



HERITAGE

Geliebt Bekanntes neu gedacht.



Aperitifs

Gendarmenmarkt Spritz 12

Vermouth Rosé | Ramazotti Rosato | Zitrone | Soda

Margarita "Classic" 10

Tequila 1800 | Cointreau | Limette | Angustura

#TasteTheSeasons #RokuGin

Frühling 14

Roku Gin | Rhabarbersaft | Rhabarbersirup | Dry Tonic

Sommer 14

Roku Gin | Lavendelsirup | Zitronensaft | Soda & Sekt

Herbst 14

Roku Gin | Birnenbrand Williams Birne | Ahornsirup | Apfelicdre

Winter 14

Roku Gin | Honig | Zitronensaft | Ginger Beer

Perlend

G.H. Mumm Grand Cordon Champagner 18

G.H. Mumm Grand Cordon Rosé Champagner 21

Bouvet Ladubay "Blanc de Blancs" Méthode Traditionelle 9



Bier

Hasseröder vom Fass

0,3 | 6

0,5 | 8

Franziskaner Weißbier Hell Flasche 0,5 8

Franziskaner Weißbier Dunkel Flasche 0,5 8

BRLO (Berlin) Pale Ale Flasche 0,33 6

Highball

Raspberry Ginger Collins 17

Himbeere Gin | Ingwerbier | Limette | Minze

Shiso Dry Rye Gin "Florian Glauert Edition" 18

Fever Tree Indian Tonic | Shiso Blätter

Roku Gin 14

Fever Tree Indian Tonic | Limette | Ingwer

Absolut null – Alkohol

Sparkling Tea – BLÅ 10

Jasmin | White Tea | Darjeeling

No Martini Sour 10

Martini Vibrante | Zitronensaft | Zuckersirup | Eiweiß

Absolut Virgin 10

Ginger Ale | Limettensaft | Minze

Woi!á 10

Volée | Lavendelsirup | Limettensaft | Apfelsaft | Grapefruitsaft

I am the Spring 12

Wonderleaf Gin | Rhabarbersaft | Rhabarbersirup | Dry Tonic

Wasser 5

Berliner Urstromquell still | Sprudel unlimitiert p. P.



HERITAGE Family Style Floating Menu

Ab 2 Personen, 89 p. P.

HERITAGE Tuna

Thunfisch | Leche de Tigre | Limette | Mais | rote Zwiebeln |
Süßkartoffel | Koriander | Chili

HERITAGE Tatar

Rinderfilet | Kapern | Eigelb | Sardelle | Parmesan | Schnittlauch | Croûtons

One in a Melon

Wassermelone | Tomaten | gegrillte Paprika | Feta | Brotchips | Basilikum

Liquid Lobster

Hummer Bisque | Strauchtomaten | Pimiento Olivenöl

Good Friend

Knusprige Aubergine | Seidentofu | Kaffir Limette | Shiitake | Korianderstiel

Salle a Manger

Bretonische Sardinenfilets | Tomate | Paprika | Fenchel |
Safran | Knoblauch | Zwiebeln | Röstbrot

What a pick me up

Rosa Kalbstafelspitz | Senfkörner-Schnittlauchsauce |
Breite Bohnen | knusprige Kartoffel-Mousseline

Eis Surprise

Saisonal | Regional | Tropical

I love chocolate

Sablé | Crème Chiboust | Eis | Kakaofrucht | Chips



First

HERITAGE Tuna 22

Thunfisch | Leche de Tigre | Limette | Mais | rote Zwiebeln |
Süßkartoffel | Koriander | Chili

G.O.A.T. 16

Ziegenkäse | Passionsfrucht | Liebstöckel | geräucherte Mandeln | Honig-Karamell

One in a Melon 18

Wassermelone | Tomaten | gegrillte Paprika | Feta | Brotchips | Basilikum

Lucky you 18

Lachs | Pink Grapefruit | Sesam | Miso | Shiso

HERITAGE Tatar 24

Rinderfilet | Kapern | Eigelb | Sardelle | Parmesan | Schnittlauch | Croûtons

HERITAGE Vatar 18

Veganes Tatar | rote Beete | Jack Frucht | Kapern | Rauch | fermentierte Senfsaat

From Brittany with love 6|28 12|52

Fine de Claire Austern | Pumpernickel | Zitrone | Rotwein-Schalotten-Essig

In between

Liquid Lobster 14

Hummer Bisque | Strauchtomaten | Pimiento Olivenöl

Good Friend 15

Knusprige Aubergine | Seidentofu | Kaffir Limette | Shiitake | Korianderstiel

Satisfyer 14

Tagliolini | Napoli Bianco | Parmesan

Monte Solare 18

Ganze Artischocke | Crème Fraîche | Marie Rosa Sauce | Trüffel Vinaigrette

Im Falle einer Unverträglichkeit oder Allergie, wendet euch bitte an unser Serviceteam. Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Wir akzeptieren alle gängigen elektronischen Zahlungsmethoden. Keine Bargeldzahlung.



Main

Magic Mushroom 30

Risotto | Pilze | Vin Santo | Belper Knolle

Duck a like 26

Sellerie | Sellerie | Sellerie | Sellerie

Salle a Manger 34

Bretonische Sardinenfilets | Tomate | Paprika | Fenchel |
Safran | Knoblauch | Zwiebeln | Röstbrot

What a pick me up 38

Rosa Kalbstafelspitz | Senfkörner-Schnittlauchsauce |
Breite Bohnen | knusprige Kartoffel-Mousseline

Grilled Chicken LLC 32

Stubenküken | Pico de Gallo | Wilder Brokkoli | Salat

Finger Lickn' Good 54

Gegrillte Meeresfrüchte | Saucen | Fries | Mais
Egoistisch für Dich oder selbstlos zum Teilen

Rinderfilet, Black Angus 180g 250g	42 54
Sizzling Entrecôte Dry Aged 250g	39
Sizzling Entrecôte Wagyu 250g	89
Boneless BBQ Rib 250g	36
Karee vom Salzwiesenlamm 400g, geschnitten	54
Halber Hummer	39

Dazu servieren wir

Gegrillter grüner Spargel | knusprige HERITAGE Kartoffeln | Sauce Béarnaise

Am Tisch filetiert | tranchiert

Ganze Seezunge 69

Châteaubriand 600g für 2 Personen 129

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten



Add on to share

Focaccia 18

Burrata | Parmaschinken | Crème Fraîche | Zitrone | Himbeeren | Rucola

Meatballs 14

Classic Tomatensauce | Rosmarin Crumble

HERITAGE Fries 12

Schale Fritten | Parmesan | Trüffelcrème

The Salad 18

HERITAGE Style Caesar Salad | Miso | Fried Chicken | Parmesan | Rosmarin Crumble

Super Power Salad 10

Spinat Salat | Trüffel-Ponzu | Yuzu | Sesam

HFC – HERITAGE Fried Chicken 18

Baconnaise | BBQ | Kimchi Sesam



Last

Eis Surprise 5

Saisonal | Regional | Tropical

Café Gourmet 12

Espresso oder Espresso Macchiato | kleine Crème Brûlée

I love chocolate 15

Sablé | Crème Chiboust | Eis | Kakaofrucht | Chips

I hate chocolate 15

Aprikose | Mandel | Käsekuchen | Short Bread | Aprikosenkerneis

Say cheese 15

Käse vom Wagen | Fruchtebrot | Eingewecktes | Karamell

HERITAGE Sharing Special

Wähle aus der gesamten Karte 3 Gerichte zum Teilen

79 p.P.

Eine Runde Bier für die Küche 36

Eine Runde Wein für den Service 36



Digestif

Grappa 4cl

Nonino lo Chardonnay, Italien 13

Sibona Barolo, Italien 13

Fruchtig & Blumig 4cl

Mirabelle, Frankreich 12

Haselnuss, Deutschland 13

Holzfass Enzian, Deutschland 13

Rote Williams, Deutschland 13

Waldhimbeergeist, Deutschland 13

Apfel & Birnen Brand, Deutschland 13

Cognac | Brandy 4cl

Hennessy X.O., Frankreich 22

Hennessy very Special, Frankreich 14

Rémy Martin X.O., Frankreich 22

Asbach Spezial 15y, Deutschland 13

Carlos I, Spanien 11

1866 Brandy De Jerez, Spanien 14

#heritageberlin