

KAUZ & KIEBITZ



BARFOOD (bis 24 Uhr)

FRIED CHICKPEAS	3,5
MARINIERTE OLIVEN	4
TARAMA / ZWIEBEL / BAGUETTE	5
ORTIZ SARDINEN / BAGUETTE	9
SAUERTEIGBROT / SALZBUTTER	5
AUSTERN <i>Fines de Claire Nr. 2 1/6 Stück</i>	3,5/18

FISH & CHIPS

14

immer freitags mit fangfrischem in Bierteig frittiertem Fisch. Serviert mit Pommes-Frites, Mushy Peas und Tartare-Sauce.



COCKTAILS

CARRIBEAN YODEL	11
<i>Dewar's 12 Blended Scotch - Tonka Bohne - Passion Fruit x Pale Ale - Kohlensäure</i>	
ULTIMATE PALOMA	11
<i>Tequila Patron - Grapefruit - Blutorange - Kohlensäure</i>	
BACKSEAT KISSER	11
<i>Vodka - Pisco - Quitten-Shrub - Gurkengeist</i>	
DON'T MESCAL AROUND WITH ME	12
<i>Mezcal - Espresso - Wermut - Crème de Banane - Haselnuss - Chocolate bitters</i>	
PLUM B	12
<i>Pfäumen Sake - Amaro - Lapsang Souchong Tee infusionierter Sherry Manzanilla - Cognac</i>	
SMOKE AND MIRRORS	12
<i>Mezcal - Limetten Cordial - Himbeergeist - Johannisbeerlikör</i>	
BORN TO RUN (0% abv)	8
<i>Alkoholfreies Destillat - Holunder - Olivenwasser - Alkoholfreies Bier</i>	



FASSBIER

1. PILS Berliner Berg 5,6%	3,6
2. PALE ALE Berliner Berg 5,5%	4,8
3. HELLES Brauhaus Neulich 5,0%	3,6
4. WET HOP IPA Berliner Berg 6,5%	6,2
5. RED Bergt Brau 4,8%	4,6
6. POTSDAMER STANGE	4,2
<i>Braumanufaktur 4,5%</i>	
7. GOSE "Pineapple Party" Two Chefs	5,6
<i>4,5%</i>	
8. DIPA "Shiny" Fuerst Wiacek 8%	7,5
9. IMPERIAL STOUT "Kentucky Breakfast Stout" - Bourbon Barrel Aged - Founders 12%	6,7*
10. WHEAT ALE Two Chefs 5,8%	5,6

* Preis 0,25l

Alle Preise für 0,4l. 0,25 gerne auf Nachfrage.



SPEISEN

KÄSEPLATTE	11,5
<i>Auswahl an Käse von Alte Milch aus der Markthalle Neun.</i>	
WEISSKOHL	10,5
<i>Gebrannter Weisskohl - rote Sauce - Umeboshi (Salzpfäumen)</i>	
K&K BURGER	12,5
<i>Beyond Meat Patty - Brioche Bun - Rotkohl-Ingwer - Cocktailsauce - Pommes Frites (vegetarisch /auf Wunsch vegan)</i>	
FRIED CHICKEN	13,5
<i>Prignitzer-Maishähnchen - Pitabrot - Nori - Tarama</i>	
STEAK TARTARE	15
<i>handgeschnittenes Simmentaler Rind - Pistazien Crumble - schwarzer Knoblauch</i>	
PULPO PITA	13,5
<i>gegrillter Octopus - Pitabrot - Chimi-Mayo - Pickles</i>	
POMMES FRITES	4
<i>mit Ketchup oder Mayo</i>	
<i>Extra Sauce +0,5€. Chili XO Mayo oder Tartar Sauce + 1€. Trüffel-Parmesan-Mayo +2€</i>	

*Informationen über Allergene erhalten Sie von unseren Mitarbeiter*innen

 **WINE**

RIESLING 5

Weißwein. Felix Mayer. Pfalz. 10,5%

CUVÉE „DRY MAMA“ 6

Weißwein aus Scheurebe, Riesling u.
Gewürztraminer Felix Mayer. Pfalz. 11%

CHARDONNAY 8,5

Weißwein. Creuze Noire. Burgund/Frankreich. 13%

NERO D'AVOLA 5,5

Rotwein. Dei Resperi. Sizilien/Italien. 13%

GRENACHE/SYRAH 7,5

Rotwein. Château La Roselière. 2017.
Côte du Rhône/Frankreich. 14%

CABERNET SAUVIGNON 48**

Rotwein. Iviti Winery. 2014. Toskana/Italien. 14%

CRÉMANT 6*

Crémant de Loire. Bouvet-Ladubay 12%

Preis für 0,15l - Halbliter und Flaschenpreise bitte erfragen.

* Für 0,1l

**Flaschenpreis

 **SOFTES**

WASSER 2,0/5,5

Classic oder Still (0,25/0,75l)

LIMO/SCHORLE 3,2

von Fritz Kola: Kola/ Kaffee-Karamell-Kola/ Mate/
Zitronenlimo/Aniola-Limo/Bio-Trauben-/Apfel- oder
Rhabarberschorle

PALE ALE 4,5

BRLO Naked - alkoholfrei < 0,5%

PILS 3,6

Alkoholfrei, Lammsbräu (0,33l)

WEIZEN 4,2

Alkoholfrei, Gutmann (0,5l) auch mit Alkohol
erhältlich.

