

BIENVENIDO UND HERZLICH WILLKOMMEN IM NEW MONTEVIDEO

HIER IM HERZEN BERLINS TRIFFT URUGUAY AUF SCHÖNEBERG.

GENIEßEN SIE IN UNSEREN SCHÖNEN RÄUMEN ODER AUF DER SONNENVERWÖHNTE Terasse
SELBSTGEMACHTE SPEZIALITÄTEN AUS URUGUAY UND SPANIEN. ZWEI KÜCHEN, DIE SEHR ENG
MITEINANDER VERWOSEN SIND.

WÄHREND IN URUGUAY DIE FLEISCHLIEBHABER VOLL AUF IHRE KOSTEN KOMMEN, BRINGT
SPANIEN EINE GROßE AUSWAHL AN TAPAS MIT.

SELBSTVERSTÄNDLICH WERDEN ALL UNSERE TAPAS SELBST HERGESTELLT UND MIT FEINSTEN
KRÄUTERN AROMATISIERT.

AUS URUGUAY STAMMT DIE FRUCHTIG FRISCHE NOTE, DIE SICH WIE EIN ROTER FADEN DURCH
UNSERE GERICHTE ZIEHT. MIT VIEL ANANAS, PAPAYA, MANGO, FRISCHEN KRÄUTERN UND
CHILI, WERDEN SIE SOFORT MERKEN, DASS WIR EINEN SEHR FRUCHTVERLIEBTE KÜCHENCHEF
HABEN, DER AUCH UNSERE BROTE SELBER BACKT.

UNSERE FLEISCHGERICHTE GRILLEN WIR FÜR SIE BEI 800°C OBERHITZE A LA MINUTE. EIN
HIGHLIGHT, DAS IM KIEZ SEINES GLEICHEN SUCHT.

UNSER SERVICE TEAM HILFT IHNEN GERNE DIE PASSENDE WEINE ZU FINDEN.

GENIEßEN SIE SCHÖNE STUNDEN IM MONTE AM VIKI.



FRÜHSTÜCK

9-15 UHR

BROTKORB MIT SELBSTGEMACHTEM BROT IN VARIATIONEN/AROMATISIERTE BUTTER

MARMELADE

MERMELADA

1,50

- PAPAYA -
- PHYSALYS -
- MANGO-CHILI -

UNSERE MARMELADEN SIND
AUS EIGENER PRODUKTION

AUFSCHNITT

FIAMBRE

- SPANISCHER SCHAFSKÄSE -
 - MANCHEGO -
3,-
- TRADITIONELL LUFTGETROCKNETER SCHINKEN -
 - SERRANO -
4,-
- DÜNN TRANCHIERTE PAPRIKAWURST -
 - CHORIZO EN LONCHAS -
4,50
- GRAVED LACHS -
 - SALMÓN -
4,50

HERZHAFTER FRÜHSTÜCKSTELLER

- DESAYUNO SALADO -
MANCHEGO, SERRANO, CHORIZO EN LONCHAS
SOWIE TORTILLA, SALMON, REIS MIT BOHNEN
& POCHIERTEM EI, SALMOREJO
13,50

SÜßER FRÜHSTÜCKSTELLER

- DESAYUNO DOLCE -
DREIERLEI SELBSTGEMACHTE MARMELADEN,
OBSTSALAT „MONTE“, BOHNEN-KOKOS-QUARK
SOWIE AVOCADO & CROISANT
9,-

Alle Preise in € inkl. gesetzlicher MwSt. und Bediengeld.
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten
auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.



FRÜHSTÜCK

9-15 UHR

WARMES

CALIENTE

- GEBRATENE PAPRIKAWURST -

- CHORIZO FRITO -

4,-

- SANDWICH DE LA TORTA -

MIT SERRANOSCHINKEN UND KORIANDER-MANCHEGO-CREME

ÜBERBACKENER TOAST (3 STÖCKIG) AUF

BABY-LEAF-SALAT MIT AVOCADODRESSING,

GURKE UND TOMATE

8,-

MIT SPIEGELEI BEDECKT

9,50

- SPANISCHER KARTOFFELAUFLAUF -

MIT EI, MANCHEGO UND TOMATE

- TORTILLA DE PATATAS -

3,-

- POCHIERTES EI AUF BOHNENRAGOUT -

MIT PAPRIKA UND REIS

- GALLO PINTO -

3,50

- 3 SPIEGELEIER -

- HUEVOS FRITOS -

5,-

- RÜHREI -

- HUEVOS REVUELTOS -

5,50

+ BACON - 1,50

+ TOMATE - 1,-

SÜSSES

DULCE

- SÜßER KOKOS-QUARK -

MIT ANANAS, MELONE UND HONIG

3,50

- FRUCHTSALAT -

PHYSALIS, ANANAS, MELONE, LIMETTE

3,-

KUCHEN & TORTEN

AUFGRUND DES STÄNDIG WECHSELNDEN ANGEBOTES UNSERER KUCHEN UND TORTEN
ERKUNDIGEN SIE SICH BITTE BEI UNSEREM SERVICEPERSONAL ODER WERFEN SIE
EINEN BLICK IN UNSERE KUCHENVITRINE.



MITTAGSKARTE

12-17 UHR

- SALATE -

- ENSALADA -

GEMISCHTER BLATTSALAT, TOMATE, GURKE,
KANDIERTE OLIVEN-ERDNUSS-INGWER-CRUMBLE
ANGEMACHT MIT HAUSDRESSING*
9,50

MIT ROSMARINKARTOFFELN & SOURE CREAM
10,50

MIT LACHS & AVOCADO
13,50

MIT HUHN & SERRANO
14,50

* UNSER HAUSDRESSING BESTEHT AUS AVOCADO, HONIG, ESSIG UND ÖL

- BATATEN-KOKOS-CREME -

MIT LACHSTATAR, LIMETTE, CHILI UND MINZE
9,50

- MAISPOULARDE & MANCHEGO -

MIT MANCHEGO GEGRILLTE MAISPOULARDENBRUST AUF ROSMARIN-ANANAS, KLEINEN OFENKARTOFFELN UND JUS
17,50

- KABELJAU & SERRANO -

KABELJAU IM SERRANOMANTEL MIT SÜßKARTOFFELN IN VARIATION, AVOCADO, ZITRONE UND CHILI
18,50

FLEISCH AUS DEM BEEFER

CARNE

GEGRILLT BEI 800°C OBERHITZE

- KOTELETT VOM DRY AGE HAVELLÄNDER APFELSCHWEIN - 300G - 18,-

- RUMPSTEAK - 200G - 17,-

- RINDERBRUST - 200G - 16,-

ALLE STEAKS WERDEN MIT KRAUTSALAT,
ROSMARINKARTOFFELN UND AIOLI SERVIERT.

WIR FREUEN UNS IMMER ÜBER UNSERE KLEINEN GÄSTE.
FÜR SIE HABEN WIR EINE EIGENE SPEISEKARTE. BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL.



ABENDKARTE

17-22 UHR

VORSPEISEN

- SÜßKARTOFFELSALAT -
MIT ORANGE, TOMATE UND KORIANDER
- ENSALADA DE CAMOTE -
5,50

- GEEISTE TOMATENSUPPE -
MIT KNOBLAUCH, ESSIG UND BROT
- SALMOREJO -
5,50

ZWISCHENGÄNGE

- SCHWEINEBÄCKCHEN -
MIT GEBRATENER ROSMARIN-ANANAS, OFENKARTOFFELN UND JUS
- MEJILLAS DE CERDO IBAIONA -
12,-

- IN LIMETTENSAFT GEBEIZTER KABELJAU UND OKTOPUS -
MIT SÜßKARTOFFELN IN VARIATION UND KORIANDER
- CEVICHE -
16,50



ABENDKARTE

17-22 UHR

TAPAS

- **GEBRATENE PAPRIKAWURST** -
- CHORIZO FRITO -
4,50

- **GEEISTER TOMATENSHOT** -
MIT KNOBLAUCH, ESSIG UND BROT
- SALMOREJO -
2,-

- **IN LIMETTENSAFT GEBEIZTER KABELJAU** -
MIT SÜßKARTOFFEL, KORIANDER UND CHILI
- CEVICHE -
6,-

- **OKTOPUSSALAT** -
MIT ROH MARINIERTEM STAUDENSELLERIE, TOMATE UND
CONFIERTEM KNOBLAUCH
- PULPO -
5,-

- **HALBGETROCKNETE SONNENTOMATEN
IN AROMATISIERTEM ÖL** -
- TOMATES SEMI SELOS -
2,-

- **MIT KRÄUTERN MARINIERTE
SPANISCHE OLIVEN** -
- ACEITUNAS EN ESCABECHE -
2,50

- **AVOCADO IN VARIATION** -
MIT TOMATE UND ZITRONE
- VARIACIÓN PALTA -
5,-

- **TERZETTO VON DER SÜßKARTOFFEL** -
MIT ORANGE UND KORIANDER
- VARIACIÓN CAMOTE -
5,-

- **GEBRATENE MINIPAPRIKA** -
MIT SCHALOTTE UND BALSAMICO
- PIMIENTOS DE PADRÓN -
4,50

- **CONFIERTER KNOBLAUCH** -
- AJO EN ESCABECHE -
2,50

- **TAPAS ÜBERRASCHUNGSVARIATION** -
- AUS 5 KOMPONENTEN
15,-

ABENDKARTE

17-22 UHR

FLEISCH AUS DEM BEEFER

CARNE

- ENTRECOTE -
150g / 300g / 500g
15,- / 21,50 / 32,-

- RUMPSTEAK -
200g
17,-

- RINDERBRUST -
200g
16,-

- SCHWEINESCHULTER -
150g / 300g / 500g
8,50 / 16,- / 22,-

- KOTELETT VOM DRY AGE
HAVELLÄNDER APFELSCHWEIN -
300g
18,50

UNSERE FLEISCHGERICHTE GRILLEN WIR
FÜR SIE BEI 800°C OBERHITZE
A LA MINUTE.

BEILAGEN

GUARNICIÓN

- KLEINER GEMISCHTER BLATTSALAT -
MIT TOMATE, GURKE, AVOCADODRESSING UND CRUMBLE
- ENSALADA MIXTA -
4,50

- OFENKARTOFFEL MIT SOUR CREAM -
- PAPA AL HORNO -
4,50

- GEGRILLTER MAISKOLBEN -
- ELOTE -
4,50

- GEGRILLTE TOMATE -
GEFÜLLT MIT MANCHEGO
- TOMATE A LA PLANCHA -
4,-

- BROTKORB -
DAZU AROMATISIERTE BUTTER
- PAN CASERO -
3,50



ABENDKARTE

17-22 UHR

DIPS

CREMAS

- AVOCADODIP -

MIT KNOBLAUCH UND LIMETTE

- PALTA -

2,50

- BOHNENCREME -

MIT KNOBLAUCH, ROSMARIN UND ESSIG

- JUDIAS BLANCAS -

2,-

- KORIANDERPASTE -

MIT ERDNUSS UND THYMIAN

- CILANTRO -

2,-

- PETERSILIECREME -

MIT KNOBLAUCH UND CHILI

- CHIMICHURRI -

2,-

- AIOLI -

MILDE KNOBLAUCHMAYONAISE

2,-

- SOUR CREAM -

MIT KRÄUTERN UND ZITRONE

2,-

DESSERT

POSTRES

- KARAMELISIERTE ORANGEN-SAHNE-CREME -

- CREMA CATALANA -

4,50

- HAUSGEMACHTE SORBETE'S -

WIE Z. B.

AVOCADO

PAPAYA

MANGO

3,-

- CHEF'S DESSERT -

INSPIRATION DES KÜCHENCHEF'S

BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL.



APERITIFS

MARTINI BIANCO / ROSATO - 5cl - 4,50

CAMPARI - 2cl - 3,-

BELSAZAR ROSÉ - 2cl - 3,-

PERNOD - 2cl - 3,-

GORDON'S PINK & TONIC - 6,50

TANQUERAY FLOR DE SEVILLA & TONIC - 8,-

BELSAZAR ROSÉ & TONIC - 6,50

JOHNNY BLACK & GINGER - 7,50

HUGO - 6,50

APEROL SPRITZ - 6,50

SOFTDRINKS

COCA-COLA/LIGHT/ZERO/FANTA/SPRITE

0,2L - 2,40 / 0,4L - 3,80

SAFTSCHÖRE

0,2L - 2,20 / 0,4L - 3,80

RIXDORFER FASSBRAUSE

0,33L - 3,10

THOMAS HENRY

GINGER ALE/TONIC WATER/BITTER LEMON

0,2L - 2,50

WASSER

GEROLSTEINER

NATURELL/MEDIUM/SPRUDEL

0,25L - 2,20 / 0,75L - 5,40

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT

0,2L - 3,50 / 0,4L - 6,50

SÄFTE VON NIEHOFFS VAHINGER

0,2L - 2,80 / 0,4L - 4,20

APFELSAFT NATURTRÜB

ORANGENSAFT

ANANASSAFT

MANGOSAFT

RHABARBERSAFT

CRANBERRYSAFT

PFIRSICHNEKTAR

GRAPEFRUITSAFT

TOMATENSAFT

MARACUJANEKTAR

BANANEN-NEKTAR

KIRSCH-FRUCHTSAFTGETRÄNK

KIBA KIRSCH-BANANE



BIERE

BIERE VOM FASS

CARLSBERG
0,25L - 2,80
0,5L - 4,50

DUCKSTEIN
0,25L - 2,90
0,5L - 4,60

LÜBZER PILS
0,25L - 2,80
0,5L - 4,50

FLASCHENBIERE

ERDINGER KRISTALLWEIZEN - 0,5L - 4,50

ERDINGER HEFEWEIZEN - 0,5L - 4,50

ERDINGER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI - 0,5L - 4,50

SOL - 0,33L - 3,-

LÜBZER ALKOHOLFREI - 0,33L - 3,-

BERLINER WEISSE ROT/GRÜN - 0,33L - 3,-

WEISSWEIN

GRAUER BURGUNDER / KABINETT NUBDORFER, DEUTSCHLAND

DUFT NACH ANANAS, APFEL UND BIRNE DOMINIEREN DIE AROMATIK; SEHR AUSGEWOGEN MIT VIEL SCHMELZ
0,2L - 5,20 / 0,75L - 16,50

SAUVIGNON BLANC, URUGUAY

LEICHTER SOMMERLICHER WEIN MIT AROMEN VON PASSIONSFRUCHT
0,2L - 5,- / 0,75L - 15,90

CHARDONNAY CONCHA Y TORO / MAIPO VALLEY, CHILE

FRUCHTBETONTES, EXOTISCHES BUKETT, FRISCH UND DUFTIG. SAMTIGER GESCHMACK, DER BESONDERS ZU FISCHGERICHTEN PASST.
0,2L - 5,40 / 0,75L - 16,90

KM.O GRAN RESERVA, URUGUAY

AROMEN VON PFIRSICH UND APRIKOSE. HOHE KOMPLEXITÄT, AUSBALANCIERTE SÄURE
0,2L - 8,50 / 0,75L - 28,90

WEIßWEINSCHORLE

0,2L - 4,50 / 0,75L - 9,50

ROSÉWEIN

ROSADO CABERNET-SAUVIGNON / BODEGA BESTUÉ, SPANIEN

INTENSIVE AROMEN ROTER WALDBEEREN UND ROSENBLÜTEN. EINE BALANCE ZWISCHEN FRISCHE UND AROMATISCHER VIELFALT.
0,2L - 5,80 / 0,75L - 17,60



Alle unsere Weine werden geschwefelt

ROTWEIN

DORNFELDER HOLZFASS GEREIFT / WEINGUT PFAFFMANN, DEUTSCHLAND

KRÄFTIGE AROMEN VON KIRSCHEN UND DUNKLEN BEEREN, RUND UND GEHALTVOLL, FEINE HOLZNOTE.

0,2L - 5,10 / 0,75L - 15,90

CASA DO CAMPO / CABERNET SAUVIGNON, CHILE

EIN KRAFTVOLLER WEIN, KÖRPERREICH UND AROMATISCH. SEINE SCHWARZE BEERENFRUCHT BEREITET VIEL TRINKFREUDE.

0,2L - 5,10 / 0,75L - 15,80

KM.O GRAN RESERVA TANNAT, URUGUAY

SAMTWEICH UND DER ABGANG EXZELLENT. EIN HAUCH VON NOUGAT UND VANILLIGE HOLZWÜRZE

0,2L - 5,40 / 0,75L - 17,80

OMBÚ CLASSICO TANNAT, URUGUAY

EIN DELIKATER DUFT VON VEILCHEN MIT DEZENTEN ERDIGEN AROMEN

0,2L - 5,50 / 0,75L - 17,90

PROSECCO

MIONETTO PROSECCO EXTRA DRY

0,1L - 6,- / 0,75L - 28,-

MIONETTO PROSECCO ROSÉ

0,1L - 7,- / 0,75L - 35,-



Alle unsere Weine werden geschwefelt

SPIRITUOSEN

WODKA

2cl

SMIRNOFF - 2,80

BELVEDERE - 4,-

RUM

2cl

HAVANA CLUB AÑEJO 3 AÑOS 40% - 3,-

HAVANA CLUB AÑEJO 7 AÑOS 40% - 4,50

PAMPERO - 3,50

ZACAPA 23 YEARS - 5,-

GIN

2cl

TANQUERAY LONDON DRY GIN - 3,-

TANQUERAY FLOR DE SEVILLA - 4,-

GORDON'S PINK - 3,-

HENDRICK'S - 4,-

WHISKEY

2cl

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL - 4,-

BALLANTINE'S - 3,-

CHIVAS REGAL - 4,-

TEQUILA

2cl

JOSÉ CUERVO WEIß/ BRAUN - 3,50

GRAPPA

2cl

GRAPPA-TANNAT TRESTERBRAND - 6,50

BITTERS

4cl

AVERNA - 3,50

RAMAZZOTTI - 3,50

FERNET BRANCA - 3,50

LIKÖRE

2cl

LIKÖR 43 - 2,40

AMARETTO - 2,50

GRAND MARNIER - 3,-

COINTREAU - 3,-

SAMBUCA - 2,80

BAILEYS AUF EIS - 4cl - 4,50



COCKTAILS

ALKOHOLFREI

VIRGIN CAIPIRINHA

GINGER ALE, LIMETTE, BRAUNER ZUCKER
5,50

VIRGIN MOJITO

LIMETTE, MINZE, BRAUNER ZUCKER, SODA,
GINGER ALE ODER TONIC WATER
5,90

COCONUT KISS

ANANASSAFT, ORANGENSAFT, KOKOSSIRUP,
SAHNE, KIRSCHSAFT
5,50

MIT ALKOHOL

CAIPIRINHA

CACHAÇA, LIMETTE, BRAUNER ZUCKER
6,90

MOJITO

WEIßER RUM, MINZE, SODA,
BRAUNER ZUCKER, LIMETTE
7,50

PINA COLADA

WEIßER RUM, ANANASSAFT,
KOKOSSIRUP, SAHNE
6,90

SEX ON THE BEACH

VODKA, PEACH TREE, LIME JUICE, ORANGENSAFT,
ANANASSAFT, GRANATAPFELSIRUP
6,90



WARME GETRÄNKE

TASSE KAFFEE - 2,30

TASSE KAFFEE (ENTKOFFEINIERT) - 2,30

GROSSER KAFFEE - 3,20

ESPRESSO - 1,90

ESPRESSO MACCHIATO - 2,20

ESPRESSO DOPPIO - 2,40

CAPPUCCINO - 2,70

MILCHKAFFEE - 3,10

LATTE MACCHIATO - 3,30

HEISSE SCHOKOLADE HELL - 3,10

HEISSE SCHOKOLADE DUNKEL - 3,10

TEE (DIVERSE SORTEN) - 2,30

FRISCHE MINZE & INGWER IM GLAS - 4,20

HEISSE ZITRONE - 3,30

+ MIT LAKTOSEFREIER MILCH ZZGL. - 0,50

+ MIT SOJAMILCH ZZGL. - 0,50

FLAVOUR

HASELNUSS, CAMEL, VANILLE - 0,50

IRISH COFFEE

KAFFEE MIT 2CL IRISH WHISKEY UND SAHNEHAUBE
4,50

„EINSPÄNNER“

KAFFEE MIT GROßER SAHNEHAUBE
4,-

RUSSISCHE SCHOKOLADE

HEIßE SCHOKOLADE MIT RUM UND SAHNEHAUBE
4,80



KIDS SPECIAL

NUR FÜR UNSERE
KLEINEN GÄSTE

**GEBRATENE
HÄHNCHENBRUST**
AUF REIS & TAGESGEMÜSE
6,50

PENNE
WAHLWEISE MIT BUTTER-PARMESANSAUCE
ODER TOMATENSAUCE
5,50

