

HEISS- KANNE RÖSTEREI GETRÄNKE

Kaffeespezialitäten aus unserer hauseigenen Rösterei

Espresso	2.90
Espresso doppio	3.90
Espresso Macchiato	2.90
Cappuccino	4.50
Latte Macchiato	4.90
Café Crema	3.90
Milchkaffee	4.50
Heiße Schokolade	4.50
Tee versch. Sorten	3.90

Unser Entdeckerkaffee wird in der hauseigenen Kanne Rösterei täglich frisch geröstet und in aufwendiger Handarbeit veredelt. Dabei stammen die Bohnen aus fairtrade Anbau in Peru, San Ignacio und Cajamarca. Die exklusive Mischung ist an unserer Bar auch zum Mitnehmen für zu Hause erhältlich.

WASSER & SCHORLE

Viva con Agua laut / leise	0.33l 3.50
	0.75l 6.90
Vio	0.3l 4.50
Apfelschorle	
Johannisbeere Schorle	
Rharbarber Schorle	

SOFTDRINKS

Coca Cola / Zero / Sprite / Fanta	0.3l 3.90
Fever Tree	0.2l 4.50
Premium Indian Tonic	
Bitter Lemon	
Ginger Beer	
Wild Berry	
Ginger Ale	
Proviant	0.3l 4.50
Kirsche-Granatapfel Bio	
Zitronenlimonade Bio	
Säfte	0.3l 4.50
Orange, Ananas, Apfel	

BIER VOM FASS

König Pilsener	0.3l 4.50
	0.4l 5.50
Radler	0.3l 4.50
	0.5l 5.50

FLASCHENBIER

König Pilsener	0.33l 4.50
König Pilsener	0.33l 3.90
Alkoholfrei	
Benediktiner	0.5l 5.50
Weißbier naturtrüb	
Köstritzer Schwarzbier	0.3l 4.50

WEIN & APÉRO

Riesling Wilhelm Alexander	0.2l 8.90
	0.75l 29.00
Grenache Sauvignon Blanc	0.2l 8.50
Janeil, Cotes Catalanes	0.75l 28.00
Rosé de Syrah	0.2l 8.50
Janeil	0.75l 28.00
2020 Bordeaux Superieur Haussmann	0.2l 8.50
Baron Eugene, Bordeaux	0.75l 28.00
Schlumberger Sekt Rosé	0.1l 6.50
	0.75l 45.00
	1.5l 92.00
Saumur Brut Loire Bouvet	0.1l 7.90
Cuvée Trésor	0.75l 55.00
Saumur Brut Loire Bouvet	0.1l 8.50
Cuvée Trésor Rosé	0.75l 60.00
Champagne Pol Roger	0.1l 12.00
Brut Reserve	0.75l 85.00
Campari mit Orangensaft / Soda	9.90
Nonino Spritz	9.90
Aperol Spritz	9.90
Bombay Sapphire Gin	10.90
+ Fever Tree Indian Tonic Water	
Bombay Bramble Gin	10.90
+ Fever Tree Indian Tonic Water	

@delialexanderberlin

ALEXANDER

Deli Alexander

Im Humboldt Forum
Schloßplatz
10178 Berlin
030 3187324 3 30
wilhelmalexander.de

SPEISEN-
& GETRÄNKEKARTE

UNSERE PHILOSOPHIE

Wir heißen Sie herzlich im Deli Alexander Willkommen und freuen uns Ihr Gastgeber sein zu dürfen! In unserem Deli legen wir höchsten Wert auf qualitativ hochwertige, frische und kreative Gerichte, sodass sich die Diversität unseres Küchenteams und die Bedeutung des Ortes auch in der vielfältigen Speisenauswahl widerspiegeln. Egal ob Berliner Boulette oder Mexican Chicken, unser Team freut sich, Sie am Platz bedienen zu dürfen. Machen Sie es sich bei uns gemütlich und genießen Sie den einzigartigen Ausblick auf die Wahrzeichen Berlins.

Ihr Deli Alexander-Team

„Die gefährlichste aller Weltanschauungen ist die Weltanschauung der Leute, welche die Welt nicht angeschaut haben.“

- Alexander von Humboldt



SIE PLANEN GRÖßERES?

Die Wilhelm Alexander Restaurants stehen Ihnen auch als Eventlocation zur Verfügung. Egal ob Hochzeiten, Geburtstage oder Firmenfeierlichkeiten, unser Team schreibt gerne mit Ihnen Ihre eigene Geschichte im Berliner Schloss. Sprechen Sie uns einfach an!

BOWLS

MEXICAN CHICKEN BOWL

Mexikanisches Hähnchen, Reis, bunter Bohnensalat, Avocado, Röstzwiebeln, Koriander, Salsa und Chipotle Mayo
01 / 03 / 05 / 06

SALMON BOWL

Gebeizter Rote Bete Lachs auf Sellerie, Apfel, Couscous mit Kräutersauce und Kartoffelknusper
01 / 03 / 04 / 07

TOFU BOWL

Geräucherter Tofu aus Berlin, Sushireis, Wakame Algen, Sojabohnen, mariniertes Gemüse, Wasabinüsse, Sesamdressing
05 / 06 / 11

SNACKS & SOUPS

HEISSE BOULETTE

Boulette mit Kartoffelsalat und Senf
01 / 03 / 07 / 10

CURRYWURST

Berliner Currywurst in Tomaten-Curry-Sauce, frittierte Zwiebel und Brötchen
01 / 10

KARTOFFELSUPPE

Mit Einlage und Croutons, wahlweise mit Berliner Knacker
07 / 09 / 10

15.90

16.90

14.90

11.90

9.90

8.90

10.90



SALAT VON GRÜNKOHL

mit Bayonne-Schinken, eingelegtem Hokkaido-Kürbis und Birne
08

QUICHE

mit Roter Bete, Ziegekäse und Cranberry, dazu kleiner Salat & Creme wahlweise ohne Salat
01 / 03 / 07

HOKKAIDOKÜRBISSUPPE

mit Mandeln und Käse-Croûtons
01 / 07 / 08

GESOTTENER GRÜNKOHL

mit Schweinebauch und Schinkenknacker, Kartoffel und Senf
09 / 10

GESCHMORTE ENTENKEULE

mit Laugen-Semmel-Knödel und Speckrosenkohl
01 / 07 / 09

BOEUF BOURGUIGNON

mit Perlzwiebel und handgeschabte Spätzle
01 / 03 / 07 / 09

FRISCHE OFENKARTOFFEL

mit deftigem Pilzragout, Käse und Kräuter
07

WINTERKARTE

15.90

14.50

9.90

19.90

25.90

19.90

14.90

ORANGEN-TIRAMISU

mit Mascarpone-Kaffee-Vanilla
01 / 07

CHURROS

mit Dulche de Leche und Zimt
01 / 03 / 07

3-GANG-MENÜ

8.90

8.90

45.00

SALAT VON GRÜNKOHL

mit Bayonne-Schinken, eingelegtem Hokkaido-Kürbis und Birne
08

GESCHMORTE ENTENKEULE

mit Laugen-Semmel-Knödel und Speckrosenkohl
01 / 07 / 09

ORANGEN-TIRAMISU

mit Mascarpone-Kaffee-Vanilla
01 / 07



EISCREME

SPAGHETTI-EIS 01 / 03 / 07

Vanilleeis, Sahne, Erdbeersauce, Schokoraspeln

9.90

NUSSBECHER 01 / 03 / 07 / 08

Haselnusseis, Vanilleeis, Krokant, karamellierte Haselnüsse, Dulce de Leche

10.90

SCHOKOBECHER 01 / 03 / 07 / 08

Schokoladeneis, Vanilleeis, dunkle Schokolade, Nougatsauce

9.90

FRÜCHTEBECHER 01 / 03 / 07

Erdbeereis, Limetteneis, Mangoeis, saisonale Früchte

10.90

EISKAFFEE 01 / 03 / 07

Vanilleeis, Sahne, Kaffee

7.90

KUGEL EIS

PORTION SAHNE

2.90

1.60

PASTA

PENNE AL POMODORO

12.90

ALLERGENE

01 Gluten	08 Schalenfrüchte
02 Krustentiere	09 Sellerie
03 Ei	10 Senf
04 Fisch	11 Sesamsamen
05 Erdnüsse	12 Schwefeloxid u. Sulphite
06 Soja	13 Lupinen
07 Milch	14 Weichtiere

Für Informationen der Zusatzstoffe wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

 vegetarisch

alle Preise in Euro inkl. MwSt.