

WWW.BUTTERHANDLUNG.DE

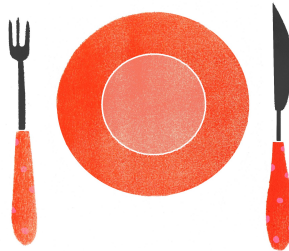
ÖFFNUNGSZEITEN:

DIENSTAG BIS FREITAG: AB 17 UHR

SAMSTAG & SONNTAG: AB 12 UHR

MONTAG RUHETAG

*Restaurant
Butterhandlung*



HAUSGEMACHTE KÜCHE | FRISCHE PRODUKTE

ALLE PREISE IN EURO

RESTAURANT BUTTERHANDLUNG
SCHARNWEBERSTR. 54 10247 BERLIN-FRIEDRICHSHAIN
TELEFON 030-68915679 INFO@BUTTERHANDLUNG.DE

ÖFFNUNGSZEITEN

DIENSTAG BIS FREITAG: AB 17 UHR
SAMSTAG & SONNTAG: AB 12 UHR
MONTAG RUHETAG

IM SOMMER EMPFEHLEN WIR

CASTRO STREET LEMONADE 3,5
HAUSGEMACHTE LIMONADE, TRADITIONELLES REZEPT AUS NEW ORLEANS

APERITIF

KIR FRANZÖSISCHER WEISSWEIN MIT CREME DE CASSIS 5,5

NEGRONI TANQUERAY TEN GIN, ROTER VERMOUTH UND CAMPARI 8,5

APEROL SPRITZ 5,5

DIGESTIF

AMBRÉ DOMAINE GIOCANTI 2010 SÜSSER ROSE NATURWEIN AUS FRANKREICH 6 CL 6,5

WHITE RUSSIAN 8
AFTER DINNER COCKTAIL MIT WODKA, KAHLUA KAFFEELIKÖR UND MILCH

IMMER SONNTAGS AB 12 UHR

FEIJOADA 15
DAS NATIONALGERICHT AUS BRASILIE - NICHTS FÜR VEGETARIER

STEAK PICANHA 150 GRAMM 17
260 GRAMM 27

MIT GEMÜSE UND GERÖSTETEM MANIOKMEHL

CAIPIRINHA 8

VORSPEISE

PÃO DE QUEIJO (VEGETARISCH, GLUTENFREI)	5 BRASILIANISCHE KÄSEBRÖTCHEN	4
	10 BRASILIANISCHE KÄSEBRÖTCHEN	8
SÜSSKARTOFFELCHIPS (VEGAN)		4
KNUSPRIGE KALBSFLEISCH-TASCHEN KORIANDER	3 STÜCK	6
	6 STÜCK	9
ANTIPASTI (PRO PERSON) (AUF NACHFRAGE AUCH VEGETARISCH)		11
JAKOBSMUSCHEL-CEVICHE GRANATAPFEL RHABARBER		15
<i>WEINEMPFEHLUNG (WEISS): WEISSER BURGUNDER, BADEN MARTIN SCHONGALIER, 2015</i>		
RUCOLA VANILLE-BOURBON-SOSSE GARNELEN ZIEGENKÄSE MARACUJADRESSING		10 / 16
<i>WEINEMPFEHLUNG (WEISS): ENTRE DELUX MERS, CHANTET BLANET (BORDEAUX), 2015</i>		
KLEINER GRÜNER SALAT		5
KINDERTELLER		
PÜREE AUS DREIERLEI WURZELGEMÜSE		5
NUDELN TOMATENSOBE KÄSE		6
NUDELN BUTTER KÄSE		6

HAUSGEMACHTE NUDELN

SCHWARZE SPAGHETTI | MEERESFRÜCHTE | SALICORN | BOTTARGA 21

WEINEMPFEHLUNG (ROSÉ): CHÂTEAU LA TOUR DE BY, BORDEAUX 2015

TAGLIATELLE | TARTUFATA | FRISCHER TRÜFFEL (VEGETARISCH) 13 / 21

WEINEMPFEHLUNG (ROT): CHÂTEAU HAUT BARADE, CUVÉE EXCELLENCE, BORDEAUX, 2015 (0,375 L FLASCHE)

TAGLIATELLE | FRISCHE PFIFFERLINGE | KNUSPRIGER BACON 22

WEINEMPFEHLUNG (WEISS): GRALIER BURGUNDER, DIEHL, 2016

RAVIOLI | ZIEGENFRISCHKÄSE | GETROCKNETE APRIKOSEN | ZITRONENSCHAUM 19

RISOTTO

TRÜFFELRISOTTO | POCHIERTES EI | KRÄUTERSEITLINGE | AUSTERNPILZE 21

(VEGETARISCH)

WEINEMPFEHLUNG (ROT): CHÂTEAU BELLEVUE, CRU BOURGEOIS, MÉDOC 2012 (0,75 L FLASCHE)

GARNELEN-LIMONCELLO-RISOTTO | GRÜNER SPARGEL | PISTAZIEN 22

WEINEMPFEHLUNG (WEISS): SANCERRE, VILLEBOIS, 2014

VEGAN

VEGANER ÜBERRASCHUNGSTELLER (VEGAN) 18

ZUR INFORMATION: ALLE WEINE DES WEINGUTS SCHWEINHARDT SIND VEGAN

FISCH

LACHSFORELLENFILET EN PAPILOTE | ZUCCHINISPAGHETTI | BLUMENKOHLSALAT 23

WEINEMPFEHLUNG (WEISS): SCHEUREBE, WEINGUT SCHWEINHARDT (NAHE), 2015

OCTOPUS | ROSMARINKARTOFFELN | GEMÜSE | ROTE MOJO 19

WEINEMPFEHLUNG (ROT): PRIMITIVO, VIGNETI DEL SALENTO, 2015

FLEISCH

KALBSBRUST | 12 STUNDEN GESCHMORT | PÜREE AUS DREIERLEI WURZELGEMÜSE 21

EMPFEHLUNG: BIER: LEFFE BLOND!!

BRANDENBURGER WILDSCHWEINRAGOUT | KARTOFFELPÜREE APFEL-PORTWEIN-SOBE 23

WEINEMPFEHLUNG (ROT): RIOJA, AZABACHE RESERVA, 2011 (0,375 ODER 0,75 FLASHE)

BARDIERTES FILET VOM THÜRINGER DUROC SCHWEIN | GERÄUCHERTES COUSCOUS | EINGELEGTEN SENFFRÜCHTE 23

STEAK

RUMPSTEAK VOM ARGENTINISCHEN BLACK ANGUS CAMPO BEEF (260 GRAMM) 29
KEINE STÄLLE, ZÄUNE ODER EINSCHRÄNKUNGEN. DAS ANGUS RIND WANDERT DAS GANZE JAHR IM HERDENVERBAND ÜBER DIE AUSGEDEHNTEN WEIDEGRÜNDE DER ARGENTINISCHEN GRASSTEPPEN UND WÄCHST DABEI AUF NATÜRLICHE WEISE HERAN. DORT SIND DIE NÄHRSTOFFREICHEN GRÄSER UND KRÄUTER DER REGION SEINE NAHRUNG (KEIN INDUSTRIELLES FUTTER, KEINE ANTIBIOTIKA). SENSIA SIEGEL FÜR 100% ANGUS RINDFLEISCH UND LÜCKENLOSE RÜCKVERFOLGBARKEIT.

BEILAGE: GEMÜSE | ROSMARINKARTOFFELN | GREMOLATA

WEINEMPFEHLUNG (ROT): VIEUX CHÂTEAU LONDON, CRU BOURGEOIS, MÉDOC, 2012 (0,75 L FLASCHE)

DESSERT

BANOFFI PIE	6,5
ORANGENTIRAMISU	6,5
SCHOKOLADENMOUSSE	6,5

HEISSE GETRÄNKE

TASSE ESPRESSO	2
TASSE DOPPELTER ESPRESSO	3
TASSE KAFFEE	2
TASSE CAPPUCCINO	2,5
TASSE MILCHKAFFEE	3
GLAS LATTE MACCHIATO	3
TASSE GETREIDEMILCHKAFFEE	3
GLAS HEISSE / KALTE SCHOKOLADE	3
GLAS FRISCHER INGWER ZITRONE HONIG	3
TASSE TEE	2,8

BLACK TEA:

ESTATE DARJEELING

BOMBAY CHAI

WHITE TEA:

WHITE AMBROSIA

HERBAL:

RASPERRY NECTAR

AFRICAN SOLISTICE

HINWEISE FÜR ALLERGIKER:

BESTIMMTE ZUTATEN ODER ANDERE STOFFE ODER ERZEUGNISSE (WIE VERARBEITUNGSHILFSSTOFFE), DIE BEI DER HERSTELLUNG VON LEBENSMITTELN VERWENDET WERDEN UND DARIN VERBLEIBEN, KÖNNEN BEI MANCHEN MENSCHEN ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN VERURSACHEN, DIE TEILWEISE DIE GESUNDHEIT DER BETROFFENEN GEFÄHRDEN KÖNNEN.

INFORMATION FOR ALLERGY SUFFERERS:

CERTAIN INGREDIENTS, SUBSTANCES OR PRODUCTS (SUCH AS AUXILIARY AGENTS) THAT ARE USED IN FOOD PRODUCTION MIGHT REMAIN IN THE FOOD AND MAY CAUSE ALLERGIES OR FOOD INTOLERANCE IN SOME PEOPLE, POTENTIALLY PUTTING THEIR HEALTH AT RISK.

APERITIF

CAMPARI ORANGE		6,5
APEROL SPRITZ	0,2 L	5,5
NEGRONI		8,5
PERNOD	2 CL	3,5
RICARD	2 CL	3,5
PINEAU DE CHARENTES	4 CL	3,5

DIGESTIF

GRAPPA RISERVA ZANIN	2 CL	5,5
GRAPPA MARZADRO GEWÜRZTRAMINER (3 JAHRE IM BARRIQUEFASS GEREIFT)	2 CL	7,5
XO WEINBRAND SCHWEINHARDT (25 JAHRE IM BARRIQUEFASS GELAGERT)	2 CL	7,5
AMBRÉ (DOMAINE GIOCANTI 2010 SÜSSER ROSE NATURWEIN AUS FRANKREICH)	6 CL	6,5
WILLIAMS BIRNE	2 CL	4,5
HIMBEERGEIST	2 CL	4,5
LIMONCELLO BATTOR MOROS (SARDINIEN)	2 CL	3,5
AVERNA	4 CL	4
RAMAZZOTTI	4 CL	4
SAMBUCA MOLINARI	2 CL	3
FERNET-BRANCA	2 CL	3
AMARETTO DISARONNO	2 CL	3
BAILEYS AUF EIS	4 CL	4

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

CASTRO STREET LEMONADE (HAUSGEMACHTE LIMONADE)	0,3 L	3,5
BAD LIEBENWERDA MINERALWASSER CLASSIC / NATURELL	0,25 L 0,75 L	2 5,5
BAUER RHABARBERSCHORLE	0,33 L	2,8
COCA COLA / LIGHT / ZERO	0,2 L	2,2
FRITZ ORANGENLIMONADE	0,2 L	2,2
BAD LIEBENWERDA GINGER ALE / BITTER LEMON	0,25 L	2,5
BAUER APFELSAFT NATURTRÜB	0,2 L	2,5
BAUER ORANGENSAFT	0,2 L	2,5
BAUER MARACUJASAF	0,2 L	2,5
BAUER PFIRSICHSAF	0,2 L	2,5
BAUER CRANBERRYSAF	0,2 L	2,5
SAFTSCHORLE	0,3 L	3,5

BIER

HAAKEBECK KRÄUßEN VOM FASS / ALSTER	0,3 L 0,4 L	2,8 3,5
FRANZISKANER HEFEWEIZEN KRISTALLWEIZEN ALKOHOLFREIES HEFEWEIZEN	0,5 L	3,8
LEFFE BLOND - OBERGÄRIGES KLOSTERBIER AUS BELGIEN	0,33 L	3,8
LEFFE BRUNE - MIT GERÖSTETEM MALZ GEBRAUT	0,33 L	3,8

ROTWEIN

HAUSWEIN	0,2 L	3,5
	0,5 L	8,5
	1,0 L	17

FRANKREICH

CHÂTEAU HAUT BARADE, CUVÉE EXCELLENCE, BORDEAUX, 2015	0,375 L	15
CHÂTEAU MONTFOLLET, VIEILLES VIGNES, BORDEAUX, 2015	0,75 L	22
CHÂTEAU MONTGAILLARD, CADILLAC, BORDEAUX, 2014	0,75 L	24
NATURE COLLECTION, VIN BIOLOGIQUE, BORDEAUX, 2014	0,75 L	32
CHÂTEAU LESCURE, SAINT-ÉMILION GRAND CRU, 2011	0,75 L	35
VIEUX CHÂTEAU LANDON, CRU BOURGEOIS, MÉDOC, 2012	0,75 L	38
CHÂTEAU BELLEVUE, CRU BOURGEOIS, MÉDOC, 2012	0,75 L	42
CHÂTEAU LAROSE-TRINTAUDON, CRU BOURGEOIS, HAUT-MÉDOC, 2014	0,75 L	42
CHÂTEAU CITRAN, HAUT-MÉDOC, 2013	0,75 L	56

ITALIEN

PRIMITIVO, VIGNETI DEL SALENTO, I MURI, 2015	0,2 L	7
	0,75 L	26

SPANIEN

RIOJA, AZABACHE RESERVA (TEMPRANILLO, GRACIANO), 2011	0,375 L	18,5
	0,75 L	35

WEISSWEIN

HAUSWEIN	0,2 L	3,5
	0,5 L	8,5
	1,0 L	17
WEINSCHORLE	0,2 L	3,5

DEUTSCHLAND

RIESLING, LEITZ WEIN, RHEINGAU, 2015	0,2 L	6
	0,75 L	22
RIESLING TERRASSE ROTHENBERG, SCHWEINHARDT (NAHE), 2013 WÄCHST AUF DEN TERRASSEN VOM ROTHENBERG AUF VULKANISHEM GESTEIN	0,75 L	42
GRAUER BURGUNDER, DIEHL, 2016	0,2 L	7,5
	0,75 L	28
WEISSER BURGUNDER, BADEN MARTIN SCHONGAUER, 2015	0,2 L	7,5
SCHEUREBE, BÜRGERMEISTER SCHWEINHARDT (NAHE), 2014	0,2 L	7,5
	0,75 L	28

FRANKREICH

PINOT GRIS A L'ORÉE DU BOIS, HUBERT REYSER, VINS D'ALSAC 2012	0,75 L	48
ENTRE DEUX MERS, CHANTET BLANET (BORDEAUX) 2015	0,2 L	6
	0,75 L	22
SAUVIGNON BLANC, VILLEBOIS, 2016	0,2 L	6
	0,75 L	22
SANCERRE, VILLEBOIS, 2014	0,1 L	5
	0,2 L	10
	0,75 L	35

ROSÉ

CHÂTEAU LA TOUR DE BY, BORDEAUX 2015	0,2 L	6
	0,75 L	22

CHAMPAGNER & CO

ZERO, SCHWEINHARDT, WEISSER TRAUBENSAFT VERPERLT OHNE ALKOHOL	0,1 L	3
	0,75 L	22
FRIZZANTE	0,1 L	3,5
CRÉMANT DE LIMOUX, THOLOMIES, BRUT	0,1 L	5,5
	0,75 L	35

LONGDRINKS

GIN AND TONIC	7,5
BULLEIT BOURBON -- COCA COLA	7,5
CAMPARI ORANGE	6,5
CLUBA LIBRE	7
VODKA - CRANBERRY / CLUB MATE / BITTER LEMON / RHABARBERSCHORLE ...	7

COCKTAILS

ALKOHOLFREI	BITTER SOUR	6,5
	VIRGIN JAGGER	6,5
	GINGER ROGERS	6,5
GIN	GIN FIZZ	7,5
	NEGRONI	8,5
	DRY MARTINI	8,5
	IMPERIAL	8,5
RUM	DAIQUIRI RON CANEY 3 JAHRE / RON CANEY 7 JAHRE	8 / 9,5
	PINA COLADA	9
	MOJITO	9
	CAIPRINHA	8
	MAI TAI	10
VODKA	VODKA SODA	7,5
	MOSCOW MULE	8
	WHITE RUSSIAN	8
	WATERMELON MAN	9
SOURS	WHISKEY SOUR	8
	APEROL SOUR	8
	PISCO SOUR	8
	MARGARITA	8
SPECIAL	OLD FASHIONED	8,5
	MILK JAGGER	8
	APRICOT COOLER	8

WWW.BUTTERHANDLUNG.DE

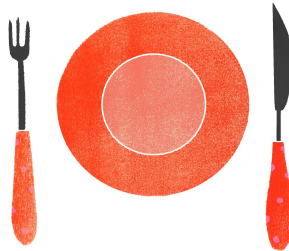
OPENING HOURS:

FROM TUESDAY TO FRIDAY: FROM 17:00

SATURDAY & SUNDAY: FROM 12:00

MONDAY CLOSED

Restaurant Butterhandlung



HOMEMADE CUISINE | FRESH PRODUCTS

ALL PRICES IN EURO

RESTAURANT BUTTERHANDLUNG
SCHARNWEBERSTR. 54 10247 BERLIN-FRIEDRICHSHAIN
PHONE 030-68915679 INFO@BUTTERHANDLUNG.DE

STARTER

PÃO DE QUEIJO (VEGETARIAN, GLUTEN FREE)	5 BRAZILIAN CHEESEBALLS	4
	10 BRAZILIAN CHEESEBALLS	8
SWEET POTATO CRISPS (VEGAN)		4
CRISPY WONTON VEAL CORIANDER	3 UNIT	6
	6 UNIT	9
ANTIPASTI (PER PERSON) (ALSO VEGETARIAN ON REQUEST)		11
SCALOPS-CEVICHE POMEGRANATE RHUBARB		15
<i>WINE RECOMMENDATION (WHITE): WEISSER BURGUNDER, BADEN MARTIN SCHONGAUER, 2015</i>		
RUCOLA VANILLA-BOURBON-SAUCE PRAWNS GOATS CHEESE PASSION FRUIT DRESSING		10 / 16
<i>WEINEMPFEHLUNG (WEISS): ENTRE DEUX MERS, CHANTET BLANET (BORDEAUX), 2015</i>		
SMALL GREEN SALAT		5

KIDS MENU

SWEET POTATO PUREE		5
PASTA TOMATO SAUCE CHEESE		6
PASTA BUTTER CHEESE		6

HOMEMADE PASTA

BLACK SPAGHETTI | SEAFOOD | SALICORN | BOTTARGA 21

WINE RECOMMENDATION (ROSÉ): CHÂTEAU LA TOUR DE BY, BORDEAUX 2015

TAGLIATELLE | TARTUFATA | FRESH TRUFFLE (VEGETARIAN) 13 / 21

WINE RECOMMENDATION (RED): CHÂTEAU HAUT BARADE, CUVÉE EXCELLENCE, BORDEAUX, 2015 (0,375 L BOTTLE)

TAGLIATELLE | FRESH CHANTERELLE MUSHROOMS | CRISPY BACON 22

WINE RECOMMENDATION (WHITE): GRAUIER BURGLINDER, DIEHL, 2016

RAVIOLI | GOAT CHEESE | DRIED APRICOTS | LEMON FOAM 19

RISOTTO

TRUFFLE RISOTTO | KING OYSTER & OYSTER MUSHROOMS 21

POACHED EGG (VEGETARISCH)

WINE RECOMMENDATION (RED): CHÂTEAU BELLEVUE, CRU BOURGEOIS, MÉDOC 2012 (0,75 L BOTTLE)

PRAWNS-LIMONCELLO-RISOTTO | GREEN ASPARAGUS | PISTACHIOS 22

WINE RECOMMENDATION (WHITE): SANCERRE, VILLEBOIS, 2014

VEGAN

VEGAN SURPRISE PLATE (VEGAN) 18

FOR YOUR INFORMATION: ALL WINES MADE FROM WEINGUT SCHWEINHARDT ARE VEGAN

FISH

SALMON TROUT FILLET EN PAPILLOTE | ZUCCHINI SPAGHETTI |
CAULIFLOWER SALAT 23

WINE RECOMMENDATION (WHITE): SCHEUREBE, BÜRGERMEISTER SCHWEINHARDT (NAHE), 2014

OCTOPUS | ROASTED ROSEMARY POTATOES | VEGETABLES | RED MOJO 19

WINE RECOMMENDATION (RED): PRIMITIVO, VIGNETI DEL SALENTO, 2015

MEAT

BREAST OF VEAL | BRAISED FOR 12 HOURS | PUREE MADE OF
THREE ROOT VEGETABLES 21

RECOMMENDATION: BEER: LEFFE BLOND!!!

RAGOUT OF WILD PORK FROM BRANDENBURG | MASHED POTATOES |
APPLE & PORT WINE SAUCE 23

WINE RECOMMENDATION (RED): RIOJA, AZABACHE RESERVA, 2011 (0,375 ODER 0,75 BOTTLE)

DUROC PORK FILET WRAPPED IN BACON | SMOKED COUSCOUS
MARNINATED FRUITS 23

STEAK

RUMPSTEAK (ARGENTINIAN BLACK ANGUS CAMPO BEEF) (260 GRAMM) 29
NO ANTIBIOTICS, NO EXTRA FOOD, JUST GRASS AND HERBS FROM THE FIELDS IS THE FOOD OF THE FREE RANGE
ANGUS CAMPO ANIMALS. SENA SEAL FOR 100% ANGUS BEEF AND COMPLETE TRACEABILITY.

SIDES: VEGETABLES | ROASTED ROSMARY POTATOES |

WINE RECOMMENDATION (RED): VIELIX CHÂTEAU LONDON, CRU BOURGEOIS, MÉDOC, 2012 (0,75 BOTTLE)