, belebend, jung</i>	€ 42,00
2013 Blaufränkisch Kalk und Schiefer Weingut Nittnaus, Burgenland <i>mittelkräftig, vollfruchtig, dunkle Waldbeeren, Brombeere, Herzkirsche, schwarze Johannisbeeren, süße Würze, weich, rundes Tannin, harmonisch</i>	€ 48,00
2012 Sentits Negres Bodegas Puiggrós, Catalunya <i>kräftig trotzdem erfrischend, komplex nach Schlehe, Johannisbeer-Blättern, Lorbeer, Süßholz, orientalischen Gewürzen, feines, strukturiertes Tanni</i>	€ 76,00
2013 St. Laurent Kaliber 16 Weingut Simone Adams, Rheinhessen <i>mittelkräftig, filigran, elegant, rote Beeren, kühle Kräuterwürze, Tabak, rauchig, erdig, Tannennadeln, komplex, feines Tannin</i>	€ 54,00
2013 Sierra Cantabria Selección Bodegas Sierra Cantabria, Rioja <i>mittelkräftig, würzige Anklänge, feine Fruchtaromen nach dunklen Kirschen, Pflaumen, Cassis, schmeichelnd am Gaumen, seidige Fülle, weiches Tannin, ausgewogen</i>	€ 38,00
2014 Ombra Barrica Bodegas La Cova dels Vins, Catalunya <i>kräftig, süße Würze nach Vanille, Zedernholz, dunkle, herbe Schokolade, reife, dunkle Beeren, rund, harmonisch, komplex, leicht, spürbares Tannin</i>	€ 44,00

ROSÉWEINE

0.75l

2014 Clot dels Oms Rosado Bodegas Can E'stella, Penedes <i>mittelkräftig, vollfruchtig nach reifen Kirschen, Waldbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, weich, belebend, würzig nach weißem Karamell, komplex</i>	€ 35,00
2016 Spätburgunder Rosé Weingut Salwey, Baden <i>frisch, leicht, belebend, fruchtig nach Himbeeren, Erdbeeren, mineralisch</i>	€ 42,00

SÜSSWEINE

0.75l

2011 Gewürztraminer Auslese Weingut Sven Leiner, Pfalz <i>süß und mild, trotzdem erfrischend schlank, duftig, exotisch, blumig nach Veilchen, Rosenblüten, Honigmelone, Litschi, Orangenschalen, Lavendel</i>	€ 62,00
---	---------



JAHRGÄNGE KÖNNEN VARIIEREN



HOTEL
BERLIN TIERGARTEN

KALTE & HEISSE GETRÄNKE

KALT

WASSER

Vöslauer still	0,75l / € 8,00
Vöslauer medium	0,75l / € 8,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE & SÄFTE

Ostmost Apfelschorle	0,33l / € 4,50
Ostmost Apfel-Minzschorle	0,33l / € 4,50
Ostmost Apfel-Johannisbeerschorle	0,33l / € 4,50
Apfelsaft	0,25l / € 6,00

Coca Cola / Light / Zero	0,2l / € 4,50
Fanta, Sprite	0,2l / € 4,50
Lemon Aid	0,33l / € 5,00
Mate Tea	0,33l / € 5,00
Gurkenlimonade	0,33l / € 5,50
Lavendellimonade	0,33l / € 5,50
Vitaminwasser	0,2l / € 6,50
ACAO-100% natürlich, bio, vegan	0,25l / € 5,00

Tonic Water	0,25l / € 4,50
Soda Water	0,25l / € 4,50
Bitter Lemon	0,25l / € 4,50
Spicy Ginger	0,25l / € 4,50
Ginger Ale	0,25l / € 4,50

Kombucha	0,33l / € 5,00
Kombucha Quince	0,33l / € 5,00
Kombucha Cranberry	0,33l / € 5,00

BIER

Meckatzer Faßbier	0,3l / € 6,00
Rothaus Tannenzäpfle	0,33l / € 5,00
Weizenbier	0,5l / € 6,00
Weizenbier alkoholfrei	0,5l / € 6,00

WARM

KAFFEE

Filterkaffee	1l / € 9,00
Espresso / Macchiato	€ 3,00
Doppelter Espresso/ Macchiato	€ 5,00
Cappuccino	€ 5,00
Latte Macchiato	€ 6,00
Cafe Latte	€ 5,00
Nespresso-Maschine	Pad / € 2,50

TWG TEEAUSWAHL

Weisser Tee	0,3l / € 9,00
Grüner Tee	0,3l / € 9,00
Schwarzer Tee	0,3l / € 9,00
Kräutertee	0,3l / € 9,00





DAS STUE KONTAKTDATEN

VIKTORIA VEGVARI
Groups & Events Manager

TEL +49 - 30 311 722 0
DIRECT +49 30 208 472 54 2
FAX +49 - 30 311 722 90
v.vegvari@das-stue.com

SEDINA HASANOVIC-NICIC
Groups & Events Manager

TEL +49 - 30 311 722 0
DIRECT +49 - 30 208 472 54 1
FAX +49 - 30 311 722 90
s.hasanovic-nicic@das-stue.com

www.das-stue.com