

# HAMLET

RESTAURANT UND CAFÉ

Ludwigkirchstraße 6  
10719 Berlin-Wilmersdorf

(030) 882 13 61

[www.restaurant-hamlet.de](http://www.restaurant-hamlet.de)

# Frühstück

von 8 bis 15 Uhr

**Süßes Frühstück** ..... 4,80  
Croissant, Konfitüre, Honigquark, Butter und Brot

**Vegetarisches Frühstück** ..... 8,90  
gebratene Zucchini und Halloumi-Scheiben, Avocado,  
Früchtequark, Konfitüre, Butter und Brotkorb

**Englisches Frühstück** ..... 9,80  
Spiegeleier mit Speck, gebratene Kartoffeln mit  
Champignons, Tomaten, gebackene Bohnen,  
Orangen-Marmelade, Butter und Brotkorb

**Französisches Frühstück** ..... 10,50  
Brie, Pont-l'Évêque, Gouda, Konfitüre, gekochtes Ei,  
Obst, Butter und Brotkorb

**Lachsfrühstück** ..... 11,50  
gebeizter Lachs mit Meerrettich-Crème, Brie, Him-  
beer-Marmelade, gekochtes Ei, Butter und Brotkorb

**Italienisches Frühstück** ..... 11,50  
Salami Milanese, Parmaschinken mit Honigmelone,  
Mortadella, Bel Paese, Mozzarella, Konfitüre,  
gekochtes Ei, Butter und Brotkorb

Unsere Empfehlung:

**„Hamlet“-Frühstück für 2 Personen** ..... 23,50  
Roastbeef, Hähnchenfilet mit Mandeln und Ananas,  
gebeizter Lachs, Salami, Mortadella, Halloumi, Brie,  
Mozzarella, gebratene Zucchini, Honigquark, Nutella,  
Konfitüre, gekochtes Ei, frisches Obst, Butter, Brotkorb

## Frühstück Extras

Kleiner Honigquark .....	3,00
Biomüsli .....	4,90
mit Früchten, Milch oder Joghurt	
Yoghurt oder Quark .....	5,50
mit Früchten und Honig	
Croissant natur .....	1,80
Butter, Konfitüre, Honig oder Nutella ..... Portion ...	0,90
2 Eier im Glas .....	4,50
mit Butter und Brot	
3 Spiegeleier	
mit Kräutern, Butter und Brot .....	5,50
auf Röstkartoffeln, mit 2 Merguez .....	9,50
3 Rühreier	
natur oder mit Kräutern .....	4,90
mit Räucherschinken oder Speck .....	6,90
mit Schafskäse, Tomaten und Paprika .....	6,90
mit Merguez und Chili .....	6,90
mit Käse, Tomaten und Champignons .....	6,90
Omelette aus 3 Eiern	
mit Kräutern .....	5,90
mit Schinken .....	6,90
mit Schafskäse .....	6,90
mit Champignons .....	6,90
mit Avocado und Spinat .....	7,90

### Belegtes Baguette

mit Lachs, gegrilltem Gemüse, Meerrettich .....	8,80
mit Roastbeef, gegrilltem Gemüse, Remoulade .....	5,90
mit Halloumi, Zucchini, Sesamsauce .....	5,90
mit Mozzarella, Tomaten, Basilikumpesto .....	5,90

Dazu jeweils Süßkartoffel-Pommes

Küche von 10.30 bis 23.30 Uhr

## Suppen und Vorspeisen

Tomaten-Ingwer-Suppe .....	4,50
Karotten-Curry-Suppe .....	4,50
Vorspeisensalat .....	4,50
Hummus .....	4,80
hausgemacht, mit Sesamsauce und Olivenöl	
Datteln in Lammschinken .....	9,50
gebraten, mit Crème fraîche	
Garnelen .....	9,50
gegrillt, mit Knoblauch und Kräutern	
Gebackener Schafskäse .....	9,50
mit Zwiebeln, Knoblauch und Kirschtomaten	
Mozzarella und Avocadospalten .....	9,50
mit Tomaten und Basilikum	
Currygarnelen .....	10,50
auf Hummus, mit Rucola und Oliven	
Lachs-Avocado-Tartar .....	11,50
mit Kräuterschmand und Minirösti	
Vorspeisenvariation für 2 Personen .....	19,50
mit 8 verschiedenen Vorspeisen und Pitabrot	

## Salate und Zwischengerichte

Couscous „vegetarisch“ .....	10,50
mit mediterranem Gemüse u. Tomaten-Curry-Sauce	
Gebackene Aubergine .....	10,80
mit Hummus und Gemüsesalat in Sesamdressing	
Salatvariation mit Hähnchenbruststreifen .....	11,50
mit frischen Pilzen, Ananas und Mandelspalten	
Vegetarischer Teller .....	11,50
mit Tabulé, Falafel, Hummus, Tahini, geräucherten Auberginen und roter Paprika	
Hühnerstreifen .....	11,50
in Mandelkruste mit Süßkartoffel-Pommes, Gurkensalat und Sweet Chili Chutney	
Salatvariation mit dreierlei gegrilltem Käse .....	12,50
mit Halloumi, Schafskäse und gebackenem Parmesan	
Salatvariation mit gegrilltem Lammfilet .....	15,90
mit Auberginen, Schafskäse und Pinienkernen	

## Pasta

Penne all'Arabiata .....	10,50
mit Knoblauch und Chili, dazu Salat	
Gnocchi .....	11,50
in Gorgonzolasauce, dazu Salat	
Gnocchi .....	11,50
in Basilikumpesto, Parmesan, dazu Salat	
Linguine mit Streifen von der Rinderlende .....	14,50
mit geröstetem Knoblauch, dazu Salat	

# Hauptgerichte

Putenstreifen „Oriental“ .....	13,50
mit Paprika, Ananas, und Mango in Currysauce, dazu Basmatireis	
Roastbeef, rosa gebraten (kalt aufgeschnitten) .....	14,50
mit Remoulade und Bratkartoffeln	
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes .....	15,50
mit Champignons und hausgemachten Spätzle	
Gebratener Lachs .....	15,50
in Safranschaum, auf Blattspinat und Kartoffeln	
Couscous „Lamm“ .....	16,50
mit Lamm, Merguez und mediterranem Gemüse	
Zanderfilet in Sesamkruste .....	16,50
auf Basilikumrisotto, mit Paprika-Zucchini-Gemüse	
Wiener Schnitzel „klassisch“ .....	17,50
mit Kartoffel-Gurken-Salat oder Bratkartoffeln	
Pariser Steak (Rumpsteak) .....	18,50
mit Café-de-Paris-Butter, buntem Gemüse und Pommes Frites	
Lamm „Nubien“ .....	18,50
Lammfilet in altem Dattelbalsamico, mit Gemüse, Granatapfel und Basmatireis	

## Desserts

Warmer Käsekuchen ..... 5,50  
mit Vanillesauce

Crème Brûlée ..... 5,90  
mit Lavendel-Aroma

Mousse au Chocolat ..... 6,50  
auf Vanilleschaum

Schokoladenküchlein ..... 7,50  
mit flüssigem Kern und Vanille-Eis

## Aperitifs

Hamlet-Aperitif .....	0,1 l .....	5,80
Prosecco mit geschäumtem Guavenjus		
Prosecco Spumante DOC extra dry .....	0,1 l .....	4,90
Prosecco Valdo Spumante rosé .....	0,1 l .....	5,50
Prosecco Aperol <sup>(1, 5, 7)</sup> .....	0,2 l .....	6,50
Martini Bianco, Rosé or Extra Dry .....	5 cl .....	4,00
Hugo .....	0,2 l .....	6,50
Prosecco, Holunderblütensirup, Limetten, Minze, Soda		
Hugo mit Granatapfel .....	0,2 l .....	6,50
Cranberry-Rhabarber-Schorle .....	0,3 l .....	3,80
Mango-Schorle .....	0,3 l .....	3,80
Apfel-Schorle .....	0,2 l .....	2,80
	0,4 l .....	4,50
Port-o-Tonic .....	0,2 l .....	5,50
weißer Port, Tonic <sup>(7)</sup> , Minze, Eis		
Americano .....	0,2 l .....	7,00
Campari <sup>(5)</sup> , Sweet Vermouth, Soda		

## Biere

Warsteiner Pils vom Fass .....	0,3 l .....	3,20
Warsteiner Pils alkoholfrei .....	0,3 l .....	3,20
König Ludwig .....	0,5 l .....	4,50
hell, dunkel, Kristall oder alkoholfrei		



Hamlet Hauswein, weiß oder rot .....	0,2 l .....	4,40
	0,5 l .....	10,80

## Offene Weine, weiß und rosé

Weinschorle ..... 0,2 l ..... 4,20

Grauburgunder QbA, trocken ..... 0,2 l ..... 4,70  
Weingut Weingarten, Baden

Grüner Veltliner, trocken ..... 0,2 l ..... 4,70  
Weingut Eschenhof Holzer, Wagram

Weißburgunder QbA, trocken ..... 0,2 l ..... 5,90  
Weingut Langenwalter, Pfalz

Müller Rosé, QbA trocken ..... 0,2 l ..... 5,90  
Weingut Max Müller, Franken

## Offene Weine, rot

Cabernet Sauvignon Vin de Pays ..... 0,2 l ..... 4,80  
Villa des Pins, Languedoc

Merlot Vin de Pays d'Oc ..... 0,2 l ..... 4,90  
Villa des Pins, Languedoc

Nero d'Avola IGT ..... 0,2 l ..... 4,90  
Cantina Cataldo, Sizilien

## Flaschenweine, weiß und rosé

- Müller Rosé, QbA trocken ..... 0,75 l Fl. ... 21,50  
Dornfelder und Portugieser Traube  
Weingut Max Müller, Franken
- Gavi di Gavi ..... 0,75 l Fl. ... 29,00  
La Scolca Oro, Piemont
- Sauvignon blanc „Aufwind“ ..... 0,75 l Fl. ... 29,50  
QbA trocken, Weingut Hensel, Pfalz
- Grauburgunder QbA, trocken ..... 0,75 l Fl. ... 29,50  
Weingut Reichsrat von Buhl, Pfalz
- Riesling, Rüdesheimer Berg Roseneck .... 0,75 l Fl. ... 36,50  
Weingut Künstler, Rheingau

## Flaschenweine, rot

- Montepulciano „Planoro“ d' Abruzzo .... 0,75 l Fl. ... 19,50  
Azienda Vinicola Bove, Abruzzo
- Rioja La Vendimia ..... 0,75 l Fl. ... 27,50  
Palacios Remondo
- Regaliali „Nero d'Avola“ ..... 0,75 l Fl. ... 29,00  
Tasca d'Almerita, Sizilien
- Saint-Emilion Grand Cru ..... 0,75 l Fl. ... 36,00  
Fagouet, Chateau Jean Voisin, Bordeaux
- Chianti Classico Riserva DOCG ..... 0,75 l Fl. ... 38,50  
Rocca Guicciarda, Barone Ricasoli, Toskana

## Sekt, Prosecco, Champagner

Prosecco Spumante DOC extra dry .....	0,75 l Fl. ...	28,00
Prosecco Valdo Spumante rosé .....	0,75 l Fl. ...	35,00
Champagner Deutz brut <sup>(1)</sup> .....	0,75 l Fl. ...	75,00
Moët & Chandon Rosé Imperial <sup>(1)</sup> .....	0,75 l Fl. ...	85,00

## Longdrinks

Happy Hour von 18 bis 21 Uhr .....		6,50
Campari Orange / Maracuja .....	4 cl .....	7,50
Campari <sup>(5)</sup> , Orangensaft / Maracujanectar		
Campari Soda / Tonic .....	4 cl .....	7,50
Campari <sup>(5)</sup> , Sodawasser / Tonic Water <sup>(7)</sup>		
Cuba Libre .....	4 cl .....	7,50
Bacardi Oro, Coca-Cola <sup>(2, 5)</sup> , Limette		
Vodka Lemon .....	4 cl .....	7,50
Smirnoff Wodka, Bitter Lemon <sup>(7)</sup>		
Vodka Energy .....	4 cl .....	8,50
Smirnoff Vodka, Red Bull <sup>(1, 2, 5, 9)</sup>		
Whiskey Cola <sup>(2, 5)</sup> .....	4 cl .....	8,50
Gin Tonic .....	4 cl .....	8,50
Gordon's Gin, Tonic Water <sup>(7)</sup>		
Hendrick's Tonic <sup>(7)</sup> .....	4 cl .....	9,50
Bombay Tonic .....	4 cl .....	9,50
Bombay Gin, Tonic Water <sup>(7)</sup> , Limette		

## Famous Cocktails

Happy Hour von 18 bis 21 Uhr .....	6,50
<b>Mojito</b> .....	7,90
Bacardi Razz, Limettensaft, weißer Rohrzucker, Minze, Soda Water	
<b>Cosmopolitan</b> .....	8,50
Smirnoff Vodka, Cointreau, Lime Juice, Cranberrysaft	
<b>Moscow Mule</b> .....	8,50
Smirnoff Vodka, Limettensaft, Ginger Beer, Gurke, Minze	
<b>Margarita Classic</b> .....	8,50
Cointreau, Tequila Silver, Limettensaft	

## Alkoholfreie Cocktails

<b>Mango Lassi</b> .....	0,4 l .....	6,80
mit Mango, Naturjoghurt und Kokos		
<b>Virgin Colada</b> .....	0,4 l .....	6,80
Ananassaft, Kokos, Pina Colada alkoholfrei		
<b>Ipanema</b> .....	0,4 l .....	5,90
Ginger Ale <sup>(5)</sup> , Rohrzucker, Lime		

## Kaffeespezialitäten & Schokolade

Kaffee al Scheik <sup>(2)</sup> .....	3,50
Mokka mit Kardamom	
Kaffee <sup>(2)</sup> .....	2,30
Espresso <sup>(2)</sup> .....	2,10
Espresso doppio <sup>(2)</sup> .....	3,60
Espresso Macchiato <sup>(2)</sup> .....	2,20
Cappuccino <sup>(2)</sup> .....	2,60
Latte Macchiato <sup>(2)</sup> .....	3,00
Latte Macchiato mit Aroma <sup>(2)</sup> .....	3,50
Karamell, French Vanilla, Haselnuss oder Amaretto	
Irish Coffee <sup>(2)</sup> .....	4,80
Doppelter Espresso, gesüßt, mit irischem Whiskey und einer Haube aus leicht angeschlagener Sahne	
Heiße Schokolade .....	3,00
Heiße Schokolade mit Aroma .....	3,80
Karamell, French Vanilla, Haselnuss oder Amaretto	
Heiße Milch .....	2,60
mit Honig	
Heiße Limone .....	2,20
mit Honig	

## Teespezialitäten im Kännchen

Earl Grey .....	4,90
mit Bergamotte-Note	
Darjeeling .....	4,90
Happy Valley Tea Estate, Indien	
Assam .....	4,90
Hunwal, Indien	
Grüner Tee .....	4,90
Japan	
Kamillenblütentee .....	4,90
Früchtetee .....	4,90
Marokkanischer Grüntee .....	4,90
mit frischer Minze	
Frischer Minztee im Glas .....	3,70
mit Orange oder Limette .....	3,90
mit Ingwer und Erdbeeren .....	4,70

## Wasser und Limonaden

Römerquelle, prickelnd oder still .....	0,25 l Fl. ....	2,50
	0,75 l Fl. ....	5,80
Coca-Cola <sup>(2, 5)</sup> .....	0,2 l Fl. ....	2,80
Coca-Cola light <sup>(2, 5)</sup> .....	0,2 l Fl. ....	2,80
Fanta .....	0,2 l Fl. ....	2,80
Sprite .....	0,2 l Fl. ....	2,80
Bitter Lemon <sup>(7)</sup> .....	0,2 l Fl. ....	3,00
Tonic Water <sup>(7)</sup> .....	0,2 l Fl. ....	3,00
Ginger Ale <sup>(5)</sup> .....	0,2 l Fl. ....	3,00

## Obstbrände

Framboise .....	2 cl .....	4,50
Mirabelle .....	2 cl .....	4,50
Williams Birne .....	2 cl .....	4,50

## Brandy

Osborne Veterano .....	2 cl .....	4,00
------------------------	------------	------

## Grappa

Nonino Grappa Lo Chardonnay .....	2 cl .....	5,80
-----------------------------------	------------	------

## Digestifs

Fernet Branca .....	2 cl .....	3,50
Averna .....	2 cl .....	3,50
Ramazzotti .....	2 cl .....	3,50
Aperol <sup>(5, 7)</sup> .....	2 cl .....	3,50
Aquavit (Linie) .....	2 cl .....	3,50

## Whiskey

Johnnie Walker Red Label <sup>(5)</sup> .....	2 cl .....	4,90
Jack Daniels .....	2 cl .....	5,90
Jim Beam .....	2 cl .....	4,90
Chivas Regal <sup>(5)</sup> .....	2 cl .....	5,90

## Wodka

Smirnoff Red ..... 2 cl ..... 4,00

Absolut ..... 2 cl ..... 4,00

## Cognac

Hennessy Fine de Champagne ..... 2 cl ..... 5,90

Remy Martin V.S.O.P. .... 2 cl ..... 5,50

## Liqueur

Baileys <sup>(2, 5)</sup> ..... 2 cl ..... 3,50

Amaretto di Saronno ..... 2 cl ..... 3,50

Sambuca Molinari ..... 2 cl ..... 3,50



## Fresh Drinks

Limonade .....	0,4 l .....	4,50
hausgemacht, mit frischer Minze		
Granatapfel-Limonade .....	0,4 l .....	4,90
hausgemacht		
Orangensaft .....	0,2 l .....	4,50
frisch gepresst		
Eistee		
mit frischer Minze, Beeren und Zitrone .....		3,90

## Säfte

Apfelsaft .....	0,2 l Gl. ....	2,80
Orangensaft .....	0,2 l Gl. ....	2,80
Ananassaft .....	0,2 l Gl. ....	3,00
Maracujanektar .....	0,2 l Gl. ....	3,00
Cranberrynektar .....	0,2 l Gl. ....	3,00
Kirschnektar .....	0,2 l Gl. ....	3,00
Bananennektar .....	0,2 l Gl. ....	3,00
Kiba (Kirsch-Bananen-Nektar) .....	0,2 l Gl. ....	3,00
Mangonektar .....	0,2 l Gl. ....	3,00
Mangoschorle .....	0,2 l Gl. ....	3,00
Tomatensaft .....	0,2 l Gl. ....	3,00

Preise sind in Euro (€) angegeben

1 Konservierungsstoffe    2 Koffein    3 Antioxidationsmittel    5 Farbstoff  
7 Chinin    8 Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle    9 Taurin