

## Suppen & Vorspeisen | Soups & Starters

- Kürbis-Ingwer-Suppe / vegan** 9,50 €  
mit Kürbiskernen und Steirischem Kürbiskernöl  
*Pumpkin ginger soup with pumpkin seeds and Styrian pumpkin seed oil*
- Honig-gratinierter Ziegenkäse / vegetarisch** 12,50 €  
mit Feldsalat, Granatapfel-Vinaigrette und gehobelten Mandeln  
*Goat cheese au gratin with honey, lamb's salad, pomegranate vinaigrette and sliced almonds*
- Kleines pikantes Thunfisch-Tartar** 16,50 €  
mit Wasabi-Crème-Fraîche  
*Spicy tuna tartare with wasabi crème fraîche*

## Hauptgerichte | Main Courses

- 2 große Wiener Würstchen** 14,50 €  
mit lauwarmem Kartoffelsalat  
*2 big Vienna sausages with warm potato salad*
- Zartes Gulasch vom Hirschsauerbraten (Brandenburg)** 26,50 €  
mit Apfelrotkohl, Klößen und brauner Sauce  
*Tender venison goulash (Brandenburg) with apple red-cabbage, dumplings and brown sauce*
- Knusprige Keule und Brust von der holsteinischen Ente** 28,00 €  
mit Apfelrotkohl, Klößen und Orangensauce  
*Crispy leg and breast of Holstein duck with apple red-cabbage, dumplings and orange sauce*
- Cheeseburger vom Charolais-Rind** 21,50 €  
mit Tomate, Zwiebel, Spreewaldgurke, Röstzwiebeln, hausgemachter Burgersauce und Pommes Frites  
*Charolais beef cheeseburger with tomato, onion, Spreewald pickle, fried onions, home-made burger sauce and fries*
- Kross gebackene Schweinshaxe** 22,50 €  
am Knochen gegart mit Sauerkraut und herzhafter Kümmelsauce  
*Crispy baked pork knuckle cooked on the bone with sauerkraut and savory caraway sauce*
- Feines Ochsenbäckchen** 27,50 €  
schonend in Rotwein-Sud geschmort, an Kürbis-Kartoffel-Stampf und brauner Sauce  
*Fine ox cheek gently braised in red wine broth, with pumpkin-potato mash and brown sauce*
- T-House-Style Spareribs (full rack)** 24,50 €  
mit Pommes Frites, BBQ-Glühwein-Marinade und Coleslaw-Salat  
*T-House style spare ribs (full rack) with french fries, BBQ mulled wine marinade and coleslaw*
- Veggie Burger vegetarisch** 21,50 €  
mit Kichererbsen-Patty, Tomate, Zwiebel, Spreewaldgurke, Röstzwiebeln, hausgemachter Burgersauce und Pommes Frites  
*Veggie burger with chickpea patty, tomato, onion, Spreewald pickle, fried onions, homemade burger sauce and french fries*
- Pikantes Thunfisch-Tartar** 22,50 €  
mit Wasabi-Crème-Fraîche, Pommes Frites und kleinem Salat  
*Spicy tuna tartare with wasabi crème fraîche, french fries and small salad*



# T-HOUSE

CHRISTMAS GRILL & CHEESE FONDUE

## Fondue\* | Fondue\*

– ab 2 Personen, Preis pro Person | minimum of 2 people, price per person –

- Schweizer Käse-Fondue Swiss cheese fondue** 18,50 €  
vom original Appenzeller Käse mit herzhaftem Sauerteig-Landbrot  
*made with original Appenzell cheese, served with sourdough bread*
- + **Mixed Pickles mixed pickles** 4,50 €  
+ **Französische Kartoffeln young potatoes** 4,50 €  
+ **Kirschwasser 2cl kirsch** 4,80 €

\* Der Fonduekäse enthält minimale Mengen Alkohol  
\* The fondue cheese contains minimal amounts of alcohol

## FONDUE KNIGGE

Das Brot im Käsetopf zu verlieren, gilt als ein Missgeschick! Je nach Runde kann dieser Patzer wieder gut gemacht werden: zum Beispiel damit, eine Runde zu schmeissen, einen Schnaps zu trinken oder aufzustehen und ein Lied zu singen – viel Spaß :)

## FONDUE ETIQUETTE

Losing the bread in the cheese pot is considered a slip-up! Depending on the round, this mishap can be made up for: for example by paying for a round, drinking a schnapps or standing up and singing a song – Have fun :)

## Desserts | Desserts

- Maroni Mousse** 10,00 €  
mit Portweinbirnen und Schokoladen-Biskuit  
*Chestnut mousse with port wine pears and chocolate sponge cake*
- Hausgemachter Apfelstrudel** 11,50 €  
mit Vanillesauce und Vanilleeis  
*Home-made apple strudel with vanilla sauce and vanilla ice cream*

## Softdrinks | Soft drinks

- ViO Mineralwasser still *still* 0,25 l / 0,75 l 3,00 € / 6,90 €  
Apollinaris Mineralwasser sprudelnd *sparkling* 0,25 l / 0,75 l 3,00 € / 6,90 €  
Coca-Cola / Zero / Light, Sprite 0,3 l 3,80 €  
Apfelsaftschorle, Rhabarberschorle 0,3 l 3,80 €  
*Apple juice spritzer, rhubarb juice spritzer*

## Heißgetränke | Hot drinks

- alkoholfrei non-alcoholic**
- Café Crème (auch koffeinfrei) 3,50 €  
Espresso 3,20 €  
Cappuccino 4,20 €  
Heiße Schokolade *hot chocolate* 4,20 €  
Tasse Tee (Früchtetee, Sencha Senpai, Earl Grey) *cup of tea* 3,90 €  
Punsch *non-alcoholic mulled wine* 4,00 €

## mit Alkohol alcoholic

- Heißer Aperol *hot Aperol* 5,90 €  
Heiße Schokolade mit Baileys / Rum / Amaretto 5,90 €  
*hot chocolate with Baileys / rum / amaretto*  
Hausgemachter Glühwein (rot oder weiß) 4,50 €  
*Home-made mulled wine (red or white)*  
Purple Christmas (Prosecco, Kirschsafft, Weihnachtsgewürze) 5,20 €  
*Purple Christmas (Prosecco, cherry juice, Christmas spices)*

## Biere | Beers

### Vom Fass on tap

- Veltins Pilsener 0,3 l 4,50 €  
Grevensteiner Weihnachtsbier *christmas beer* 0,3 l 4,50 €  
Grevensteiner Winter-Bockbier *winter bock beer* 0,3 l 4,50 €  
Radler (Veltins mit Sprite) *shandy* 0,3 l 4,50 €

### Flaschenbier bottled beer

- Maisel's Weisse Hefeweizen *wheat beer* 0,5 l 5,90 €  
Maisel's Weisse Hefe alkoholfrei *non-alcoholic wheat beer* 0,5 l 5,90 €  
Veltins Pilsener alkoholfrei *non-alcoholic Pilsener* 0,33 l 4,50 €

## Longdrinks & Digestif | Long drinks & digestifs

- Cuba Libre (Havanna 3 Jahre *years*) 9,50 €  
Gin & Tonic (Beefeater / Tanqueray / Hendricks) 9,50 €  
Vodka Lemon (Absolut) 9,50 €  
Aperol Spritz 8,50 €

- Grappa (braun / weiß / café *brown / white / café*) 2 cl 4,80 €  
Kirsche, Birne, Marille, Himbeere, Haselnuss 2 cl 4,80 €  
*Cherry, pear, marille, raspberry, hazel nut*  
Amaretto, Berliner Luft, Asbach 4 cl 4,80 €  
Kräuter *herbal schnapps* 4 cl 4,80 €  
Vodka Absolut 4 cl 4,80 €  
Ramazotti (auf Eis mit Orange / Zitrone) 4 cl 4,80 €

C♥B

### Weißweine | **White wines**

**Pfaffl** 0,1l 4,80 €  
Grüner Veltliner, Niederösterreich, Österreich 0,75l 33,00 €

**Sommerpalais, Reichsgraf v. Kesselstadt** 0,1l 4,80 €  
Riesling, Mosel, Deutschland 0,75l 33,00 €

**Villa JL** 0,1l 4,80 €  
Grauburgunder, Pfalz, Deutschland 0,75l 33,00 €

**Pievecroce Costaripa** 0,1l 5,70 €  
Lugana, Venetien, Italien 0,75l 37,00 €

**Jermann** 0,1l 6,20 €  
Pinot Grigio, Friaul, Italien 0,75l 42,00 €

**Alois Lageder** 0,1l 6,20 €  
Chardonnay, Südtirol, Italien 0,75l 44,00 €

**Jermann** 0,1l 6,20 €  
Sauvignon Blanc, Friaul, Italien 0,75l 42,00 €

**Weißweinschorle** 0,2l 4,90 €  
mit Grauburgunder

### Roséweine | **Rosé wines**

**Mistral d'Esprit** 0,1l 4,50 €  
Grenache & Cinsault, Pays D'oc, Frankreich 0,75l 30,00 €

**Monferrato Chiaretto, San Silvestro** 0,1l 5,20 €  
Cuvée, Piemont, Italien 0,75l 35,00 €

### Rotweine | **Red wines**

**Salento Mocavero** 0,1l 5,90 €  
Primitivo, Lecce, Italien 0,75l 39,00 €

**AN2 – Anima Negra** 0,1l 7,20 €  
Syrah, Callet & Manto Negro, Mallorca, Spanien 0,75l 49,00 €

**Inferi di Marramiero** 0,1l 7,20 €  
Montepulciano, Pescara, Italien 0,75l 49,00 €

**Il Bruciato, Guado al Tasso** 0,75l 64,00 €  
Cabernet Sauvignon, Merlot & Syrah,  
Toscana, Italien

### Prosecco, Crémant & Champagner

**Prosecco Valdo Brut** 0,1l 4,80 €  
0,75l 31,00 €

**Crémant Marramiero Brut** 0,1l 8,50 €  
0,75l 57,00 €

**Moët & Chandon Brut Impérial**  
Mini Flasche **mini bottle** 0,2l 28,00 €  
Flasche **bottle** 0,75l 95,00 €

**Moët & Chandon Brut Impérial Rosé**  
Mini Flasche **mini bottle** 0,2l 30,00 €  
Flasche **bottle** 0,75l 105,00 €

### Silvester | **New Year's Eve**

Am 31.12.2023 findet die Silvesterparty auf dem Weihnachtsmarkt statt und die Sitzplätze in unserem Restaurant sind sehr begehrt! Wir freuen uns auf Ihre Anfrage per E-Mail unter [booking@t-house.berlin](mailto:booking@t-house.berlin) unter [www.t-house.berlin](http://www.t-house.berlin) Alle relevanten Informationen finden Sie unter [www.t-house.berlin](http://www.t-house.berlin) Reservierungsschluss ist der 26.12.2023.

We look forward to receiving your reservation for a table on New Year's Eve by e-mail to [booking@t-house.berlin](mailto:booking@t-house.berlin) All relevant information is available at [www.t-house.berlin](http://www.t-house.berlin) The reservation deadline is 26.12.2023.

INFOS

& MENÜ



Unsere Speisen und Getränke können Allergene und Zusatzstoffe beinhalten. Bitten Sie unser Servicepersonal um Auskunft.  
*Our dishes and drinks may contain allergens and additives. Ask our service staff for more information.*

Reservierungen über unsere Homepage. Gruppenreservierungen und Veranstaltungsanfragen an Sylvia Schaefer unter: [booking@t-house.berlin](mailto:booking@t-house.berlin)  
Reservations via our homepage. Group reservations and event inquiries: Sylvia Schaefer via [booking@t-house.berlin](mailto:booking@t-house.berlin)

Vocio Teehaus Betriebs GmbH | Altonaer Straße 2 | 10557 Berlin  
Telefon: 030 / 39 480 400 | [www.t-house.berlin](http://www.t-house.berlin)  
Geschäftsführung: Christian Münster

27.11. – 31.12.2023

## SPEISEKARTE MENU



# T-HOUSE

CHRISTMAS GRILL & CHEESE FONDUE