

BebeQ

FISH & MEAT

Menükarte

Willkommen im BebeQ
Direkt an der Spree – mit freiem Blick aufs Wasser

Im BebeQ erwartet Sie ein stilvolles, entspanntes Ambiente – ideal zum Verweilen, Teilen und Genießen. Beginnen Sie den Tag mit einem Serpme Kahvaltı: einem liebevoll angerichteten Frühstück aus vielen kleinen, frisch zubereiteten Spezialitäten, die gleichzeitig auf den Tisch kommen – zum Teilen, Probieren und Genießen.

Ab dem Mittag dreht sich alles um das gemeinsame Essen in seiner schönsten Form: Stellen Sie sich Ihre eigene Auswahl an Fleischsorten, Beilagen, meze (Anti Pasti), Salaten und weiteren Köstlichkeiten zusammen. Diese werden auf einer großen Platte in der Mitte des Tisches serviert – ein geselliges Erlebnis für alle Sinne.

Dazu passen sorgfältig ausgewählte Softdrinks, Weine, Bier, Raki und weitere Getränke, die das kulinarische Erlebnis abrunden.

Ob bei Sonnenuntergang am Wasser oder bei einem gemütlichen Abend mit Freunden – BebeQ verbindet Geschmack, Atmosphäre und Gastfreundschaft auf besondere Weise.

Welcome to BebeQ

On the banks of the River Spree – with an unobstructed view of the water

At BebeQ, a stylish yet relaxed atmosphere awaits you – the ideal setting to unwind, share, and enjoy. Start your day with a traditional Turkish-style breakfast, served as a variety of carefully prepared fresh and small delicacies. Everything is brought to the table at once – perfect for sharing, tasting, and enjoying together.

From lunchtime onwards, everything revolves around the most delightful way of dining together: choose from a selection of meats, meze (antipasti), salads, side dishes, and other specialties. All dishes are served in large platters at the center of the table – a joyful and sensorial experience meant to be shared.

To accompany this culinary journey, we offer a carefully curated selection of non-alcoholic beverages, wines, beers, raki, and other drinks.

Whether by the water at sunset or during a cozy evening with friends – BebeQ brings together flavor, atmosphere, and hospitality in its very own distinctive way.

Öffnungszeiten:

Sonntag bis Donnerstag: 09:00 – 23:00 Uhr
Freitag & Samstag: 09:00 – 01:00 Uhr

Opening hours:

Sunday to Thursday: 09:00 – 23:00
Friday & Saturday: 09:00 – 01:00

Frühstück - Breakfast

Warm pan dishes

Frühstück von 9:00 bis 14:00 Uhr
Alle warmen Pfannengerichte werden mit Brot serviert.

*Breakfast from 9:00 AM to 2:00 PM
All hot skillet dishes are served with bread.*

*Kahvaltı saatleri 09:00 - 14:00
Bütün Sıcak tavalar ekmek ile servis edilir.*



12,90€

1. Knoblauchwurst
mit Rührei ^{c, f, m}
Fried eggs with Turkish sausage

2. Spiegelei oder Rührei ^c
Fried Egg or Scrambled Egg



9,90€

3. Gewürzter Rinderschinken
mit Rührei ^{c, m}
Eggs with cured beef (pastirma)



13,90 €



9,90€

4. Würstchenpfanne ^{a.1, f, m}
Fried sausages

5. Menemen ^c
*Rührei mit Tomate, Paprika
und Zwiebel Scrambled eggs
with tomato, pepper, and onion*



12,90€

6. Menemen Sorten ^{a.1, c, f, g, m}

Mit Kaşar käse, Pastirma, Sucuk
(türkische Wurst), Weißkäse oder Rührei
with Kashar cheese, pastrami, sucuk
(Turkish sausage), white cheese,
or scrambled eggs



13,90 €



12,90 €

7. Sündürme ^{a.1, f, m}

Ei mit Milchkäse
Egg with milk cheese

Toast

Mit Oliven & kleinem Beilagensalat serviert.
Served with olives and a small garnish salad.

8. Toast mit Käse ^{a.1, c, g, f, m}
with cheese

12,90 €

9. Toast mit Käse und Sucuk ^{a.1, c, f, g, m}
With cheese and garlic sausage.

13,90 €

10. Frühstücksteller - Breakfast Plate 1 Person ^{a,1, c, f, g, h,5, m, n, o}

13,90 €

Oliven, Gurke, Tomate, Käse, gekochtes Ei, Nutella, Früchte, eine Scheibe Wurst, Butter und ein Glas O-Saft oder türkischer Tee.

Zwei Brotsorten. Olives, cucumber, tomato, cheese, boiled egg, Nutella, fruits, a slice of sausage, butter, and a glass of orange juice or Turkish tea. Two types of bread.

11.Traditionelles Frühstück - Traditional Breakfast 2 Person ^{a,1, c, f, g, h,1, h,5, m, n, o}

49,90 €

Beinhaltet eine Wahl aus oben genannten warmen Pfannengerichten, Tagessuppe, Pommes, sigara börek, Butter, Honig, Marmelade, Kaymak (Rahmcreme), Oliven, Käse (Kasar – Gouder ähnlicher Käse, weißer Käse), Wurst, Tomate, Gurke, Rucola Dipp, Nutella, Obst, gekochtes Ei, 2 Brötchen und eine Kanne türkischer Tee

Includes a choice of one of the above hot skillet dishes, daily soup, fries, sigara börek, butter, honey, jam, kaymak (clotted cream), olives, cheese (kashar – cheese similar to gouda, white cheese), sausage, tomato, cucumber, arugula dip, Nutella, fruit, boiled egg, 4 bread rolls, and a pot of Turkish tea.

Zusätzliche Person: 18,90 €
Extra person charge: 18,90 €

Extra person charge: 18,90 €

12.Traditionelles Frühstück - Traditional Breakfast 4 Person ^{a.1, c, f, g, h.1, h.5, m, n, o}

95,90 €

Beinhaltet zwei warme Pfannengerichte wie oben aufgezählt, Tagessuppe, Pommes, Sigara Börek, Butter, Honig, Marmelade, kaymak (Rahmcreme), Oliven, Käse (Kasar – Gouder ähnlicher Käse, weißer Käse), Wurst, Tomate, Gurke, Rucola Dipp, Nutella, Obst, gekochtes Ei, Jogurt, 8 Brötchen und eine Kanne türkischer Tee

Includes two hot skillet dishes as listed above, daily soup, fries, sigara börek, butter, honey, jam, kaymak (clotted cream), olives, cheese (kashar – cheese similar to gouda, white cheese), sausage, tomato, cucumber, arugula dip, Nutella, fruit, boiled egg, yogurt, 8 bread rolls, and a pot of Turkish tea.

Zusätzliche Person: 18,90 €
Extra person charge: 18,90 €

Extra person charge: 18,90 €

13. Kinderfrühstück ^{a.1, c, f, g, h.5, m}

15,90 €

Gekochtes Ei, Pommes, Gurke, Tomate, Philadelphia, Mini-Würstchen, Nutella
Boiled egg, fries, cucumber, tomato, Philadelphia cream cheese, mini sausages, Nutella

Boiled egg, fries, cucumber, tomato, Philadelphia cream cheese, mini sausages, Nutella

Genießen Sie unser traditionelles Frühstück

Enjoy our traditional breakfast



Starter
Kalte Vorspeisen
Cold Starter

14. Rucola-Dip ^{g, f, m}
Arugula dip

8,50 €



15. Auberginen mit Joghurt ^g
Eggplant with yogurt

8,50 €



16. Haydari ^g
Jogurt Dip mit Dill und Minze
Yogurt dip with dill and mint

8,50 €



17. Yoğurtlu lozук (Yuvarlama) ^{a.1, c, g, f, m}
Kleine Weizengrützebällchen mit Joghurt,
serviert mit warmer Butter und Paprikagewürz
Small wheat semolina
balls with yogurt,
served with warm
butter and paprika
seasoning

11,00 €



18. Şak şuka
Gemüseragout mit scharfer Soße
Vegetable ragout
with spicy sauce

8,50 €



19. Teller mit Weißkäse ^g
White cheese platter

8,00 €



20. Hummus ^{f, m}
Humus

8,50 €



21. Möhren-Tarator ^{g, f}
Carrot tarator

8,50 €



22. Cacık ^g
Joghurt mit Gurkensalat - Yogurt cucumber salad

8,50 €



23. Acılı ezme
Scharfe Ezme - Spicy Ezme

9,00 €



24. Yaprak sarma ^{a.1, c, f, m, g}
Türkische Weinblätter - Turkish stuffed grape leaves

9,00 €



25. Atom ^{g, m}
Atom

9,00 €



Warme Vorspeisen

Hot Starter

Suppen - Soups

26. Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	6,50 €	30. Garnelen ^r <i>Shrimp</i>	18,90 €
27. Calamares 7 stk ^q <i>Calamari – 7 pieces</i>	14,90 €	31. Gefüllte Bulgurklöße 3 stk ^{a.1, c, f, g, h, 5, m} <i>Stuffed meatballs (İçli Köfte) – 3 pieces</i>	15,00 €
28. Champignons mit Käse überbacken 6 stk ^{g, f, c} <i>Oven-baked mushrooms with cheese – 6 pieces</i>	9,90 €	32. Hummus mit Pastırma ^{f, m, o} <i>Hummus with cured beef (pastırma)</i>	14,50 €
29. Sigara Böreği ^{a.1, c, g, f} <i>Gefüllte Teigröllchen mit Käse 6 stk</i> <i>Cigar pastry (with cheese) – 6 pieces</i>	9,90 €		

Salate - Salads



19,50€

33. Saison Salat
mit Rinderfiletstreifen ^{a.1, g, m}
Mixed salad with beef fillet

34. Rucola Salat ^g

Rucola (Arugula), Parmesan,
Balsamico (Balsamic vinegar),
Olivenöl (Olive oil)
Cherrytomate (Cherry tomato)



12,50€



35. Tulum peynir salatası ^{g, o}
 Weißkäse (White cheese), Rosinen (Raisins),
 Granatapfel (Pomegranate seeds),
 Cherry Tomaten (Cherry tomatoes),
 Gemischter grüner Salat (Mixed green salad)

13,90€



36. Löffel salat ^{h, 3}
 Zwiebel (Onion), Tomaten (Tomato),
 Gurke (Cucumber), Minze (Mint),
 Petersilie (Parsley), Spitzpaprika
 (Pointed pepper), Olivenöl (Olive oil),
 Granatapfelsirup (Pomegranate syrup),
 Walnuss (Walnut)



14,50€



37. Avokado Salat ^{g, h}
 Gemischter Saison Salat mit Avocado
 Mixed seasonal salad with avocado

14,90€



38. Saison Salat mit Hähnchenbrust ^{a, 1, g, m}
 Mixed salad with chicken breast pieces



16,50€

Fleischgerichte

Meat varieties

Alle Fleischsorten werden ohne Beilage serviert, lediglich mit einer kleinen Garnitur.
All types of meat are served without a side dish, only with a small garnish.

39. Argentinischer Rumpsteak 250 g ^{1, 8, 12}
Argentinian brisket steak



34,90€

40. Argentinisches Entrecote 250 g ^{1, 8, 12}
Argentinian ribeye steak



37,90€

41. Argentinisches Rinderfilet 250 g ^{1, 8, 12}
Argentinian beef tenderloin



38,90€

42. Argentinisches
Beef mignon filet 250 g ^{1, 8, 12}
Argentinian beef tenderloin



38,90€

43. Lammspieß ^{1, 8, 12}
Lamb kebab



26,00€

44. Lammkotelett ^{1, 8, 12}
Lamb chops



34,00€

45. Saç Kavrma ^{1, 8, 12}
*Lamb pieces with onion, bell pepper
and vegetables*

46. Saç Kavrma Tavuk ^{1, 8, 12, 18}
*Chicken pieces with onion, bell pepper
and vegetables*

29,00€



34,50€



18,90€

47. Hähnchensteak ^{1, 8, 12, 18}
Chicken chop

48. Hähnchenspieß ^{1, 8, 12, 18}
Chicken kebab



18,90€

Fischgerichte Fish varieties



25,50€

49. Lachsfilet mit Rosmarinkartoffeln^d
Salmon fillet and rosemary potatoes



50. Wolfsbarsch mit Rosmarinkartoffeln^d
Sea bass and rosemary potatoes

28,50€

51. Dorade mit Rosmarinkartoffeln^d
Gilt-head bream and rosemary potatoes

27,50€

Alle Fischarten werden mit einem Beilagensalat serviert.
All fish varieties are served with garnish salad.

Beilagen

Side dishes

52. Reis <i>Rice</i>	4,00 €	55. Grüne Bohnen <i>Green beans</i>	5,90 €
53. Tagliatelle mit Käsesoße ^{a.1, g, c, f} <i>Tagliatelle pasta with cheese sauce</i>	8,90 €	56. Gnocchi mit Sahnesoße ^{a.1, g, c, f} <i>Creamy Gnocchi</i>	9,90 €
54. Rosmarinkartoffeln <i>Rosemary potatoes</i>	6,90 €	57. Pommes ^{1, 8, 12} <i>French Fries</i>	6,50 €
		Hausgemachte pommes ^{1, 8, 12} <i>Homemade French Fries</i>	+2,40 €

Desserts

58. Kuchensorten (Stück) ^{a.1, c, f, g, h, m} <i>Cake varieties (per piece)</i>	6,00 €	60. Dreieckige Baklava mit Eis ^{a.1, c, f, g, h} <i>Carrot Baklava + Ice Cream</i>	9,90 €
59. Pistazien Baklava ^{a.1, c, f, g, h.4} <i>Pistachio Baklava</i>	5,90 €	61. Türkischer Milchreis ^{g, c, a, 20, 22, 24} <i>Rice pudding</i>	6,90 €



Obstteller

Fruit Platters

62. Honigmelone (Saisonal, für 2 Personen) <i>Melon (Seasonal, for 2 people)</i>	15,00 €	65. Wassermelone mit Weißkäse ^g <i>Watermelon and White Cheese</i>	27,00 €
63. Wassermelone (Saisonal, für 2 Personen) <i>Watermelon (Seasonal, for 2 people)</i>	18,00 €	66. Obstteller klein <i>Small Fruit Platter</i>	19,90 €
64. Honigmelone mit Weißkäse ^g <i>Melon and Cheese</i>	24,00 €	67. Obstteller groß <i>Large Fruit Platter</i>	38,00 €

Zusatzstoffe:

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- 8 mit Phosphat
- 9 geschwefelt
- 10 chininhaltig
- 11 koffeinhaltig
- 12 mit Geschmacksverstärker
- 13 geschwärzt
- 14 gewachst
- 15 gentechnisch verändert
- 16 aus Fleischstücken zusammengefügt
- 17 Taurin
- 18 Kaliumsorbat
- 19 Xanthan
- 20 Verdickungsmittel
- 21 modifizierte Stärke
- 22 Speisestärke
- 23 mikrobielles Lab
- 24 Stabilisatoren

Additives:

1. with preservative
2. with coloring
3. with antioxidant
4. with sweetener saccharin
5. with sweetener cyclamate
6. with sweetener aspartame, contains phenylalanine source
7. with sweetener acesulfame
8. with phosphate
9. sulphured
10. contains quinine
11. contains caffeine
12. with flavor enhancer
13. blackened
14. waxed
15. genetically modified
16. formed from pieces of meat
17. taurine
18. potassium sorbate
19. xanthan
20. thickening agent
21. modified starch
22. food starch
23. microbial rennet
24. stabilizers

Allegene:

- a) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse
 - a.1) Weizen und -erzeugnisse
 - a.2) Roggen und -erzeugnisse
 - a.3) Gerste und -erzeugnisse
 - a.4) Hafer und -erzeugnisse
- c) Eier und -erzeugnisse
- d) Fisch und -erzeugnisse
- f) Soja und -erzeugnisse
- g) Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse
 - h.1) Mandeln und -erzeugnisse
 - h.2) Haselnüsse und -erzeugnisse
 - h.3) Walnüsse und -erzeugnisse
 - h.4) Pistazien und -erzeugnisse
 - h.5) Erdnüsse und -erzeugnisse
- i) Sellerie und -erzeugnisse
- m) Senf und -erzeugnisse
- n) Sesamsamen und -erzeugnisse
- o) Schwefeldioxid und Sulfide > 10mg/kg, > 10 mg/l als SO₂ /
- p) Lupinen und -erzeugnisse
- q) Weichtiere und -erzeugnisse
- r) Krebstiere und -erzeugnisse

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass alle bei uns verarbeiteten Lebensmittel Spuren von Allergenen enthalten können.
Eine Kreuzkontamination mit Allergenen kann nicht ausgeschlossen werden.

Allergens:

- a) Cereals containing gluten and products thereof
 - a.1) Wheat and products thereof
 - a.2) Rye and products thereof
 - a.3) Barley and products thereof
 - a.4) Oats and products thereof
- c) Eggs and products thereof
- d) Fish and products thereof
- f) Soybeans and products thereof
- g) Milk and products thereof (including lactose)
- h) Nuts and products thereof
 - h.1) Almonds and products thereof
 - h.2) Hazelnuts and products thereof
 - h.3) Walnuts and products thereof
 - h.4) Pistachios and products thereof
 - h.5) Peanuts and products thereof
- i) Celery and products thereof
- m) Mustard and products thereof
- n) Sesame seeds and products thereof
- o) Sulphur dioxide and sulphites >10 mg/kg, >10 mg/l as SO₂
- p) Lupins and products thereof
- q) Molluscs and products thereof
- r) Crustaceans and products thereof

We expressly point out that all foods processed by us may contain traces of allergens.
Cross-contamination with allergens cannot be ruled out.

B

BebeQ

FISH & MEAT

Getränkarte

Q

Soft Drinks

Non-Alcoholic Beverages

Coca Cola 0,2 ^{2, 4, 6, 12}	3,80 €	Ginger Ale ^{1, 2, 4, 6, 8, 12, 18}	3,90 €
Coca Cola Zero 0,2 ^{2, 4, 5, 6, 7, 12}	3,80 €	Schweppes dry Tonic ^{1, 2, 4, 6, 8, 12, 18}	3,90 €
Fanta 0,2 ^{2, 4, 6, 12}	3,80 €	Thomas Henry Tonic ^{1, 2, 4, 6, 8, 12, 18}	3,90 €
Sprite 0,2 ^{4, 6, 7, 12}	3,80 €	Red Bull ^{1, 8, 12, 17, 18}	4,90 €
Eistee Zitrone ^{1, 2, 4, 6, 8, 12, 18}	4,20 €	Red Bull Sugar Free ^{1, 4, 6, 7, 8, 12, 17, 18}	4,50 €
Eistee Pfirsich ^{1, 2, 4, 6, 8, 12, 18}	4,20 €		
Apfelschorle ^{1, 18}	4,50 €		
Bitter Lemon ^{1, 2, 4, 6, 8, 12, 18}	3,90 €	Vösslauer Wasser klein 0,25	Mit Sprudel (with gas) 3,50 €
		Vösslauer Wasser groß 0,75	Ohne Sprudel (without gas) 3,50 €
			6,90 €

Frucht und Nektarsäfte

Fruit and Nectar Juices

Apfelsaft ^{1, 18}	4,20 €	Maracujasaft ^{1, 18}	4,20 €
Bananennektar ^{1, 18}	4,20 €	Orangensaft ^{1, 18}	4,20 €
Kirschsaft ^{1, 18}	4,20 €	Multivitaminsaft ^{1, 18}	4,20 €

Warme Getränke

Hot Beverages

Türkischer Schwarztee klein Turkish Tea (Small)	1,80 €	Frischer Minztee Fresh Mint tea	3,90 €
Türkischer Schwarztee Groß Turkish Tea (Big)	2,40 €	Fresh Ginger Mint Honey Tea	4,90 €
Kamille/Pfefferminze/Hagebuttentee	3,90 €		

Kaffee

Coffees

Espresso ¹¹	3,20 €	Milchkaffee / Milk coffee ^{11, g}	4,50 €
Double Espresso ¹¹	3,40 €	Latte macchiato ^{11, g}	4,50 €
Cafe Crema klein / Small ¹¹	3,50 €	Flat White ^{11, g}	4,50 €
Cafe Crema groß / Big ¹¹	4,60 €	Turkish mokka / Turkish Coffee ¹¹	3,50 €
Cappuccino ^{11, g}	4,20 €	Double Turkish Mokka extra ¹¹	2,00 €

Kalter Kaffee

Iced Coffees

Iced Latte ^{11, g}	4,50 €	Iced Americano ¹¹	4,00 €
Icekaffee ^{11, g}	5,90 €		
Hafermilch extra 0,70 €		Oat Milk Extra 0,70 €	
Karamellsirup, Vanillesirup extra 0,50 €		Caramel syrup, vanilla syrup extra 0,50 €	
laktosefrei Milch kein extra		Lactose-free milk, no extra charge	

Alkoholfreie Cocktails

Non-Alcoholic Cocktails

Coconut Kiss ^{g, 1, 2, 4, 5, 6, 7, 20, 21, 24}	9,50 EUR	Mosquito ^{1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 0}	10,50 EUR
Ananassaft, Kirschsaft, Sahne, Cocossirup		Limette, Minze, Rohrzucker, Ginger ale	
Pineapple juice, sour cherry juice, cream, coconut syrup		Lime, mint, cane sugar, ginger ale	
Fruit Punch ^{1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 20, 21, 24, 0}	9,90 EUR	Mango Kiss ^{g, 1, 2, 4, 5, 6, 7, 20, 24}	9,50 EUR
Multivitaminsaft, Orangensaft, Ananassaft,		Mangonektar, Mangosirup und Sahne	
Zitronensaft, Grenadine		Mango nectar, mango syrup, and cream	
Multivitamin juice, orange juice, pineapple juice,			
lemon juice, grenadine			

Alkoholische Cocktails

Alcoholic Cocktails

Mojito ^{4, 5, 6, 7}	13,50 EUR	Espresso Martini ^{1, 2, 4, 5, 6, 7, 11}	13,50 EUR
Weißer Rum, Limettensaft, Minze, Rohrzucker		Wodka, Espresso, Kahlua	
White rum, lime juice, mint, cane sugar		Vodka, espresso, Kahlúa liqueur	
Margarita ^{1, 2, 4, 5, 6, 7, 12}	13,50 EUR	Pina Colada ^{1, 2, 4, 5, 6, 7, 20, 24}	13,50 EUR
Tequila, Triple Sec, Orangenlikör		Weißer Rum, Cocossirup, Ananassaft	
Tequila, triple sec, orange liqueur		White rum, coconut syrup, pineapple juice	
Whiskey Sour ^{c, 4, 5, 6, 7}	13,50 EUR		
Bourbon Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup und Eiweiß			
Bourbon whiskey, lemon juice, sugar syrup, and egg white			

Alkoholische Getränke

Alcoholic Beverages

Fassbiere:

Krombacher pils 0.5 l ^{a, a.1}	5,60 €	Starnberger helles 0.5 l ^{a, a.1}	5,80 €
Krombacher pils alkoholfrei 0.33 l 0.0% ^{a, a.1}	4,50 €		

Aperitif

Aperol Spritz ^{1, 2, 4, 5, 6, 7, 10, 12, 0}	9,80 €	Negroni ^{1, 2, 10, 0}	9,80 €
Campari Soda / Orange ^{1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 24, 0}	8,90 €	Belsazar Rose ^{1, 12, 0}	9,50 €
Limoncello ^{1, 2, 0}	8,90 €		

Vodka 2 cl
Tequila 2 cl
Jägermeister 2 cl^{1, 2, 4, 5, 6, 7, 12, 0}
Ramazzotti 2 cl^{1, 2, 4, 5, 6, 7, 12, 0}

Shots			
4,20 €	Grappa 2 cl		6,50 €
4,20 €	Baileys 2 cl ^{8, 1, 2, 4, 5, 6, 7, 12, 0}		5,50 €
4,20 €	Casamigos Tequila 2 cl		6,50 €
5,50 €	Casamigos Mezcal 2 cl		7,50 €

Grey Goose 4cl
Belvedere Vodka 4cl

Wodka			
11,50 €	Beluga Vodka 4cl		12,50 €
11,50 €	Ketel one 4cl		11,50 €

Monkey 4cl^{1, 2, 12, 0}
Hendrick's 4cl^{1, 2, 0}
Gin Mare 4cl^{1, 0}

Gin			
12,50 €	Tanquray (0,0 Prozent) 4cl ^{1, 2, 0}		10,50 €
12,50 €	Tanquray Royal 4cl ^{1, 2, 4, 5, 6, 7, 12, 0}		10,50 €
12,50 €			

Jack Daniels Tennessee 4cl
Jack Daniels single Barrel 4cl
Chivas Regal 12 y 4cl
Chivas Regal 18 y 4cl

Whiskey			
7,50 €	Jonnie Walker Black Label 4cl		8,50 €
8,50 €	Balleit Bourbon 4cl		7,00 €
9,50 €	The macallan 12 y 4cl		15,00 €
13,50 €			

Beylerbeyi 0,4 cl
0,35l
0,75l

Rakı			
10,00 €	Yeni Rakı	0,4 cl	7,00 €
65,00 €		0,35l	50,00 €
120,00 €		0,7l	100,00 €

Tekirdag Gold 0,4 cl
0,35l
0,75l

9,00 €
59,00 €
115,00 €

Champagner / Schaumweine

Champagne / Sparkling Wines

Bouvet Crémant

Ein eleganter Schaumwein aus dem Loiretal, hergestellt nach traditioneller Flaschengärung.
Zartrosa Farbe, feine Perlage und Aromen von roten Beeren, Zitrusfrüchten und einem Hauch Brioche.

Trocken, frisch und lebendig – ein stilvoller Aperitif oder vielseitiger Speisebegleiter.
Empfehlung: Lachs, Garnelen, Rind und Gemüse.

An elegant sparkling wine from the Loire Valley, produced using the traditional bottle fermentation method.
It has a delicate pink color, fine bubbles, and aromas of red fruits, citrus, and brioche.

Dry, fresh, and lively – perfect as a stylish aperitif or a versatile accompaniment to meals.
Recommended with: salmon, shrimp, beef, and vegetables.

0,1 l	9,50 €
0,70 l Flasche ^(Bottle)	60 €

Ferrari Perle (Trentodoc, Italien)

Ferrari Perlé (Trentodoc, Italy)

Ein eleganter Jahrgangs-Schaumwein aus 100% Chardonnay, hergestellt nach traditioneller Flaschengärung.
Feinperlig, mit Noten von reifen Äpfeln, Zitrus, Mandeln und einem Hauch Brioche.
Trocken, ausgewogen und von bemerkenswerter Frische – eine edle Alternative zum Champagner.

Stil: Brut (klassische Flaschengärung)
Rebsorte: 100% Chardonnay
Alkohol: ca. 12,5%
Empfohlen: zu Garnelen, Hähnchen, Steak

An elegant vintage sparkling wine made from 100% Chardonnay grapes using the traditional bottle fermentation method.
Its fine bubbles highlight aromas of ripe apple, citrus, almond, and brioche.

Dry, balanced, and refreshingly lively – a noble alternative to Champagne.

Style: Brut (traditional bottle fermentation)
Grape variety: 100% Chardonnay
Alcohol: Approx. 12.5%
Recommended pairings: Pairs well with shrimp, chicken, and beef.

0,1 l	9,00 €
0,70 l Flasche ^(Bottle)	60,00 €

Champagne Bollinger

Ein edler, charaktervoller Champagner mit feiner Perlage, eleganter Frucht und zart nussigen Aromen.
Hergestellt nach traditioneller Methode mit hohem Pinot-Noir-Anteil.
Ein Champagner für Kenner – kraftvoll, komplex und perfekt für besondere Momente.

Stil: Brut

Rebsorten: ca. 60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Meunier

Alkohol: ca. 12%

Empfehlung: Perfekt als Aperitif oder zu feinen Speisen wie Fisch oder Geflügel

A refined and characterful Champagne with fine bubbles, featuring elegant fruit aromas and subtle nutty notes.
Produced using the traditional method with a high proportion of Pinot Noir.
A powerful, complex choice for true Champagne lovers and special moments.

Style: Brut

Grape varieties: 60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Meunier

Alcohol: Approx. 12%

Recommended: Ideal as an aperitif or with delicate dishes such as fish and white meat.

0,70 l Flasche ^(Bottle) 125,00 €

Champagner Ruinart Rosé

Ein eleganter Rosé-Champagner mit feiner Frische, zarten Noten von roten Beeren und floralen Akzenten.
Feinperlig, ausgewogen und sinnlich – ideal als Aperitif oder Begleiter zu feinen Speisen.
Ein Klassiker aus dem ältesten Champagnerhaus Frankreichs.

Stil: Brut Rosé

Rebsorten: ca. 55% Pinot Noir, 45% Chardonnay

Alkohol: ca. 12,5% vol

Empfehlung: Ideal als edler Aperitif oder zu feinen Speisen wie Steak

An elegant and fresh rosé Champagne with delicate fruity and floral touches.
Its fine bubbles, balanced structure, and sensory aromas make it stand out – ideal as an aperitif or alongside refined dishes. A classic flavor from one of France's oldest Champagne houses.

Style: Brut Rosé

Grape varieties: Approx. 55% Pinot Noir, 45% Chardonnay

Alcohol: Approx. 12.5%

Recommended: Perfect as an aperitif or paired with carefully prepared dishes such as steak.

0,70 l Flasche ^(Bottle) 140,00 €

Dom Pérignon

Ein ikonischer Jahrgangs-Champagner mit außergewöhnlicher Tiefe, Eleganz und Komplexität. Feine Perlage, Aromen von weißen Blüten, Steinobst, Brioche und einer mineralischen Frische. Ideal für besondere Anlässe – stilvoll, raffiniert und unvergesslich.

Empfehlung: Perfekt für Steak, Lamm und Kalb

An iconic vintage Champagne with extraordinary depth, elegance, and complexity. Its fine bubbles reveal notes of white flowers, stone fruits, brioche, and a mineral freshness. Perfect for special occasions – offering a stylish, elegant, and unforgettable experience.

Recommended: Pairs excellently with steak, lamb, and beef.

0,70 l Flasche ^(Bottle) 320,00 €

Rotwein Red Wine

Black Print (Markus Schneider, Pfalz)

Ein moderner, kraftvoller Cuvée aus der Pfalz – meist aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah und St. Laurent. Aromen von dunklen Beeren, Pflaume, Schokolade und etwas Würze. Vollmundig, weich und mit viel internationalem Stil.

Stil: Trocken

Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah u.a.

Alkohol: ca. 13,5–14,5 % vol.

Empfehlung: Ideal zu Fleisch, kräftigen Gerichten oder einfach als Solist am Abend

A modern and powerful red wine from the Pfalz region – typically made from Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, and St. Laurent grapes.

It features intense black fruit, plum, chocolate, and subtle spice aromas.

Full-bodied, smooth, and crafted in an international style.

Style: Dry

Grape varieties: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, and others

Alcohol: Approx. 13.5–14.5%

Recommended: Ideal with meat dishes, strongly flavored plates, or for an enjoyable evening on its own.

0,1 l 7,00 €
0,2 l 14,00 €
0,75 l Flasche ^(Bottle) 42,00 €

Sessanranni Primitivo di Manduria

Ein intensiver, vollmundiger Rotwein aus alten Reben (über 60 Jahre alt) – mit Aromen von reifen Pflaumen, Schwarzkirschen, Schokolade, Vanille und feinen Gewürzen.

Weich, warm und körperreich, mit langem, samtigen Abgang. Ein ausdrucksstarker Wein aus Süditalien.

Stil: Trocken

Rebsorte: 100% Primitivo

Alkohol: ca. 14,5 % vol

Empfehlung: Perfekt zu Fleisch- und Pasta-Gerichten

A full-bodied red wine from Southern Italy, made from vines over 60 years old.

It offers aromas of ripe plum, black cherry, chocolate, vanilla, and subtle spices.

Soft, warm, and powerful, with a velvety texture and a long finish – a high-character, impressive red wine.

Style: Dry

Grape variety: 100% Primitivo

Alcohol: Approx. 14.5%

Recommended: Pairs perfectly with meat and pasta dishes.

0,1 l	8,00 €
0,2 l	16,00 €
0,75 l Flasche ^(Bottle)	48,00 €

Château Phélan Ségur

Ein klassischer, kraftvoller Rotwein aus dem Médoc mit Aromen von dunklen Beeren, Cassis, Zedernholz und feiner Würze.

Gut strukturiert, mit reifen Tanninen und langem Abgang – ein charaktvoller Bordeaux mit Eleganz und Tiefe.

Stil: Trocken

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Alkohol: ca. 13 % vol.

Empfehlung: Hervorragend zu Rind, Lamm oder zu einer schicken Käseplatte

A classic and powerful red wine from the Médoc region, offering notes of black fruits, currant, cedar, and subtle spices.

Well-structured with ripe tannins and a long finish – a Bordeaux wine with character, elegance, and depth.

Style: Dry

Grape varieties: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Alcohol: Approx. 13%

Recommended: Pairs perfectly with steak, lamb, or a refined cheese platter.

0,1 l	15 €
0,2 l	30 €
0,75 l Flasche ^(Bottle)	90 €

Ca dei Frati – Lugana (Gardasee, Italien)

Eleganter Weißwein vom Gardasee mit feinen Aromen von Aprikose, Zitrus und Mandeln.
Frisch, mineralisch und ausgewogen.

Stil: Trocken

Rebsorte: 100 % Turbiana

Alkohol: ca. 13 % vol.

Empfehlung: Perfekt zu Antipasti, Fisch und hellem Fleisch

An elegant white wine with aromas of apricot, citrus, and almond.

Fresh, mineral-driven, and balanced on the palate.

Style: Dry

Grape variety: 100% Turbiana

Alcohol: Approx. 13%

Recommended: Pairs perfectly with antipasti, fish, and white meat.

0,1 l	6,50 €
0,2 l	13,00 €
0,75 l Flasche ^(Bottle)	39,00 €

Rosa dei Frati – Cà dei Frati

Dieser Rosé vom Südufer des Gardasees zeigt, wie elegant und erfrischend die Kombination regionaler Rebsorten sein kann. Mit seiner feinen Frucht, zarten Blütennoten und lebendiger Frische verkörpert er den leichten, mediterranen Lebensstil der Region.

Stil: Zart lachsfarbig, frisch und elegant, mit feinen Aromen von roten Beeren, Blüten und einer lebendigen Säure.

Rebsorten: Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera

Alkohol: ca. 12,5 % Vol.

Empfehlung: Ein vielseitiger Begleiter zu Antipasti, sommerlichen Salaten, hellem Fleisch und Fisch
– oder als eleganter Aperitif.

This rosé from the southern shore of Lake Garda shows how elegant and refreshing the combination of regional grape varieties can be. With its delicate fruit, subtle floral notes, and vibrant freshness, it embodies the light, Mediterranean lifestyle of the region.

Style: Delicate salmon pink, fresh and elegant, with fine aromas of red berries, blossoms, and lively acidity.

Grape varieties: Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera

Alcohol: approx. 12.5% vol.

Recommendation: A versatile companion to antipasti, summer salads, light meats, and fish – or as an elegant aperitif.

0,1 l	6,50 €
0,2 l	13,00 €
0,75 l Flasche ^(Bottle)	39,00 €

Weingut Robert Weil - Riesling trocken

Ein kleiner, trockener Weißwein mit frischer Säure, klarer Mineralität und Aromen von grünem Apfel, Zitrus und Pfirsich.

Straff, lebendig und vielseitig.

Stil: Trocken

Alkohol: ca. 12 % vol.

Empfehlung: Perfekt zu Fisch, Geflügel oder Vorspeisen

A dry white wine with fresh acidity, pronounced minerality, and aromas of green apple, citrus, and peach.

Lively, dynamic, and versatile in character.

Style: Dry

Alcohol: Approx. 12%

Recommended: Pairs perfectly with fish, white meat (chicken), and appetizers.

0,1 l	8,00 €
0,2 l	16,00 €
0,75 l Flasche ^(Bottle)	48,00 €

Montes Alpha

Kräftig, komplex und elegant. In der Nase Aromen von reifem Pfirsich, tropischen Früchten, Zitrus und feiner Vanille. Langer, eleganter Abgang mit subtiler Würze und mineralischem Nachklang.

Stil: Trocken

Rebsorte: 100 % Chardonnay

Alkohol: ca. 14 % vol.

Empfehlung: Idealer Begleiter zu Filet, Lamm und Rind

Powerful, complex, and elegant. On the nose, aromas of ripe peach, tropical fruits, citrus, and subtle vanilla. Long, elegant finish with delicate spice and mineral notes.

Style: Dry

Grape variety: 100% Chardonnay

Alcohol: Approx. 14%

Recommended: Pairs perfectly with filet, lamb, and beef.

0,1 l	9,00 €
0,2 l	18,00 €
0,75 l Flasche ^(Bottle)	54,00 €

Rosé – Miraval

Ein eleganter, blassrosafarbener Rosé mit feinen Aromen von Erdbeeren, Himbeeren, Zitrus und weißen Blüten. Frisch, leicht mineralisch und harmonisch.

Stil: Trocken

Rebsorten: Cinsault, Grenache, Syrah und Rolle

Alkohol: 13 % vol.

Empfehlung: Feinfruchtig, leicht und perfekt zu Fisch

An elegant, pale pink rosé wine with aromas of strawberry, raspberry, citrus, and white flowers. Fresh, lightly mineral, and harmonious.

Style: Dry

Grape varieties: Cinsault, Grenache, Syrah, and Rolle

Alcohol: 13%

Recommended: Fruity, light, and pairs perfectly with fish.

0,1 l	7,00 €
0,2 l	14,00 €
0,75 l Flasche ^(Bottle)	42,00 €

B

BebeQ

FISH & MEAT

Getränkarte

Q