



*Seestern*

◆ Britzer Garten ◆

## Feiern Sie im Seestern Britzer Garten...



... ob Geburtstag, Jubiläum, Einschulung  
oder Trauerfeier

von der intimen Familienfeier für 10 Personen  
bis zum Firmenevent für 1500 Personen ...

rustikales Grillfest oder feierliches Buffet

Wir begleiten Sie professionell von der Planung  
bis zur Durchführung Ihrer Feierlichkeit im  
Seestern Britzer Garten.

**Unser Veranstaltungsteam erreichen Sie gerne unter  
[event@seesternbritz.de](mailto:event@seesternbritz.de)  
oder telefonisch unter 030 / 220 125 855**

Geöffnet täglich ab 10.00 Uhr bis mindestens 16.00 Uhr  
[www.seesternbritz.de](http://www.seesternbritz.de)

[info@seesternbritz.de](mailto:info@seesternbritz.de) • ☎ 030 / 220 125 855

## Kleiner Imbiss

Kartoffelsalat <sup>I, J, L</sup>	2,80
Bockwurst oder Paar Wiener mit Brot <sup>Aa, L, E251,8</sup>	3,80
Hausgemachte Boulette mit Brot	3,80

## Salatteller Variationen

Gemischter Salat mit:

<b>Geflügel</b> <sup>G, L</sup> mit gebratenem Geflügel, Paprika und Mais	9,50
<b>Tonno e Cipolla</b> <sup>G, L</sup> mit Thunfisch und Zwiebeln	9,50
<b>Balkan</b> <sup>G, L</sup> mit Peperoni, Feta und Paprika	9,50
<b>Griechische Art</b> <sup>G, L</sup> mit Feta und Oliven	9,50
<b>Funghi</b> <sup>G, S</sup> mit frischen Champignons, Zwiebeln und Paprika und Ei	9,50
<b>Mozzarella</b> <sup>G, L</sup> gemischter Salat mit Tomate und Mozzarella	9,50

täglich von 12.00 Uhr – 16.00 Uhr

# Speisen

## Flammkuchen

<b>Elsässer Art</b> <sup>G,L</sup> mit Zwiebeln und Speck	9,80
<b>Geflügel</b> <sup>G,L</sup> mit Geflügel, Paprika und Mais	9,80
<b>Balkan</b> <sup>G,L</sup> mit Peperoni, Feta und Paprika	9,80
<b>Tonno e Cipolla</b> <sup>G,L</sup> mit Thunfisch und Zwiebeln	9,80
<b>Funghi</b> <sup>G,S</sup> mit frischen Champignons, Zwiebeln und Paprika	9,80
<b>Griechischer Art</b> <sup>G,L</sup> mit Feta und Oliven	9,80
<b>Flammkuchen Tomate Mozzarella</b> <sup>G,L</sup>	9,80
<b>Flammkuchen Vegan</b> <sup>G</sup>  mit Creme Vega, belegt mit Paprika, Zwiebeln Mais und Peperoni	10,80
<b>Flammkuchen Lachs</b> <sup>G, L</sup> mit geräuchertem Lachs und roten Zwiebeln	10,80

täglich von 12.00 Uhr – 16.00 Uhr

## Frühstückskarte

<b>Kleines Frühstück</b>	5,50
ein Brötchen, Marmelade, Honig, ein gekochtes Ei, Butter und Obstgarnitur	
<b>Gemischtes Frühstück</b>	7,50
zwei Brötchen, Marmelade, Honig, ein gekochtes Ei, Butter, je zwei Scheiben Wurst und Käse und Obstgarnitur	
<b>Französisches Frühstück</b>	6,50
zwei Croissants, Marmelade, Honig und Butter, dazu Obstgarnitur	
<b>Berliner Frühstück</b>	8,50
ein Brötchen, Gewürzgurke, eine Boulette, Senf, ein Spiegelei und Butter	
<b>Käsefrühstück</b>	10,00
Brotkorb, verschiedene Käsespezialitäten, Frischkäsecreme, Marmelade, Honig und Butter	
<b>Englisches Frühstück</b>	9,00
zwei Spiegeleier, Bacon, Orangenmarmelade, Toast und Butter	
<b>Müsli</b>	3,50
Früchte-, oder Schokomüsli mit Milch oder Kakao	
<b>Cornflakes</b>	3,50
Cornflakes mit Milch oder Kakao	

## Eierspeisen

<b>Rührei Natur</b>	5,50
mit Bacon	7,00
<b>Spiegelei Natur</b>	5,50
mit Bacon	7,00

täglich von 10.00 Uhr – 12.00 Uhr  
An Tagen, an denen es bei uns einen Brunch gibt, wird kein Frühstück à la carte angeboten!

Geöffnet täglich ab 10.00 Uhr bis mindestens 16.00 Uhr  
[www.seesternbritz.de](http://www.seesternbritz.de)  
info@seesternbritz.de • ☎ 030 / 220 125 855

## Omelette

<b>Geflügel Omelette</b> drei Eier, Geflügel, Paprika und Mais	9,80
<b>Omelette Elsässer Art</b> drei Eier, Zwiebeln und Speck	9,80
<b>Balkan Omelette</b> drei Eier, Feta, Peperoni und Paprika	9,80
<b>Pilz Omelette</b> drei Eier, frische Champignons, Zwiebeln und Paprika	9,80
<b>Griechisches Omelette</b> drei Eier, Feta und Oliven	9,80
<b>Lachs Omelette</b> drei Eier, geräucherter Lachs und rote Zwiebeln	9,80

Alle Omeletts werden mit Brötchen serviert und auf Wunsch mit zusätzlich Käse

täglich von 12.00 Uhr – 17.00 Uhr

## Cocktailempfehlung

„Sparkling Colada“	7,80
„Rhababer- Fritz Likör 43“	6,50

## Tails Cocktails

„Pornstar Martini“	8,50
„Espresso Martini“	8,50
„Whisky Sour“	8,50

*weitere Cocktailauswahl finden Sie in unserer Cocktailkarte (blauer Flyer in der Karte), oder fragen Sie bitte das Personal.*



## Weinempfehlung aus Österreich

<u>Muskat Ottonel, halbtrocken</u>	0,75l	18,50
	1/8l	4,80

Intensive Frucht, ausgeprägtes Muskatbouquet, fein und mild am Gaumen, langer, fruchtiger Nachhall  
12% Vol. Alkohol

*weitere Weinauswahl finden Sie in unserer Weinkarte (roter Flyer in der Karte), oder fragen Sie bitte das Personal.*

## Kuchen

### Unsere Kuchenauswahl im täglich wechselnden Angebot z.B.:

Kuchenschnitten	3,50
Apfel-Butterstreusel-Schnitte	
Erdbeer Fruchtschnitte	
Himbeer Fruchtschnitte	
Käsekuchen	
Mandarinen Fruchtschnitte	
Urkorn-Heidelbeer-Himbeerkuchen	

Torte	4,50
Marzipan, Schokoladen-Sahne	

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an das Personal.

<b><u>Kaffee-Kuchen-Gedeck</u></b> <sup>G, L, M</sup>	6,50
---	------

Pott Kaffee mit 1 Stück Kuchen/Kuchenschnitte

eine Portion Sahne <sup>L</sup>	0,50
---------------------------------	------

## Specials

Eiskaffee <sup>L</sup>	7,50
Kaffee mit einer Kugel Vanille Eis, getoppt mit einem Sahnehäubchen	

Eisschokolade <sup>L</sup>	7,50
Schokolade mit einer Kugel Vanille Eis, getoppt mit einem Sahnehäubchen	

Irish Coffee Art	8,50
doppelter Espresso mit einem Schuss Irish Whisky, getoppt mit einem Sahnehäubchen	

Pharisäer	7,50
Kaffee mit einem Schuss dunklem Rum, getoppt mit einem Sahnehäubchen	

Rüdesheimer Kaffee	7,50
Kaffee mit einem Schuss Weinbrand, getoppt mit einem Sahnehäubchen	

Espresso/Kaffee Corretto	7,50
Espresso oder Kaffee mit einem Schuss Grappa	

Lumumba	7,50
heiße Schokolade mit einem Schuss Rum, getoppt mit einem Sahnehäubchen	





---

### Unsere Eissorten im täglich wechselnden Angebot

finden Sie in unserer Eisvitrine vor dem Restaurant, oder erfragen Sie bitte unser Personal.

**z.B.:**

#### Sorbeteis (Vegan)

Erdbeere  
Himbeere  
Mango  
Sauerkirsch  
Schoko Hafer  
Wildheidelbeere  
Zitrone



pro Kugel 2,00

#### Milcheis<sup>L</sup>

Haselnuss  
Käsekuchen  
Honig Lavendel  
frische Minze  
Pistazie  
salziges Karamell  
Vanille  
Zitrone Basier

pro Kugel 2,00

Topping

z.B. Streusel, Schokolinsen, Marshmallows, Schoko-, Erdbeer-, Haselnusssoße etc.

0,50

Geöffnet täglich ab 10.00 Uhr bis mindestens 16.00 Uhr

[www.seesternbritz.de](http://www.seesternbritz.de)

[info@seesternbritz.de](mailto:info@seesternbritz.de) • ☎ 030 / 220 125 855

Hier finden Sie zu unserer Website, von der aus man auch für unser Restaurant reservieren kann



## Heißgetränke

### Kaffee

Kaffee Crema Tasse <sup>11</sup>	2,80
Pott Kaffee <sup>11</sup>	3,50
Latte Macchiato <sup>11,L</sup>	4,50
Cappuccino <sup>11,L</sup>	3,50
Espresso <sup>11</sup>	2,50
Doppelter Espresso <sup>11</sup>	3,00
Espresso Macchiato <sup>11,L</sup>	3,00
Heiße Schokolade	3,00
Heiße Schokolade mit Sahne <sup>L</sup>	3,50

### ***Möchten Sie ihren Kaffee aromatisiert***

z.B.: Karamell, Mandel, Kokos etc. 0,80

### Tee

Diverse Teesorten im Teebeutel 3,00  
z.B. Schwarz, Grün, Kamille, Minze, Früchte, Kräuter

### **aus frischen Zutaten**



Minztee	4,80
Ingwer- Limette	4,80
Ingwer- Orange	4,80

# Alkoholfreies






## Wasser

Tafelwasser naturell/medium/classic	0,3l	2,50
Selters Still	0,25l Fl. 0,75l Fl.	2,80 7,50
Selters Medium	0,25l Fl. 0,75l Fl.	2,80 7,50
Selters Classic	0,25l Fl. 0,75l Fl.	2,80 7,50

## Fruchtiges

	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>
Ananassaft	3,20	4,80
Apfelsaft	3,20	4,80
Bananensaft	3,20	4,80
Cranberrysaft	3,20	4,80
Kirschsafsaft	3,20	4,80
Mangosaft	3,20	4,80
Maracujasaft	3,20	4,80
Orangensaft	3,20	4,80
Rhabarbersaft	3,20	4,80

## Limonade

Effect Energy	0,3l	3,50
Bionade Naturtrübe Zitrone	0,33l Fl.	3,50
Fritz Kola <sup>1,3,11</sup>	0,33l Fl.	3,50
Fritz Kola ohne Zucker <sup>mit Süßungsmittel 1,3,6,11</sup>	0,33l Fl.	3,50
Fritz Anjola Bio Ananas-Limette 	0,33l Fl.	3,50
Fritz Rhababer	0,33l Fl.	3,50
Lichtenauer Orangen Limonade 	0,3l	2,80
Lichtenauer Zitronen Limonade 	0,3l	2,80
Rixdorfer Fassbrause <sup>2</sup>	0,3l	2,80
Red Bull Zero <sup>1,2,11,12,T</sup> 	0,25l Ds.	4,50
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale <sup>10</sup> 	0,25l Fl.	3,00

## Hausgemachter Eistee

unser täglich frisch zubereiteter Eistee<sup>11</sup>

0,5l 4,50



## Hausgemachte Limonade

Probieren Sie auch  
unsere frisch zubereitete  
Limonade<sup>11</sup>

0,5l 4,50



## Ostmost

0,33l Fl. 3,50

Ostmost Apfel Schorle  
Ostmost Apfelminze Schorle  
Ostmost Paradies Schorle  
Ostmost Streuobst Schorle

## Ostmost alkoholisch

0,33l Fl. 4,00

Ostmost Cherry Cider  
Ostmost mild Cider  
Ostmost wild Cider



Geöffnet täglich ab 10.00 Uhr bis mindestens 16.00 Uhr

[www.seesternbritz.de](http://www.seesternbritz.de)


info@seesternbritz.de • ☎ 030 / 220 125 855

# Bier

## Fassbier

Berliner Kindl Jubiläums Pils <sup>G</sup>	0,3l	3,00
	0,5l	4,20
Schöfferhofer Hefe Weizen <sup>G</sup>	0,3l	3,20
	0,5l	4,50
Gespritztes <sup>G</sup>	0,3l	3,00
	0,5l	4,20

## Flaschenbier



Berliner Kindl <sup>G</sup>	0,33l	3,50
Berliner Weiße	0,3l	3,50
Schöfferhofer Kristall <sup>G</sup>	0,5l	4,50
Schöfferhofer Weizen Dunkel	0,33l	4,50
Schöfferhofer Grapefruit	0,33l	3,50
Köstritzer Schwarzbier <sup>G</sup>	0,33l	3,50
Heineken	0,33l	3,50
Schöfferhofer Weizen Alkoholfrei <sup>G</sup>	0,5l	4,50
Berliner Kindl Alkoholfrei <sup>G</sup>	0,33l	3,50
Gespritztes Alkoholfrei <sup>G</sup>	0,5l	4,20

## Wein

Tradition & Moderne verschmelzen in den Weinen, die wir mit viel Liebe und Sorgfalt für Sie ausgewählt haben. Eine Auswahl unserer Flaschenweine finden Sie in unserem klimatisierten Weinschrank im Restaurant

## Weißwein

Müller-Thurgau, Frankenheim, trocken	0,2l	4,20
Müller-Thurgau, Frankenheim, halbtrocken	0,2l	4,20
Mandarossa Chardonnay Frische Aromen nach gelben Früchten und Citrus	0,2l	4,50
Fetzer Chardonnay mit sortentypischen Aromen tropischer Früchte, wie Ananas, Mango und Limette, sowie einem hauch von Vanille	0,2l	4,80
Markus Molitor, Blauschiefer Riesling dezenter Duft nach Zitrusfrüchten, Pfirsich und frischen Äpfeln	0,2l	5,20

## Roséwein

Kranixfeld Mörbisch Rosé-Cuvee Blaifränkisch-Zweigelt-Merlot frisch-fruchtig Ein leichter Wein mit feinem roten Johannes- und Erdbeeraromen	1/8l	4,50
Horgelus Courte de Gascogne Roséwein aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Tannat Trauben	1/8l	4,50
Sasbacher Spätburgunder Rosé, trocken Geradliniger Allrounder mit zartem Duft nach Kirschen und Erdbeeren. Im Mund eine typische Leichtigkeit eines fruchtigen Roséweines	0,2l	4,80

## Rotwein

Merlot Stimson Estate Cellars Washington State Schönes Rubinrot. Duft von roten Früchten 2018	0,2l	4,80
Próximo Marqués de Riscal Rioja Ein typischer Rioja 2016, dunkle Beeren und Granatapfel	0,2l	4,80
Simsalabim Die zauberhafte Kombination von Kraft und Dichte unterlegt von Frucht und Schmelz vereint sich in dieser tollen Rotweincuvée	0,2l	4,80

## Schaumwein/Perlwein

### Sekt

Geldermann Carte Blanche trocken <sup>16</sup> Drei Jahre bei traditioneller Flaschengärung gereift, fruchtig, spritzig mit einer ausgezeichneten Perlage	0,75l	35,00
Geldermann Grand Rosè, trocken <sup>16</sup> Zwei Jahre bei traditioneller Flaschengärung gereift, überzeugt dieser edle Premiumsekt durch ein fruchtiges Waldbeerenaroma und eine fein eingebundene Säure sowie eine elegante Perlage	0,75l	35,00

### Prosecco

Villa Vincento Garganega Secco Vino Frizzante	0,1l 0,75l	3,80 19,50
--	---------------	---------------

### Champagne

Champagne Heidsieck <sup>16</sup> Monopole Red Top, sec	0,75l	95,00
Veuve Pelletier Brut Mittlere Komplexität, süße Tropenfrucht, elegante Textur, lebendiger Säurebogen, Honigtouch im Abgang	0,75l	65,00



## Winteredition

### Lillet Punch

7,50

Lillet Blanc, Apfelsaft,  
frische Limette und Zimt

**Der gemütlich wärmend und schmeckende Winterdrink für die kalte Jahreszeit!**

### Glühwein

4,50

Mit extra Schuss

**2cl** 1,50



### Lillet Brazil

### Lillet Punch

### Lillet Eistee



Geöffnet täglich ab 10.00 Uhr bis mindestens 16.00 Uhr

[www.seesternbritz.de](http://www.seesternbritz.de)

[info@seesternbritz.de](mailto:info@seesternbritz.de) • ☎ 030 / 220 125 855

## Longdrinks, Cocktails, u.a.

Schauen Sie gerne auch in unsere Cocktailkarte

Caipirinha	8,50
Mojito	8,50
Hugo	8,50
Gin Tonic <sup>10</sup> (4cl Bombay Sapphire)	7,50
Wodka Lemon <sup>10</sup> (4cl Below 42)	7,50
Aperol Spritz	7,50
Wildberry Lillet	7,50
Lillet Brazil	7,50
Lillet Eistee	7,50

## Alkoholfreie Longdrinks, Cocktails, u.a.

Bitter-Orange alkoholfrei	7,50
Bitter-Tonic alkoholfrei	7,50
Gin Tonic	7,50
Mosquito	7,50
Ipanema	7,50
Martini Floreale	7,50
Siegfried Wonderleaf	7,50
Tanqueray	7,50

## Spirituosen & Geistiges

### Liköre & Liköriges, Bitteres, Anis

2cl

Amarula	3,50
Kahlúa	3,50
Frangelico	3,50
Ramazzotti	3,50
Fernet Branca/ Menta	3,50
Jägermeister	3,50
Amaretto	3,50
Licor 43	3,50
Berliner Luft	2,50
Sambuca	3,50
Raki	3,50
Southern Comfort 2	3,50
Ouzo	2,50

Geöffnet täglich ab 10.00 Uhr bis mindestens 16.00 Uhr

[www.seesternbritz.de](http://www.seesternbritz.de)

info@seesternbritz.de • ☎ 030 / 220 125 855

**Wodka**

**2cl**

Gorbatschow	2,50
Zubrowka/ Biala	3,50
Three Sixty	3,50
42 Below	3,50

**Rum**

**2cl**

Bacardi Oakheart <sup>2,17</sup>	2,50
Bacardi Carta Blanca	2,50
Bacardi Carta Negra <sup>2</sup>	2,50
Bacardi Anejo Cuatro	3,50
Bacardi Reserva Ocho	4,50
Brugal Blanco Supremo <sup>2</sup>	3,00
Brugal Añejo Superior <sup>2</sup>	3,50
Botucal Reserva Exclusiva <sup>2</sup>	4,50



**Gin**

**2cl**

Bombay Sapphire London Dry Gin	3,00
Nordes	3,50
Roku Gin	3,50
Gin Mare	4,50

**Tequilla**

**2cl**

José Cuervo Tequila silver <sup>2</sup>	3,50
José Cuervo Tequila reposado <sup>2</sup>	3,50

**Eau de Vie**

**2cl**

Grappa	2,50
Pisco Premium	3,50

**Cognac / Brandy / Weinbrand**

	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
Osborne Veterano <sup>2</sup>	2,50	4,00
Vecchia Romagna	3,50	6,50
Remy Martin V.S.O.P. <sup>16</sup>	6,50	11,00

**Obstdestillate**

	<b>2cl</b>
Obstler diverse	3,00
Walcher Bio – Waldhimbeergeist	4,00
Walcher Williamschrist	4,00

**Schottischer Whisky**

	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
Ballantines finest	3,00	5,00
Laphroig 10 Years <sup>2</sup>	6,00	10,00
Bowmore 10 y.o	6,00	10,00
Bowmore 15 y.o Sherry Cask Finish	8,00	12,00

**Amerikanischer Whiskey**

	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
Jim Beam - Kentucky Straight Bourbon Whiskey	2,50	4,50
Maker´s Mark- Kentucky Straight Bourbon Whiskey	3,50	6,00
Jack Daniel´s Whiskey Tennessy	4,00	7,00
Knob Creek - Kentucky Straight Rye Whiskey 17	4,50	7,50
Elijah Craig small Batch	6,00	10,00

**Cachaça**


	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
Praianinha	2,50	4,50
Seleta	3,50	6,00
Saliboa	3,50	6,00
Boazinha	3,50	6,00

**Diverses**

	<b>2cl</b>
Fürst Bismarck	2,50
Malteser Aquavit	2,50

## Zusatzstoffe und Allergene

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- 8 mit Phosphat
- 9 geschwefelt
- 10 chininhaltig
- 11 koffeinhaltig
- 12 mit Geschmacksverstärker
- 13 geschwärzt
- 14 gewachst
- 15 gentechnisch verändert
- 16 enthält Sulfite
- 17 Aroma

- Aa Weizen
- L Lactose
- H Haselnuss
- M Milch einschließlich Laktose Schalenfrüchte
- W Walnuss
- S Soja
- T Taurin
- G Gluten
- D Fisch
- C Ei
- E251 Natriumnitrat
-  Vegan

Alle genannten Preise verstehen sich in Euro,  
inkl. 7% MwSt, auf Speisen und 19% MwSt. auf Getränke



## Ausbildung-Arbeit-Weiterbildung GmbH

Die A.A.W. GmbH ist ein seit 2012 etablierter, privater und DEKRA-zertifizierter Bildungsträger mit weiteren Niederlassungen in Berlin-Neukölln, Schönefeld und Stralsund, welcher zahlreiche Maßnahmen (Berufsausbildungen) in einem dualen Ausbildungssystem anbietet. Speziell unsere Maßnahme "Integration Gastronomie" zielt auf eine erfolgreiche Ausbildung und Integration in das gastronomische Berufsleben. Diese Integration bezieht sich nicht nur ausschließlich auf die kulturelle oder auch sprachliche Integration der Teilnehmer, sondern ebenso auf die Integration körperlich und/oder geistig Benachteiligter, welche es gilt in das Arbeitsleben zu integrieren.

Dies gilt auch für Personen, welche in soziale Notstände geraten sind oder durch Schicksalsschläge den "Boden unter den Füßen" verloren haben. Ziel ist es, durch sinnvolle Aufgaben und viel Empathie über die Arbeit zu integrieren, fehlende Schul- und/oder Ausbildungsabschlüsse (IHK- und HWK-geprüft) nachzuholen oder auch durch Aufstiegsqualifikationen neu zu motivieren.

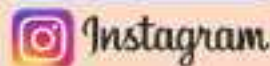
Gerade in der Gastronomie und Veranstaltungsbranche -welche ja sehr weltoffen und tolerant ist- funktioniert dies besonders gut.

# Unsere Niederlassungen

**DER BERLINER**  
DRINKS & KLEENE KÜCHE



Hermannstraße 138  
12051 Berlin



Biergarten am Herthasee



Ausbildung-Arbeit-Weiterbildung GmbH  
**SCHÖNEFELD**

Karl-Marx-Straße 117  
12529 Schönefeld



Ausbildung-Arbeit-Weiterbildung GmbH  
**STRALSUND**

Tribseer Damm 50  
18437 Stralsund