

HAMLET

Ludwigkirchstraße 6
10719 Berlin-Wilmersdorf
Tel. 030 882 13 61 / 030 88702730 (Verwaltung)

Frühstück von 8.00 Uhr bis 15.00 Uhr
Kalte und warme Küche von 10.00 Uhr bis 22.30 Uhr

**Wir bedanken uns für Ihren Besuch und freuen uns
darauf,
Sie wieder bei uns begrüßen zu dürfen**

**Ihr Team vom
Restaurant Hamlet**

**Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir EC/Kartenzahlungen erst mit
einem Betrag ab € 20,- annehmen, vielen Dank.**

Frühstück

von 8 bis 15 Uhr

Süßes Frühstück	7,50 €
Croissant, Butter Konfitüre, Honigquark mit frischem Obst	
Vegetarisches Frühstück	13,50 €
gebratene Zucchini, Paprika, Aubergine und Halloumi-Scheiben, Avocado, Konfitüre, Honigquark mit frischem Obst, Butter, Brotkorb	
Englisches Frühstück	
Spiegeleier mit Speck, gebratene Kartoffeln mit Champignons, . Tomaten, gebackene Bohnen, Orangen-Marmelade, Honigquark mit frischem Obst Butter, Brotkorb	13,90 €
Französisches Frühstück	13,90 €
Brie, Pont-l'Évêque, Gouda, Konfitüre, gekochtes Ei Honigquark mit frischem Obst Butter, Brotkorb	
Italienisches Frühstück.....	13,90 €
Salami Milanese, Parmaschinken mit Honigmelone, Mortadella, Bel Paese, Mozzarella, Konfitüre, gekochtes Ei, Honigquark mit frischem Obst Butter, Brotkorb	
Lachsfrühstück	14,90 €
Hausgebeizter Lachs mit Meerrettich-Crème, Brie, gekochtes Ei Himbeer-Marmelade, Honigquark mit frischem Obst, Butter, Brotkorb	

Unsere Empfehlungen:

„Hamlet“ Frühstück für 2 Personen	32,50 €
gebeizter Lachs, Roastbeef, Hähnchenfilet mit Mandeln und Ananas, Salami, Mortadella, Mozzarella, Halloumi, Brie, gebratene Zucchini, Paprika, Aubergine, Honigquark mit frischem Obst, Konfitüre, Nutella, gekochtes Ei, frisches Obst, Butter, Brotkorb	
„Hamlet“ Frühstück für 2 Personen „ohne Schweinefleisch“	34,50 €
gebeizter Lachs, Roastbeef, Pastirma, geräucherte Putenbrust, Hähnchenfilet mit Mandeln und Ananas, Mozzarella, Halloumi, Brie, gebratene Zucchini, Paprika, Aubergine, Honigquark mit frischem Obst, Konfitüre, Nutella, gekochtes Ei, Avocado, frisches Obst, Butter, Brotkorb	

Eierspeisen ~ jeweils mit Butter und Brotkorb

2 Eier im Glas	5,50 €
3 Spiegeleier mit Kräutern	6,90 €
3 Spiegeleier auf Röstkartoffeln mit 2 Merguez	14,50 €

3 Rühreier

-Natur oder mit Kräuter	6,50 €
-mit Räucherschinken oder Speck	8,50 €
-mit Schafskäse, Paprika und Tomaten	8,50 €
-mit Merguez und Chili.....	9,50 €
-mit Champignons, Tomaten und Käse	8,50 €

Omelette aus 3 Eiern

-mit Kräutern	6,90 €
-mit Schinken.....	8,90 €
-mit Schafskäse	8,90 €
-mit Champignons	8,90 €
-mit Avocado und Spinat	10,50 €

Frühstück Extra

Kleiner Honigquark	4,50 €
Biomüsli mit Früchten, frischer Milch o. Joghurt	6,90 €
Joghurt oder Quark mit Saisonfrüchten und Honig	7,90 €
Frischer Obstsalat mit Mandeln	7,90 €
Croissant Natur	2,20 €
Butter, Konfitüre, Honig oder Nutella je Portion	1,20 €
Salami Milanese, Portion	4,90 €
Gebeizter Lachs, Portion	9,50 €
Käse, 3 Sorten	9,50 €
Parmaschinken, Portion	7,50 €
Parmaschinken mit Honigmelone, Portion	9,50 €
Brotkorb extra	3,80 €

Suppen

Tomaten~Ingwer Suppe 6,50 €

Vorspeisen

Vorspeisensalat 5,90 €

Hummus ~ hausgemacht, mit Sesamsauce und Olivenöl 5,90 €

Gebackener Schafskäse 11,50 €
mit Zwiebeln, Knoblauch und Kirschtomaten

Mozzarella und Avocado spalten 9,50 €

Curry~Garnelen auf Hummus 13,50 €
mit Rucola und Oliven

Lachs~Avocado~Tartar 13,50 €
mit Kräuterschmand und Minirösti

Vorspeisen~Variationen für 2 Personen 24,50 €
mit 8 verschiedenen, kulinarischen Vorspeisen und Pitabrot

Salate und Zwischengerichte

Salatvariation mit „dreierlei“ gegrilltem Käse	14,50 €
mit Halloumi, Schafskäse und gebackenem Parmesan	
Salatvariation mit Hähnchenbruststreifen	13,50 €
mit frischen Pilzen, Ananas und Mandelspalten	
Salatvariation mit gegrilltem Lammfilet	17,90 €
mit Auberginen, Schafskäse und Pinienkernen	
Vegetarischer Teller	13,50 €
mit Tabulé, Falafel, Hummus, Tahini, geräucherten Auberginen und roter Paprika	
Hühnerstreifen in Mandelkruste	14,50 €
mit Pommes aus der Süßkartoffel, Gurkensalat und Sweet Chili Chutney	
Couscous vegetarisch.....	13,50 €
Mit Ratatouille und frischem Gemüse und Tomaten-Koriander Sauce	

Pasta

Linguine all'Arabiata.....	
- Mit Knoblauch, Chili dazu Salat.....	13,50 €
- Mit Knoblauch, Chili, Scampi, dazu Salat.....	19,50 €
Gnocchi.....	14,50 €
In Gorgonzolasauce dazu Salat	
Gnocchi	14,50 €
in Basilikum~Pesto, Parmesan, dazu Salat	
Linguine mit Streifen von der Rinderlende	16,50 €
mit geröstetem Knoblauch dazu Salat	

Haupt ~ Gerichte

Hähnchen „Oriental“	16,50 €
Marinierte Streifen von der Hähnchenbrust in Currysauce, mit Cantalupe Melone, Ananas und Gemüse, an Basmatireis	
- Zusätzlich mit Scampi.....	22,50 €
Roastbeef „rosa“ gebraten / kalt aufgeschnitten	17,90 €
Mit Remoulade und Bratkartoffeln	
Wiener Schnitzel	22,50 €
Traditionell vom Kalb mit lauwarmen Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln, Zitrone und Preiselbeeren	
Züricher Kalbsgeschnetzeltes	19,50 €
Medium gebratene Streifen von der Kalbslende in Pilz-Rahmsauce mit hausgemachten Spätzlen	
Rumpsteak	23,50 €
Angus Rind mit Café de Paris ~ Butter, buntem Gemüse und Pommes Frites	
Lamm & Couscous	19,50 €
Geschmorte Lamm Haxe und Merguez mit Couscous, Ratatouille und Tomaten Koriandersauce	
Lamm „Nubien“	21,50 €
Lammfilet in altem Dattel ~ Balsamico mit Gemüse, Granatapfel, an Basmatireis	

Fisch ~ Gerichte

Gegrilltes Lachsfilet	22,50 €
mit Spinat - Risotto & Safran - Buttersauce	
Zanderfilet in Sesamkruste	21,50 €
auf Basilikum~Risotto an Paprika~Zucchini~Gemüse	

Desserts

Crème Brûlée mit Lavendel~Aroma	6,90 €
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern	7,90 €
an Vanille~Eis	

Kaffee ~ Spezialitäten

Kaffee al Sheikh (Mokka mit Kardamom)	3,50 €
Kaffee	2,70 €
Espresso	2,50 €
Espresso Doppio	3,90 €
Espresso Macchiato	2,80 €
Cappuccino	3,20 €
Latte Macchiato	3,50 €
Latte Macchiato mit Aroma	4,00 €
<i>Karamell, French Vanilla, Haselnuss, Amaretto</i>	
Irish Coffee	5,80 €
Doppelter Espresso, gesüßt mit Irisch Whisky und einer Haube aus leicht angeschlagener Sahne	
Heiße Schokolade	3,50 €
Heiße Schokolade mit Aroma	4,20 €
<i>Karamell, French Vanilla, Haselnuss, Amaretto</i>	
Heiße Milch mit Honig	2,90 €
Heiße Zitrone mit Honig	2,90 €
Heiße Limone mit Honig	2,90 €

Tee ~ Spezialitäten im Kännchen

Earl Grey, Bergamotte-Note	5,90 €
Darjeeling, Happy Valley Tee Estate, Indien	5,90 €
Assam, Hunwal, Indien	5,90 €
Grüner Tee, Japan	5,90 €
Marokkanischer Grüntee mit frischer Minze	5,90 €
Früchtetee	5,90 €
Kamillenblütentee	5,90 €

Tee ~ Spezialitäten im Glas

Frische Minze	4,50 €
Frische Minze mit Orange.....	4,80 €
Frischer Ingwer mit Minze und Erdbeeren	5,90 €

Alkoholfreie Getränke

Wasser

Römerquelle, prickeln/ still.....	0,33 l Fl.	3,20 €
.....	0,75 l Fl.	6,90 €
Coca-Cola	0,2 l Fl.	3,20 €
Coca-Cola light	0,2 l Fl.	3,20 €
Sprite	0,2 l Fl.	3,20 €
Fanta	0,2 l Fl.	3,20 €
Schweppes Tonic Water	0,2 l Fl.	3,50 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l Fl.	3,50 €
Schweppes Ginger Ale	0,2 l Fl.	3,50 €

Säfte

Apfelsaft,	0,2 l	3,20 €
Orangensaft	0,2 l	3,50 €
Ananassaft	0,2 l	3,50 €
Tomatensaft	0,2 l	3,50 €
Orangensaft, frisch gepresst	0,2 l	4,90 €
Bananen Nektar.....	0,2 l	3,50 €
Cranberry Nektar	0,2 l	3,50 €
Kirsch Nektar	0,2 l	3,50 €
Mango Nektar	0,2 l	3,50 €
Maracuja Nektar	0,2 l	3,50 €
Saftschorlen	0,2 l	3,20 €
Säfte und Saftschorlen	0,4 l	5,90 €

Fresh Drinks

Hausgemachte Limonade mit frischer Minze	0,4 l	5,50 €
Hausgemachte Granatapfel Limonade	0,4 l	5,90 €
Mango Lassis,	0,4 l	6,90 €
Eistee mit frischer Minze, Beeren und Zitronen		4,50 €

Aperitifs

Hamlet ~ Aperitif	0,1 l	6,20 €
Prosecco mit geschäumten Guavenjus		
Prosecco Spumante „DOC“ extra dry „Costaross“.....	0,1 l	5,50 €
Prosecco Valdo Spumante rosé	0,1 l	6,50 €
Prosecco Aperol	0,2 l	8,50 €
Hugo ~ Prosecco, Holunderblütensirup, Limette.....	0,2 l	8,50 €
Minze, Soda		
Hugo mit Granatapfel	0,2 l	8,80 €
Americano ~ Campari, Sweet Vermouth, Soda.....	0,2 l	7,90 €
Campari Soda/Tonic	4 cl	7,50 €
Campari Orange	4 cl	7,50 €
Aperol	2 cl	3,90 €
Martini Bianco, rosé, rosso oder extra dry.....	5 cl	4,50 €
Port-o-Tonic	0,2 l	6,50 €
weißer Port, Tonic, Minze, Eis		

Biere

Warsteiner Pils vom Fass.....	0,3 l	3,80 €
Warsteiner Pils vom Fass	0,5 l	5,90 €
Warsteiner Pils alkoholfrei	0,33 Fl	3,60 €
König Ludwig.....	0,5 Fl.	5,50 €
hell, dunkel, Kristall oder alkoholfrei		
Radler (Fanta) / Alster (Sprite) / Diesel (Cola).....	0,3 l	3,80 €
Radler (Fanta) / Alster (Sprite) / Diesel (Cola).....	0,5 l	5,90 €

Offene Weine

~ Weißwein

„Hamlet“ Hauswein	0,2 l	5,50 €
.....	0,5 l	13,50 €
Weinschorle	0,2 l	4,20 €
Grauburgunder QbA, trocken	0,2 l	5,80 €
Weingut Weingarten, Baden	0,1 l	3,40 €
Grüner Veltliner, trocken	0,2 l	5,80 €
Weingut Eschenhof Holzer, Wagram	0,1 l	3,40 €
Weißburgunder QbA, trocken	0,2 l	6,80 €
Weingut Langenwalter, Pfalz	0,1 l	3,80 €

~ Roséwein

Müller Rosé, QbA trocken	0,2 l	6,80 €
Weingut Max Müller, Franken	0,1 l	3,90 €

~ Rotwein

„Hamlet“ Hauswein	0,2 l	5,50 €
.....	0,5 l	13,50 €
Cabernet Sauvignon Vin de Pays	0,2 l	5,90 €
Villa des Pins, Languedoc	0,1 l	3,30 €
Merlot Vin de Pays d'Oc	0,2 l	5,90 €
Villa des Pins, Languedoc	0,1 l	3,30 €
Nero d'Ávola IGT	0,2 l	6,20 €
Cantina Cataldo, Sizilien	0,1 l	3,70 €

Flaschen Weine

~ Weißwein

Gavi del Comune di Gavi..... Rovereto. Fontanassa,	0,75 l Fl.	29,00 €
Sauvignon blanc „Aufwind“ QbA trocken, Weingut Hensel, Pfalz	0,75 l Fl.	29,50 €
Grauburgunder QbA, trocken Weingut Siener, Pfalz	0,75 l Fl.	29,50 €
Riesling, QbA trocken, „Herrenberg“ Weingut Künstler, Rheingau	0,75 l Fl.	36,50 €

~ Roséwein

Müller Rosé, QbA trocken Dornfelder und Portugieser Traube Weingut Max Müller, Franken	0,75 l Fl.	24,50 €
--	------------	---------

~ Rotwein

Montepulciano „Planoro“ d' Abruzzo Azienda Vinicola Bove, Abruzzen	0,75 l Fl.	23,50 €
Rioja LA Vendimia, Palacios Remondo	0,75 l Fl.	29,50 €
Regaliali „Nero d'Avola“ Tasca d'Almerita, Sizilien	0,75 l Fl.	32,50 €
Saint-Emillion Grand Cru Faguet, Chateau Jean Voisin, Bordeaux	0,75 l Fl.	36,00 €
Chianti Classico Riserva DOCG Rocca Guicciarda, Barone Ricasoli, Toskana	0,75 l Fl.	38,50 €

Flaschen ~ Schaumweine

Prosecco Spumante DOC extra dry „Costaross	0,75 l Fl.	34,90 €
Prosecco Valdo Spumante rosé	0,75 l Fl.	39,90 €
Champagner Deutz brut	0,75 l Fl.	75,00 €
Moët & Chandon rosé Impérial	0,75 l Fl.	85,00 €
Moët & Chandon brut	0,75 l Fl.	75,00 €

Digestif

Aquavit (Linie)	2 cl	3,90 €
.....	4 cl	7,50 €
Averna	2 cl	3,90 €
.....	4 cl	7,50 €
Fernet Branca	2 cl	3,90 €
.....	4 cl	7,50 €
Ramazotti	2 cl	3,90 €
.....	4 cl	7,50 €

Longdrinks

Bacardi Cola ~ weißer Rum, Cola, Zitrone	4 cl	8,50 €
Cuba Libre ~ Bacardi Oro, Coca Cola, Limette	4 cl	8,50 €
Whisky Cola ~ Jim Beam.....	4 cl	9,50 €
Vodka Lemon ~ Smirnoff Vodka, Bitter Lemon	4 cl	8,50 €
Vodka Energy ~ Smirnoff Vodka, Red Bull	4 cl	9,50 €
Gin Tonic ~ Gordon´s Gin, Tonic Water	4 cl	9,50 €
Bombay Tonic ~ Bombay Gin, Tonic Water, Limetten	4 cl	10,50 €
Hendrick´s Tonic	4 cl	10,50 €

Famous Cocktails

„Happy Hour“ von 18 ~ 21 Uhr ... alle Cocktails Euro 6,50

Mojito ~ Bacardi Razz,	7,90 €
Limettensaft, brauner Rohrzucker, Minze, Soda	
Cosmopolitan ~ Smirnoff Vodka,	8,50 €
Cointreau, Lime Juice, Cranberry Saft	
Moscow Mule ~ Smirnoff Vodka,	8,50 €
Limetten Saft, Ginger Beer, Gurke	
Margarita Classic ~ Tequila,	8,50 €
Cointreau, Limetten Saft	

Alkoholfreie Cocktails

Virgin Colada ~ Pina Colada,	6,80 €
Ananas Saft, Kokos	
Ipanema	5,90 €
Ginger Ale, brauner Rohrzucker, Limetten	
Hugo ~ Holundersirup, Limette, Minze, Ginger Ale	5,90 €

Brandy

Osborne veterano	2 cl	5,50 €
.....	4 cl	9,50 €

Cognac

Hennessy Fine de Champagne	2 cl	6,90 €
.....	4 cl	13,50 €

Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	6,50 €
.....	4 cl	11,90 €

Grappa

Nonino Grappa Lo Chardonnay	2 cl	6,90 €
.....	4 cl	11,90 €

Liqueure

Baileys	2 cl	3,90 €
.....	4 cl	7,50 €
Amaretto Disaronno	2 cl	3,90 €
.....	4 cl	7,50 €
Sambuca Molinari	2 cl	3,90 €
.....	4 cl	7,50 €

Obstbrände

Framboise	2 cl	6,50 €
Mirabelle.....	2 cl	6,50 €
Williams Birne.....	2 cl	6,50 €

Wodka

Smirnoff Red	2 cl	4,90 €
.....	4 cl	8,90 €
Absolut	2 cl	5,50 €
.....	4 cl	9,50 €

Whisky

Chivas Regal	2 cl	6,90 €
.....	4 cl	12,50 €
Jack Daniels	2 cl	6,90 €
.....	4 cl	12,50 €
Jim Beam	2 cl	5,90 €
.....	4 cl	11,90 €
Johnnie Walker Red Label	2 cl	5,90 €
.....	4 cl	11,90 €

Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff(en), 2 = mit Antioxydationsmittel, 3 = chininhaltig, 4 = mit Süßungsmittel, 5 = enthält eine Phenylalaninquelle, 6 = Säuerungsmittel, 7 = koffeinhaltig, 8 = Stabilisatoren,

Nr. 1 mit Konservierungsstoff

Nr. 2 mit Farbstoff

Nr. 3 mit Antioxydationsmittel

Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin

Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat

Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle

Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam

Nr. 8 mit Phosphat

Nr. 9 geschwefelt

Nr. 10 chininhaltig

Nr. 11 koffeinhaltig

Nr. 12 mit Geschmacksverstärker

Nr. 13 geschwärzt

Nr. 14 gewachst

Nr. 15 gentechnisch verändert