



HERITAGE

Geliebt Bekanntes neu gedacht.



Aperitifs

Gendarmenmarkt Spritz 12

Vermouth Rosé | Ramazzotti Rosato | Zitrone | Soda

Vamos! 10

Canonita de Mallorca | Weißwein | Gewürzsirup

#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 | Apfelsidre

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

Woiá 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.



Gänse Menü

69 p. P.

Hauptgang 45

Bouillon von der Gans
Wurzelgemüse | Rilletes

Klassischer Gänsebraten
Rotkohl | Grünkohl | Klöße | Beifuß Jus

Dominostein „Leger“
Schokolade | Apfel | Quitte | Gewürzcrumble | Mandeln

Weinbegleitung inkl. Wasser 32 p.P.
Alkoholfreie Getränkebegleitung 28 p.P.



HERITAGE Family Style Floating Menu

Ab 2 Personen, 89 p. P.

HERITAGE Tuna

Tacos | Papaya | Kokos | Jalapeno | Avocado | Tamarinde | Koriander

HERITAGE Tatar

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

Good Friend

Knusprige Aubergine | Seidentofu | Kaffir Limette | Shiitake | Korianderstiel

Liquid Lobster

Hummer Bisque | Strauchtomaten | Pimiento Olivenöl

49a

Wan Tan | Schwein | Chili | Miso | Ingwer | Knoblauch

Taste of Tuscany

Gnocchi | Herbsttrüffel | Cavolo Nero | Schwarzwurzel | Pecorino

What a pick me up

Rosa Kalbstafelspitz | Senfkörner-Schnittlauchsauce | Feldsalat |
knusprige Kartoffel-Mousseline

Sorbet Surprise

Sorbet Ciel de Paris | Veilchenkrokant | Champagner

I love chocolate

Warm | kalt | knusprig | cremig | luftig



First

HERITAGE Tuna 22

Tacos | Papaya | Kokos | Jalapeno | Avocado | Tamarinde | Koriander

G.O.A.T. 16

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

Salade Française 16

Feldsalat | Kalbszunge | Kürbis | Meerrettich | Traubenkernöl

Taj my Soul 22

Gegrillte Garnelen | Linsen | Okra | Curry | Raita | Mango | Rose | Safran

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

49a 12

Wan Tan | Schwein | Chili | Miso | Ingwer | Knoblauch



Main

Taste of Tuscany 32

Gnocchi | Herbsttrüffel | Cavolo Nero | Schwarzwurzel | Pecorino

Lauch a la Thermidor 26

Gebackener Lauch | weiße Bohnen | Seitlinge | Sonnenblume | Jonjoli | Senfsaat
#eatthechange

Salle a Manger 36

Kabeljau | gelbe Beete | Rosenkohl | Kürbis | Steckrübe | Dill | Petersilie

What a pick me up 38

Rosa Kalbstafelspitz | Senfkörner-Schnittlauchsauce | Feldsalat |
knusprige Kartoffel-Mousseline

Grilled Chicken LLC 32

Stubenküken | Pico de Gallo | Wilder Brokkoli | Salat

Finger Lickn' Good 42

Schweinebauch | Räucheraal | Pulpo | Saubohnen | geröstete Zwiebeln | Knoblauch | Brot

Moule et Frites 22

Miesmuscheln | geröstete Zwiebeln | Pommes Frites | Dip | Zitrone

Rinderfilet, Black Angus 180g 250g	42 54
Sizzling Entrecôte Dry Aged 250g	39
Kalbskotelett 350g	48
Halber Hummer	39

Dazu servieren wir

Salat | 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

Taleggio | Kartoffel | karamalisierte Zwiebeln | Trüffel

Meatballs 14

Classic Tomatensauce | Rosmarin Crumble

HERITAGE Fries 12

Schale Fritten | Parmesan | Trüffelcrème

The Salad 18

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

Super Power Salad 10

Spinat Salat | Trüffel-Ponzu | Yuzu | Sesam

HFC - HERITAGE Fried Chicken 18

Baconnaisse | BBQ | Kimchi Sesam



Last

Sorbet Surprise 12

Sorbet Ciel de Paris | Veilchenkrokant | Champagner

Café Gourmet 12

Espresso oder Espresso Macchiato | kleine Crème Brûlée

I love chocolate 15

warm | kalt | knusprig | cremig | luftig

I hate chocolate 15

Mascarpone-Feigenblätter Crème | Reineclauden 2022 | Holunder | Getreide Eis

Say cheese 19

Käse vom Wagen | Fruchtebrot | Eingewecktes | Karamell

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