THÉODOR

BRASSERIE

MENÜ

Bitte beachten Sie, dass wir ausschließlich Kartenzahlung akzeptieren.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie bitte unser Team.

HORS-D'ŒUVRE

Huîtres Fines — à la pièce / 6 / 12

Austern – einzeln / 6 Stück / 12 Stück

5,5 / 30 / 55

Täglich frisch und sorgfältig ausgewählt. Auswahl und Herkunft variieren je nach Verfügbarkeit.

Unser Serviceteam berät Sie gerne zur heutigen Auswahl und ihrem Geschmacksprofil

Kaviar

Kaviar aus dem Hause Imperial Caviar Berlin, serviert mit warmen Blinis, Crème fraîche und klassischen Beilagen

Imperial Selection – 30 g / 125 g

Mild und ausgewogen, mit großen Perlen und fein nussiger Note.

67 / 269

10 g Kaviar als exquisite Ergänzung zu jedem Gericht – 25 €. Besonders harmonisch zu Tartare de Bœuf, Os à moelle und Filet de saumon.

Imperial Réserve – 30 g / 125 g

Intensiv und vielschichtig, mit zartschmelzender Textur und einem feinen Nachklang

89 / 350

Os à moelle

Knochenmark aus dem Ofen mit Kräuter-Sauce-Vierge, karamellisierten Schalotten und geröstetem Baguette

19

Escargots de Bourgogne – 12 Stück

Burgunderschnecken mit Petersilien-Knoblauch-Butter

24

Crevettes Cocktail – 5 Stück

In Court-Bouillon pochierte Garnelen mit Cocktailsauce

4,5 pro Stück / 21

Croquettes de Jambon et Comté – 5 Stück

Hausgemachte Kroketten mit Brandenburger Kochschinken, 24 Monate gereiftem Comté und Dijonnaise

4 pro Stück / 19

Foie Gras au Calvados

Hausgemachte Foie Gras mit Calvados, Brioche und saisonaler Konfitüre

26

Wir empfehlen dazu ein Glas Sauternes vom Château Nairac

50 ml | 8

LES ENTRÉES
VORSPEISEN

Salade César
wahlweise mit
argentinischen Garnelen oder gegrilltem Hähnchen
18 / +12 / +7

Salade Théodor – Petite / Grande VEGAN
Gemischte Blattsalate mit Senf-Dressing
8 / 14

Salade de Chèvre Chaud
Blattsalat mit Walnüssen, Cherrytomaten und warmem Ziegenkäse auf Toast
18

Tartare de Bœuf Classique — 80 g / 160 g
mit Tartarsauce und konfiertem Eigelb
17 / 28

Gravlax de Saumon
Gebeizter Lachs mit Dill, Gurke und eingelegten roten Zwiebeln, Meerrettichcreme
17

Poireau Vinaigrette VEGAN
Geschmorter Lauch mit Meaux-Senf-Vinaigrette und Baguette-Crumble
15

Cuisses de Grenouille à la Persillade
Froschschenkel mit Persillade aus confiertem Knoblauch, Petersilie und Butter
16

LES PLATS
HAUPTGERICHTE

Champignons à la Bourguignonne VEGAN
Pilzragout mit Perlzwiebeln, geschmort in Rotweinsauce

29

Joue de Veau Braisée
In Rotwein geschmorte Kalbsbacke mit reduziertem Jus und Schnittlauch

33

Moules Marinières, Frites
Miesmuscheln mit Noilly Prat, Crème fraîche und Petersilie, dazu Pommes frites

24

Ris de Veau aux Morilles
Kalbsbries mit Morcheln und Cognacsauce

38

Bouillabaisse Théodor – Petite / Grande
mit täglich wechselndem weißen Fisch, serviert mit Rouille und Baguette

24 / 39

DE LA BRAISE
VOM GRILL

Filet de Bœuf Rossini — 200 g
Rinderfilet mit gebratener Foie gras, Brioche und Périgueux-Trüffeljus

79

Klassisches Rinderfilet – 200 g

42

Entrecôte — 300 g

40

Chateaubriand — 500 g
zum Teilen – Die Zubereitungszeit beträgt ca. 40 Minuten

95

Filet de Saumon – 180 g
Label-Rouge-Lachsfilet auf der Haut gebraten, mit Beurre Blanc und Estragonöl

38

ACCOMPAGNEMENTS

Choux de Bruxelles / Rosenkohl in Salbei-Nussbutter und Salzzitrone	10
Purée de pommes de terre / Kartoffelpüree	8
Purée de pommes de terre truffé	12
Pommes frites	8
Pommes frites truffés	12
Salade Théodor / Petite	8
Supplément Kaviar – 10 g	25
Supplément truffe – 1 g	2,5

SAUCES & BEURRES

Sauce Béarnaise	5,5
Sauce au Poivre / Pfeffersauce	5,5
Sauce à l'Échalote / Schalottenjus	5,5
Beurre Blanc	5,5
Mayonnaise Truffée / Trüffelmayo	5

LES DESSERTS
NACHSPEISEN

Café Gourmand
Auswahl unserer besten Desserts, zusammengestellt vom Küchenchef.
Dazu servieren wir einen Espresso oder Tee – auf Wunsch koffeinfrei

16

Sorbet du Jour VEGAN
Auf Wunsch mit Vodka oder Champagner aufgegossen

12 / +6 / +8

Mousse au Chocolat

14

Madeleines à la Crème Chantilly
6 Stück

12

Crème Brûlée à la Vanille

12

Sélection de Fromages
Auswahl gereifter Käse, dazu eine saisonale Konfitüre

19

COCKTAILS

THÉODOR'S SIGNATURES

Théodor's Paloma 17
Mezcal, Jalapeño, Grapefruit, Limette

Théodor's Margarita 17
Topanito Blanco, Cointreau, Limette

Crystal Cosmo 15
Gin, St-Germain, Beeren, Zitrone

Yuzu Martini 17
Yuzu sake, Noilly Prat, Litschi

L'Amour Amèr 15
Punt e Mes, Cynar, Kokosnuss, Zitrone, Tonic

La Mary Provençale 17
Vodka, Basilikum, Rosmarin, Tomate, Zitrone

CLASSICS

Espresso Martini 17
Grey Goose, Borghetti, Espresso

Pornstar Martini 17
Grey Goose, Passionsfrucht, Champagner

Whisky Sour 15
Bourbon, Limette, Eiweiß

French 75 18
Bombay, Zitrone, Champagner

Negroni, Americano & Co. 14
Bombay, Martini Rubino, Campari

Old Fashioned 15
Bourbon, Angostura, Orange Bitters

Boulevardier 15
Campari, Martini Rubino, Bourbon

SPRITZ

St-Germain Spritz	12,5
Martini Bianco Spritz	12,5
Kir Royal	19
Aperol Spritz	12
Campari Spritz	12
Lillet Spritz	12,5
Yuzu Spritz	12,5
Bellini	17

SOFTS

Fritz Apfel, Rhabarber, Kola Kola Superzero, Zitrone	4,5
Thomas Henry Ginger Ale, Tonic, Soda Water, Spicy Ginger, Citrus Jalapeño Lemonade	4,5

ALKOHOLFREI

Wonder Spritz 12
Martini Floreale, alkfr. Gin,
Passionsfrucht, alkfr. Sekt

Yuzu Martini 0% 12,5
Alkfr. Gin, Yuzu Holunder, Litschi

Théodor's Paloma 0% 12,5
Alkfr. Gin, Jalapeño, Grapefruit, Limette

Hausgemachte Limonade 7

L'EAU

200 ml | 750 ml

Still	3,5 | 7,5
Sprudel	3,5 | 7,5

BIÈRES

330 ml | 550 ml

VOM FASS

Ayinger Helles	4,5 | 6
BRLO Naked, Alkoholfrei (0,33l)	5
Radler	5 | 9
Picon Bière (0,33l)	6

FLASCHE

Maisel's Weisse (0,5l)	6
Maisel's Weisse, Alkoholfrei (0,5l)	6

SPIRITUEUX
40 ml

VODKA

Grey Goose	12
Belvedere	14

GIN

Bombay	10
Citadelle	12
Hendrick's	12
Tanqueray 10	12
Monkey 47	14
Berliner Brandstifter	14

WHISKY

Basil Hayden Bourbon	10
Talisker 10 J	12
Glen Dronach 12 J	12
Hibiki Harmony	17
Oban 14 J	20
Glenfiddich 15 J	20
Lagavulin 16 J	24

TEQUILA & MEZCAL

Topanito Tequila Blanco	12
Patron Tequila Blanco	14
Patron Tequila Reposado	16
Patron Tequila Añejo	17
Mezcal Madre	12
Mezcal Alipús S. Miguel	17

RUM

Bacardi Carta Blanca	10
Bacardi 8 J	10
Gosling's Seal	11
Ron Zacapa Edición Negra	17

VERMOUTH / AVERNA

Averna Amaro Siciliano	6
Martini Rosso Rubino	6
Punt e mes	6
Cynar	6
Picon	6
Noilly Prat	6
Martini Bianco	6

CAFÉS

Espresso / Doppelter Espresso	3,2 | 4,7
Espresso Macchiato	3,4
Americano	3,7
Café Crème	3,7
Cappuccino	4,7
Café Latte	4,9
Latte Macchiato	4,9
Flat White	4,9
Matcha Latte	6

Milchalternative: Hafermilch

THÉS

Tip of the Morning – Schwarzer Tee	4,5
Top of the Day – Früchtetee	4,5
Mighty Green – Sencha Tea	4,5
Frischer Ingwer-Tee	4,5
Frischer Minz-Tee	4,5

JUS
200 ml

Pfirsich	5
Passionsfrucht	4
Frischer Orangensaft	7

LES VINS

au verre | à la bouteille

CHAMPAGNE & CRÈMANT (0,1L / 0,75L)

Bouvet-Ladubay	Crémant de Loire “Excellence” Brut	Loire, Frankreich	9	50
Jean Sandrin	Brut Tradition	Champagne, Frankreich	13	89
Ruinart	Brut	Champagne, Frankreich	21	142
Ruinart	Rosé Brut	Champagne, Frankreich	24	165

VINS BLANCS (0,1L / 0,75L)

Weingut Jülg	2025 Grauburgunder „Vom Kalk“	Pfalz, Deutschland	7	47
Azienda Inama	2025 Soave Classico	Vénétie, Italien	8	49
Nicolas Gauffroy	2023 Coteaux Bourguignons	Bourgogne, Frankreich	9	55
Domaine Sérol	2025 Viognier sur Granit „Oudan“	Loire, Frankreich	9,50	64
Domaine Grand Roche	2024 Chablis	Bourgogne, Frankreich	10	65
Roc de l´Abbaye	2025 Sancerre	Loire, Frankreich	11	70

VINS ROSÉS (0,1L / 0,75L)

Château Minuty	2025 Cuvée M	Provence, Frankreich	10	70

VINS ROUGES (0,1L / 0,75L)

Château Guiot	2023 Costières de Nîmes	Rhône, Frankreich	7	44
Château Grand Village	2013 Bordeaux Supérieur	Bordeaux, Frankreich	9	57
Nicolas Gauffroy	2023 Bourgogne Côte d´Or	Bourgogne, Frankreich	10	69
Domaine Duclaux	2022 Châteauneuf-du-Pape	Rhône, Frankreich	12	85
Château Giscours	2018 Grand Cru Classé	Bordeaux, Frankreich	16	109

VINS LIQUOREUX (0.05L)

Niepoort	10 Year Old Tawny	Douro, Portugal	7
Château Nairac	Sauternes	Bordeaux, Frankreich	8
Parcé Frères	Rivesaltes Tuilé 40 ans	Roussillon, Frankreich	11

Jahrgänge können je nach Verfügbarkeit abweichen.