

LUNCHKARTE / TAGESKARTE

24.03.2025 – 28.03.2025

12:00 – 14:00 Uhr

PASTA CARBONARA

Der Klassiker aller römischen Pasta

In der TDGBCB Variation
mit Guanciale und Pecorino

9,90 €

GAZPACHO

Klassische spanische Gemüsesuppe

7,90 €

CROQUETAS JAMÓN IBÉRICO

Original spanische Gourmet-Kroketten mit
Ibérico Schinken- & Béchamel-Füllung auf
Feldsalat mit Himbeeren und
Himbeerdressing

14,90

VEGI CLUBSANDWICH

Sandwichtoast mit Avocado, Süsskartoffel,
Saitlinge und Tomate auf Romanasalat mit
veg. Majonaise, dazu Pommes

15,90 €

TARTE AU CITRON

Zitronentarte und frische Erdbeeren

6,90 €

Dazu ein passendes Glas Wein?

GRAUBURGUNDER

„JETZT ABER MAL TACHELES“

Emil Bauer | Pfalz

0,1l 6,50 €

oder

einen alkoholfreien Gin & Tonic

SIEGFRIED WONDERLEAF

ALKOHOLFREI 0,0%

Schweppes Dry Tonic

11,90 €



THE
DRY
GIN &
BEEF
Club

BERLIN

BUSINESS MENU

Mo. bis Fr. 12:00 bis 14:00 Uhr

GAZPACHO

CROQUETTES IBERICO

oder

CLUBSANDWICH

TARTE au CITRON

2 Gänge 21,90 €

3 Gänge 27,90 €

Gin Of The Month

CITADELLE Jardin D'Été

Lemon, Melon, Yuzu, Orangenschale



Mit feinen, frischen Sommernoten entführt uns der Citadelle Jardin d'Été in seine Heimat Frankreich. Der Citadelle Jardin d'Été Dry Gin wurde von Citadelle Gründer Alexandre Gabriel höchstpersönlich kreiert. Gabriel legt viel Wert auf einen langsamen und vor allem schonenden Destillationsprozess - dadurch kann sich das Aroma der 22 Botanicals im Jardin d'Été perfekt entwickeln.