martas
RESTAURANT ALVIS
ALBRECHTSHOF BERLIN

SPEISEKARTE

VORSPEISEN
Starters

Gebeizter Lammrücken | Kürbischutney | Linsensalat *Cured lamb loin | pumpkin chutney | lentil salad*	15,80 €
Tatar vom Rind | Wildkräuter *Beef tartare | wild herbs*	16,20 €
Gebratener Tofu | Edamame | Glasnudelsalat *Pan-fried tofu | edamame | glass noodle salad*	14,20 €

SUPPEN
Soups

Rote Bete Süppchen | Schwarzwurzelchips *Beetroot soup | black salsify crisps*	8,80 €
Kürbissüppchen | gefüllter Wan Tan *Pumpkin soup | filled wonton*	8,80 €

martas

RESTAURANT ALVIS

ALBRECHTSHOF BERLIN

HAUPTGÄNGE

Main Courses

Rehrücken | Rotweinschalotten | glasiertes Gemüse | Kartoffeltorte 32,80 €
Saddle of venison | red wine shallots | glazed vegetables | potato tart

Wiener Schnitzel | Gurkensalat | Bratkartoffeln 32,80 €
Wiener schnitzel | cucumber salad | fried potatoes

Berliner Kalbsleber | Apfel-Zwiebel-Schmand | Kartoffelpüree 29,80 €
Berlin-style veal liver | apple and onion sour cream | mashed potatoes

Kalbsbäckchen | Schnippelbohnen | Rote Bete Brot 31,80 €
Veal cheeks | string beans | beetroot bread

FISCH

Fish

Gebratenes Zanderfilet | Blutwurst | Kartoffel Lauch 28,80 €
Pan-fried pike-perch fillet | black pudding | potatoes and leeks

Rollmops vom Saibling | glasiertes Gemüse | Safranrisotto 29,80 €
Char rollmops | glazed vegetables | saffron risotto

Gebratener Kabeljau | Spinatschaum | Meerrettich-Kartoffelpüree 28,20 €
Pan-fried cod | spinach foam | horseradish purée

martas
RESTAURANT ALVIS
ALBRECHTSHOF BERLIN

VEGETARISCH
Vegetarian

Erbsen-Maultaschen | Trüffelrahm | Tomatenconcassée 26,80 €
Pea ravioli | truffle cream | tomato concassé

Gebackenes Rote Bete Risotto | Spinat | Bergkäse 26,20 €
Baked beetroot risotto | spinach | mountain cheese

DESSERT
Dessert

Weißer Schokoladen-Blondie | Pistazieneis 14,80 €
White chocolate blondie | pistachio ice cream

Rotweinmousse | Quitte | Biskuit | kandierte Nüsse 14,80 €
Red wine mousse | quince | sponge cake | candied nuts

Crème Brûlée | marinierte Beeren | Schokoladeneis 14,80 €
Crème brûlée | marinated berries | chocolate ice cream

KÄSE
Cheese

Käse vom Brett | verschiedene Marmeladen | Butter | Brotauswahl 17,00 €
Cheese platter | assorted jams | butter | selection of breads

Bei Fragen bezüglich Inhaltsstoffen und Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

If you have any questions regarding ingredients and allergens, please contact our service staff.
All prices include statutory VAT.

martas
RESTAURANT ALVIS
ALBRECHTSHOF BERLIN

GETRÄNKEKARTE

MINERALWASSER
Mineral water

Spreequell classic | medium | naturell	0,25 l	3,30 €
	0,75 l	7,50 €

SÄFTE
Juices

Bauer Orangensaft | Apfelsaft	0,2 l	3,80 €
Orange juice | apple juice	0,4 l	5,50 €
Bauer Bananennektar | Johannisbeernektar | Kirschnektar	0,2 l	3,80 €
Banana nectar | currant nectar | cherry nectar	0,4 l	5,50 €
Rhabarberschorle	0,33 l	4,90 €
Rhubarb spritzer		
Saftschorle	0,2 l	3,60 €
Fruit juice spritzer	0,4 l	5,30 €

LIMONADEN
Lemonades

Coca Cola [1, 3] | Coca Cola light | Coca Cola zero [1, 3, 4]	0,2 l	3,80 €
Sprite | Fanta Orange	0,2 l	3,80 €
Bad Liebenwerda Bitter Lemon [2] | Ginger Ale [1] | Tonic Water [2]	0,2 l	3,80 €

[1] mit Farbstoff | *with colouring* [2] chininhaltig | *contains quinine* [3] koffeinhaltig | *contains caffeine*
[4] Süßstoff | *sweetener*

martas
RESTAURANT ALVIS
ALBRECHTSHOF BERLIN

HEISSGETRÄNKE
Hot drinks

Tasse Kaffee „martas Bohne“ *Cup of coffee*		3,90 €
Espresso		3,90 €
Doppelter Espresso *(double)*		4,70 €
Macchiato		4,20 €
Doppelter Macchiato *(double)*		5,00 €
Latte Macchiato		5,00 €
Cappuccino		4,60 €
Milchkaffee *White coffee*		4,90 €
Glas heiße Schokolade *Glass of hot chocolate*		4,00 €
Glas Tee *Cup of tea*	Earl Grey | Darjeeling | Assam | Grün Matinee | Sencha Surpreme | Milde Minze | Chamomile | Classic Herbs | Fruit Berry	4,00 €

BIER VOM FASS
Draft beer

Berliner Kindl Jubiläums-Pilsener	0,3 l	4,70 €
	0,4 l	5,70 €
Radeberger Pilsener	0,3 l	4,70 €
	0,4 l	5,70 €

martas
RESTAURANT ALVIS
ALBRECHTSHOF BERLIN

FLASCHENBIER
Bottled beer

Berliner Weiße Waldmeister | Himbeere	0,33 l	4,50 €
Schöfferhofer Hefeweizen hell | alkoholfrei *(non-alcoholic)*	0,5 l	5,90 €
Köstritzer Schwarzbier	0,33 l	4,50 €
Clausthaler classic | alkoholfrei *(non-alcoholic)*	0,33 l	4,50 €

APERITIF

Martini Vermouth white	5 cl	8,50 €
Martini Vermouth dry	5 cl	8,50 €
Martini Vermouth red	5 cl	8,50 €
Campari	4 cl	7,50 €
Campari Orange / Soda	4 cl	10,00 €
Sandemann Sherry dry	5 cl	7,50 €
Sandemann Sherry medium	5 cl	7,50 €
Sandemann Portwein rot *Red port wine*	5 cl	10,00 €
Sandemann Portwein weiss *White port wine*	5 cl	8,50 €
Rotkäppchen Sekt trocken *Dry sparkling wine*	0,1 l	7,00 €
Rotkäppchen Sekt alkoholfrei *Non-alcoholic sparkling wine*	0,2 l	9,90 €
Riesling Sekt Brut Flaschengärung trocken *Riesling sparkling wine brut bottle fermentation dry*	0,1 l	8,00 €

martas
RESTAURANT ALVIS
ALBRECHTSHOF BERLIN

DIGESTIF

Lantenhammer Obstbrände Birne | Mirabelle | Himbeere *Fruit brandies* *pear* | *mirabelle plum* | *raspberry*	4 cl	10,00 €
Grappa di Prosecco	4 cl	10,00 €
Grappa Nonino Barrique	4 cl	10,00 €
Ramazotti	4 cl	8,50 €
Jägermeister	4 cl	8,50 €
Berliner Kümmel	4 cl	7,50 €
Mampe Dry Gin	4 cl	9,50 €
Nordhäuser Korn	4 cl	9,50 €
Remy Martin VSOP	4 cl	11,00 €
Hennessy VSOP	4 cl	11,00 €

martas
RESTAURANT ALVIS
ALBRECHTSHOF BERLIN

WEINKARTE

OFFENE WEINE
Open wines

WEISSWEINE *White wines*	**0,10 l**	**0,20 l**	**0,50 l**
Baden | Weingut Abril			
Weißburgunder | trocken Apfel | Quitte | Honigmelone | Pfirsich *Pinot Blanc | dry* *Apple | Quince | Honeydew melon | Peach*	6,00 €	11,50 €	29,00 €
Bischofsfinger Enselberg Grauburgunder | trocken Riefe Birnen | süße Pflaumen *Bischofsfinger Enselberg Pinot Gris | dry* *Crisp pears | sweet plums*	4,50 €	11,50 €	19,00 €
Mosel | Weingut Kallfelz			
Riesling | trocken Angenehme frische Säure *Riesling | dry* *Pleasant, fresh acidity*	4,60 €	8,60 €	19,00 €

martas
RESTAURANT ALVIS
ALBRECHTSHOF BERLIN

ROSÉWEINE *Rosé wines*	**0,10 l**	**0,20 l**	**0,50 l**
Saale-Unstrut-Region | Weingut Kloster Pforta			
Rosé | trocken Rote Johannisbeeren | Waldhimbeeren | Erdbeeren *Rosé | dry* *Red currants | Wild raspberries | Strawberries*	6,00 €	11,50 €	29,00 €

ROTWEINE *Red wines*	**0,10 l**	**0,20 l**	**0,50 l**
Pfalz | Weingut Philipp Kuhn			
Incognito Dornfelder/Merlot | trocken Schwarzkirschen | feine Röstaromen *Incognito Dornfelder/Merlot | dry* *Black cherries | subtle toasted notes*	5,00 €	9,50 €	24,00 €
Bordeaux-Medoc | Weingut Château Lestage-Chevillon			
Château Lestage-Chevillon | trocken Waldbeeren | schwarze Johannisbeeren | Rauch *Château Lestage-Chevillon | dry* *Wild berries | black currants | smoke*	6,00 €	11,50 €	29,00 €
Rhône | Weingut E. Guigal			
Côtes du Rhône Grenache Syrah | trocken Dichte Frucht von Kirschen | würziges Bukett *Côtes du Rhône Grenache Syrah | dry* *Rich cherry fruit | spicy bouquet*	5,80 €	11,20 €	27,00 €

martas
RESTAURANT ALVIS
ALBRECHTSHOF BERLIN

WEISSWEIN - ALKOHOLFREI *White wine – non-alcoholic*	**0,10 l**	**0,20 l**	**0,50 l**
*Rheinland	Weingut Brogsitter*			
Brogsitter Légère Riesling	halbtrocken Lebhaft-frisch mit Aromen von reifen Äpfeln *Brogsitter Légère Riesling	semi-dry* *Lively and fresh with aromas of ripe apples*	5,00 €	8,00 €	18,00 €

ROTWEIN - ALKOHOLFREI *Red wine – non-alcoholic*	**0,10 l**	**0,20 l**	**0,50 l**
*Rheinland	Weingut Brogsitter*			
Brogsitter Légère Cabinet Sauvignon	halbtrocken Bukett von roten Früchten	würzig-harmonisch *Brogsitter Légère Cabernet Sauvignon	semi-dry* *Bouquet of red fruits	spicy and harmonious*	5,00 €	8,00 €	18,00 €

FLASCHENWEINE
Bottled wines

Saale-Unstrut-Region | Weingut Kloster Pforta

WEISSWEINE
White wines

Naumburger Weißburgunder | trocken Apfel | Quitte | Honigmelone | Pfirsich *Naumburg Pinot Blanc | dry* *Apple | quince | honeydew melon | peach*	0,75 l Flasche	34,00 €

martas
RESTAURANT ALVIS
ALBRECHTSHOF BERLIN

Grüner Silvaner | trocken	0,75 l Flasche	33,00 €
Leichte Fruchtnote | Heuaromen		
Green Silvaner | dry		
Light fruity notes | hay aromas		

ROSÉWEIN
Rosé wine

Rosé | trocken	0,75 l Flasche	34,00 €
Rote Johannisbeeren | Waldhimbeeren | Erdbeeren		
Rosé | dry		
Red currants | wild raspberries | strawberries		

ROTWEIN
Red wine

Saalhäuser Blauer Spätburgunder | trocken	0,75 l Flasche	45,00 €
Waldbeeren | Nussaromen		
Saalhäuser Blue Pinot Noir | dry		
Wild berries | nutty aromas		
Blauer Zweigelt | trocken	0,75 l Flasche	38,00 €
Waldbeeren | Nussaromen		
Blue Zweigelt | dry		
Wild berries | nutty aromas		

Baden | Weingut Abril

WEISSWEINE
White wines

Weißburgunder | trocken	0,75 l Flasche	36,00 €
Honigduft | Lindenblüten		
Pinot Blanc | dry		
Hints of honey | Linden blossoms		

martas
RESTAURANT ALVIS
ALBRECHTSHOF BERLIN

Bischofsfinger Enselberg Grauburgunder | trocken — 0,75 l Flasche — 30,00 €
Reife Birne | süße Pflaume
Bischofsfinger Enselberg Pinot Gris | dry
Ripe pear | sweet plum

ROTWEINE
Red wines

Frucht Spätburgunder | trocken — 0,75 l Flasche — 36,00 €
Aromen von roten Johannisbeeren und Brombeeren
Frucht Pinot Noir | dry
Aromas of red currants and blackberries

Mosel | Weingut Kallfelz

WEISSWEINE
White wines

Riesling Hochgewächs „Selection“ | trocken — 0,75 l Flasche — 34,00 €
Fruchtig | mineralisch | verspielt | intensives Bukett
Riesling Hochgewächs “Selection” | dry
Fruity | mineral | playful | intense bouquet

Merler Adler | trocken — 0,75 l Flasche — 35,00 €
Filigran | elegantes Aroma | feine Beeren
Merler Adler | dry
Delicate | elegant aroma | subtle berry notes

Mosel | Weingut Hensel

WEISSWEIN
White wine

Aufwind Weißburgunder & Chardonnay | trocken — 0,75 l Flasche — 38,00 €
Bukett von Aprikosen und Mandeln
Aufwind Pinot Blanc & Chardonnay | dry
Aroma of apricots and almonds

martas
RESTAURANT ALVIS
ALBRECHTSHOF BERLIN

ROTWEINE
Red wines

Aufwind Spätburgunder | trocken — 0,75 l Flasche — 38,00 €
Kirsche | Waldbeeren | zarte Holznoten
Aufwind Pinot Noir | dry
Cherry | wild berries | subtle woody notes

Höhenflug Merlot | trocken — 0,75 l Flasche — 53,00 €
Schattenmorellen | Holunder | Barriquenote
Höhenflug Merlot | dry
Black cherries | elderberry | barrique notes

Mosel | Weingut Philipp Kuhn

WEISSWEIN
White wine

Freistil Muskateller | trocken — 0,75 l Flasche — 34,00 €
Grüner Apfel | reife Stachelbeere
Freistil Muskateller | dry
Green apple | ripe gooseberry

ROTWEINE
Red wines

Incognito Dornfelder/Merlot | trocken — 0,75 l Flasche — 38,00 €
Schwarzkirschen | feine Röstaromen
Incognito Dornfelder/Merlot | dry
Black cherries | subtle toasted notes

martas
RESTAURANT ALVIS
ALBRECHTSHOF BERLIN

Rheinland | Weingut Brogsitter

WEISSWEIN – ALKOHOLFREI
White wine – non-alcoholic

Brogsitter Légère Riesling | halbtrocken Lebhaft frisch mit Aromen von reifen Äpfeln *Brogsitter Légère Riesling | semi-dry* *Lively and fresh with aromas of ripe apples*	0,75 l Flasche	26,00 €

ROTWEIN- ALKOHOLFREI
Red wine – non alcoholic

Brogsitter Légère Cabernet Sauvignon | halb-trocken Bukett von roten Früchten| würzig-harmonisch *Brogsitter Légère Cabernet Sauvignon | semi-dry* *Bouquet of red fruits | spicy and harmonious*	0,75 l Flasche	26,00 €

SEKT UND CHAMPAGNER

SEKT
Sparkling Wine

Freyburg Unstrut | Rotkäppchen

Rotkäppchen Riesling Sekt I trocken	0,10 l Glas	7,00 €
Flaschengärung *Rotkäppchen Riesling Sparkling Wine I dry* *Bottle-fermented*	0,75 l Flasche	38,00 €
Rotkäppchen alkoholfrei I trocken *Rotkäppchen non-alcoholic I dry*	0,20 l Glas	9,90 €

martas
RESTAURANT ALVIS
ALBRECHTSHOF BERLIN

Mosel | Weingut Kallfelz

Riesling Sekt I trocken | Flaschengärung trocken	0,10 l Glas	8,00 €
Riesling Sparkling Wine I dry I bottle-fermented	0,75 l Flasche	45,00 €

CHAMPAGNER | *Champagne*

Champagne | Moet & Chandon

Champagner Imperial I trocken	0,20 l Flasche	30,00 €
Champagne Imperial I dry	0,375 l Flasche	47,00 €
	0,75 l Flasche	77,00 €

Die angebotenen Weine, auch alkoholfreie enthalten Sulfite.
Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

The wines offered, including non-alcoholic ones, contain sulfites.
All prices include statutory VAT.