

Tizian

Öffnungszeiten 8:00 - 21:00 Uhr / Küche 08:00 - 20:30 Uhr

Opening hours 8:00 am - 09:00 pm / Kitchen 08:00 am - 08:30 pm

Business Lunch

Montag bis Freitag 11:30 Uhr - 14:30 Uhr

Monday til Friday 11:30 am - 2:30 pm

Tagesgericht inklusive Mineralwasser, sowie Kaffeespezialität € 19,00

Dish of the day including mineral water and coffee € 19,00

Kuchenangebot / Cake offer

Täglich wechselnde hausgemachte Spezialitäten der Patisserie

Daily changing homemade specialities from the patisserie

Kuchen / Cake € 4,50 pro Stück / per piece

FRÜHSTÜCK | BREAKFAST

Montag bis Sonntag 8:00 Uhr - 11:00 Uhr

Monday til Sunday 8:00 am - 11:00 am

GESUNDES FRÜHSTÜCK / HEALTHY BREAKFAST19

Porridge, Heidelbeeren, Himbeeren, Agavensirup, Granola Crunch, Minze, Smoothie: Rote Bete, Apfel, Ingwer, Gurke, Karotte
Kaffeespezialität oder Tee

Porridge, blueberries, raspberries, agave syrup, granola crunch, mint, Smoothie: beetroot, apple, ginger, cucumber, carrot, coffee or tea

FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK / FRENCH BREAKFAST18

2 Croissants, 1 Pain au chocolat, aufgeschlagene Butter, Marmelade im Glas, Hausgemachte Nusscreme, frisch gepresster Orangensaft
Kaffeespezialität oder Tee

2 croissants, 1 pain au chocolat, whipped butter, jam in a jar, homemade nut cream, freshly squeezed orange juice coffee or tea

HERZHAFTES FRÜHSTÜCK / SAVORY BREAKFAST22

Rührei, Bacon, Gartenkräuter, gebackenes Landbrot oder Rosenbrötchen, aufgeschlagene Butter, frisch gepresster Orangensaft
Kaffeespezialität oder Tee

Scrambled eggs, bacon, garden herbs, baked country bread or rose rolls, whipped butter, freshly squeezed orange juice, coffee or tea

KREIEREN SIE IHR EIGENES OMELETTE / MAKE YOUR OWN OMELETTE22

Omelette nach Wahl, Rosenbrötchen oder Landbrot, aufgeschlagene Butter, frisch gepresster Orangensaft, Kaffeespezialität oder Tee

Omelette of your choice, rose roll or country bread, whipped butter, freshly squeezed orange juice, coffee or tea

PANCAKES, AHORNSIRUP, BEERENKOMPOTT (VEGAN)12

Pancakes, maple syrup, berry compote

BELGISCHE WAFFELN, AHORNSIRUP, BEERENKOMPOTT, PUDERZUCKER12

Belgian waffles, maple syrup, berry compote, icing sugar

VORSPEISEN | STARTERS

BETE CARPACCIO | BEETROOT CARPACCIO (VEGAN) ✓

Artischocke, Kräuterseitling, Rucola

Artichoke, oyster mushroom, rocket salad10

BURATTA | BURATTA ✓

Tomatenmarmelade, Knusprige Kapernblüten, Alter Balsamico, Dill-Öl

Tomato jam, crispy caper blossom, aged balsamic vinegar, dill oil15

HEALTHY SALAT ✓

Blattsalat, Karotten-Ingwerdressing, Apfel, Avocado, Thai-Basilikum, Petersilie

Leaf salad, carrot ginger dressing, apple, avocado, Thai basil, parsley12

Mit gebratener Hähnchenbrust / with roasted chicken18

Mit gebratenem Lachsfilet / with roasted salmon22

CAESAR SALAT | CAESAR SALAD

Romanasalatherzen, Gartenkresse, Croûtons, Parmesan, Caesar Dressing

Romaine lettuce hearts, bacon, croutons, Parmesan cheese, Caesar dressing14

Mit Hähnchen | with chicken16

Mit Bacon | with bacon18

"BERLINER" ANTIPASTI (VEGAN) ✓

Geschmorte Rüben, Paprika, Erbsencreme, rote Zwiebel, Geröstete Walnüsse

Braised beets, bell pepper, pea cream, red onion, roasted walnut12

Mit Schinken vom Havelländer Apfelschwein / with local pork ham18

SUPPEN | SOUPS

TOMATENSUPPE | TOMATO SOUP (VEGAN) ✓

Tomate, Paprika, Zucchini

Tomato, bell pepper, zucchini9

BERLINER KARTOFFELSUPPE / POTATOE SOUP ✓

Karotte, Sellerie, junger Lauch, Ei creme, Bauernbrot

Carrot, celery, young leek, egg cream, farmhouse bread13

KLASSIKER | CLASSICS

CURRYWURST / CURRY SAUSAGE

Pommes frites

French fries12

CHILLI-CHEESE BURGER / CHILLI-CHEESE BURGER (VEGAN) ✓

Laugenbrötchen, Erbsenprotein, Paprikapaste, Rucola, Tomate, rote Zwiebel, Gewürzgurke, veganer Käse

Pretzel bun, pea protein, bell pepper paste, rocket, tomato, red onion, pickles, vegan cheese14

DRY AGED BEEF-CHEESEBURGER / DRY AGED BEEF-CHEESEBURGER

Briochebrötchen, BBQ-Soße, dry aged Rind, Cheddar,

Gewürzgurke, Tomate, Salat, rote Zwiebel, Dill

Brioche bun, BBQ sauce, dry aged beef, cheddar, pickles, tomato, lettuce, red onion, dill17

CLUB SANDWICH / CLUB SANDWICH

Toast, Hähnchenbrust, Speck, Ei, Salatherzen, Tomate, Pommes Frites

Toast, chicken breast, bacon, egg, lettuce hearts, tomato, French fries19

HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

GNOCCHI / GNOCCHI (VEGAN) ✓

Birnensoße, Hafer, geröstete Walnuss, Mangold

Pear sauce, oats, roasted walnuts, chard16

GEGRILLTES LACHSFILET / ROASTED FILLET OF SALMON

Geschmorte Karotte, cremiger und knuspriger Mais, Petersilie

Braised carrot, creamy and crunchy corn, parsley25

TAGLIATELLE / TAGLIATELLE

Tomatensauce, Basilikum, Olivenöl (Vegan)

Tomato sauce, basil, olive oil17

Basilikumpesto, Prinzessbohnen, Kartoffeln

Basil pesto, bush beans, potato18

Ragú a la bolognese, gehobelter Parmesan

Ragout a la bolognese, Parmesan cheese19

MAISPOULARDE | CORN-FED CHICKEN BREAST

Kürbispüree, grüner Spargel, Erbsenkresse

Pumpkin puree, green asparagus, pea cress25

SCHEIBEN VOM RINDERFILET | SLICES OF BEEF TENDERLOIN

Rotwein-Rote Beete Jus, Schwarzwurzel, Kartoffelpüree, Kräutersalat

Red wine beetroot jus, black salsify, mashed potatoes, herb salad29

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE / CRÈME BRÛLÉE11

KUCHEN DES TAGES / CAKE OF THE DAY4,50

INHALTSSTOFFE | Ingredients

Bitte sprechen Sie bei Allergien oder anderen Ernährungsbedürfnissen unser Servicepersonal an.
Please communicate with our waiters in case of allergies or dietary needs.