

Restaurant „Havelterrassen“

Nehmen Sie Platz!

Herzlich Willkommen im Restaurant Havelterrassen, unmittelbar an der Havel mit Blick auf die Altstadt Spandau gelegen. Lassen Sie sich in gemütlicher Atmosphäre kulinarisch verwöhnen.

Ob deutsche oder internationale Speisen, höchste Qualität der eingesetzten Waren und größte Sorgfalt bei der Verarbeitung stehen für uns immer im Mittelpunkt.

Unser Speisenangebot ist saisonabhängig und immer frisch zubereitet. Dabei verzichten wir weitestgehend auf den Zusatz von Geschmacksverstärkern, künstlichen Aromen sowie Farb- und Konservierungsstoffen.

Frische Produkte für hohe Qualität

Unsere Ware beziehen wir weitestgehend von Lieferanten aus der Region Berlin/Brandenburg. Damit unterstützen wir gezielt die heimische Landwirtschaft und den regionalen Anbau.

Unser Fleisch beziehen wir ausschließlich von der Biomanufaktur Havelland (Apfelschwein und Uckermärker Rind) und verarbeiten außerdem Spreewaldrinder aus eigener Züchtung.

Bei der Biomanufaktur Havelland wird bei der Aufzucht der Tiere auf natürliches Futter aus biologischer Landwirtschaft, artgerechte Haltung, auf eine ausgedehnte Aufzuchtzeit sowie auf eine Belastung durch Antibiotika verzichtet. Die Apfelschweine sind fast ihr ganzen Leben draußen, sind dadurch auch immer in

Restaurant „Havelterrassen“

Bewegung, essen auch Kräuter und nehmen durch das Wühlen im Boden Mineralien auf. Die Uckermärker Rinder fressen ausschließlich das Gras, was von den eigenen Feldern stammt.

Die Aufzucht unserer Rinder auf der „Ranch“ im Spreewald ermöglicht den Angus Rindern viel Bewegung in freier Natur. Neben dem ausschließlich natürlichen Futter ist dies eine Grundvoraussetzung für die einzigartige Qualität unseres Fleisches.

Feiern Sie bei uns!

Gerne stehen wir Ihnen auch für Veranstaltungen jeglicher Art wie Hochzeit, Geburtstag, Jubiläum, Firmenfeier etc. zur Verfügung. Sprechen Sie uns zu jeder Zeit an. Unser Team ist von der Planung bis zur Umsetzung der Veranstaltung für Sie da und es ist unser Ziel Ihre Wünsche in die Tat umzusetzen.

Das Team der Havelterrassen wünscht Ihnen guten Appetit.



RESTAURANT HAVELTERRASSEN
Spandauer Burgwall 29, 13581 Berlin
T (030) 355 308 470

Restaurant „Havelterrassen“

Suppe

Tagessuppe (siehe Tageskarte) 2,50 €



Salatvarianten

Kleiner Beilagen-Salat 4,50 €

Salatteller „Bethanien“ (gemischter Salat) 8,00 €

wahlweise mit

Fetakäse ⁽¹⁰⁾ 3,90 €

mit gebratener Hähnchenbrust 4,50 €

Dressing

Vinaigrette ^(7,15,24,26) oder Joghurtdressing ^(10,12,16,18,24)

Restaurant „Havelterrassen“

Kleiner Hunger

Bauernomelette (10,18)

8,90 €



Fisch

Matjes „Nordischer Art“ mit Hausfrauensauce
und Bratkartoffeln (10, 19)

14,50 €

Filet vom schottischen Lachs „Label Rouge“
an Dijonsenf-Salbeisauce mit
sautiertem Sommergemüse (10,16a,19,22,24)

19,00 €

Restaurant „Havelterrassen“

Fleisch

Schweine/Hähnchenschnitzel „Wiener Art“
mit Kartoffelbeilage und Beilagen

Salat (10,16a,18) 16,00 €

Rheinischer Sauerbraten mit Rotkohl und
Klößen (10,16a,22,24) 17,00 €

Rinderroulade in Burgundersauce wahlweise
mit Bohnenbündchen oder Rotkohl
dazu Kartoffelklöße (6,10,16,18,22,24,29) 17,00 €



Dessert

Tagesdessert (siehe Tageskarte) 2,50 €

Restaurant „Havelterrassen“

Wein

Grauer Burgunder -feinherb- (26)	0,20l	3,80 €
	0,75l	12,80 €

2022 Grauer Burgunder -feinherb-
Gutswein (saftiger, vollfruchtiger Grauburgunder, unkomplizierter Begleiter für viele Gelegenheiten, exotische Fruchtnoten)

Riesling -trocken- (26)	0,20l	3,80 €
	1,00l	18,20 €

2022 Riesling -trocken-
Gutswein (typisch pfälzischer Literriesling, knackig, lebendig, spritzig, präsen Säurestruktur und typische Aromen nach Citrus, Grapefruit und grünem Apfel)

Portugieser Weißherbst -mild- (26)	0,20l	3,80 €
	1,00l	18,20 €

2013 Portugieser Weißherbst -mild-
Gutswein (herrlich leichter Sommerrosé mit süffiger Fruchtsüße, feinfruchtiges Säurespiel und sehr bekömmlich)

Blauer Portugieser -mild- (26)	0,20l	3,80 €
	0,75l	13,00 €

2022 Blauer Portugieser -mild-
Gutswein (herrlich leichter & feinfruchtiger Sommerrotwein)

Merlot -trocken- (26)	0,20l	3,80 €
	0,75l	13,00 €

2020 Merlot -trocken-
Gutswein (vollfruchtiger Allrounder welcher sich zu vielen Gerichten anpasst, vollfruchtige Aromen von Kirschen und roten Beeren)

Restaurant „Havelterrassen“

Sekt

Lutter & Wegener	0,20l	5,50 €
------------------	-------	--------



Bier

Berliner Kindl ⁽¹⁰⁾	0,33l	3,40 €
Radeberger ⁽¹⁰⁾	0,33l	3,50 €
Clausthaler Alkoholfrei	0,33l	3,20 €
Alkoholfreies Weizen ⁽¹⁶⁾	0,50l	3,90 €
Hefeweizen hell ⁽¹⁶⁾	0,50l	3,90 €
Kristallweizen ⁽¹⁶⁾	0,50l	3,90 €
Weizen Dunkel ⁽¹⁶⁾	0,50l	3,90 €
Berliner Weiße rot und grün ^(7,12,10)	0,33l	3,20 €
Radler	0,33l	3,20 €

Restaurant „Havelterrassen“

Spirituosen

Weinbrand	36%	2cl	3,50 €
Williams Birne	40%	2cl	3,60 €
Obstler	42%	2cl	3,60 €
Grappa	40%	2cl	3,50 €
Amaretto	20%	2cl	3,60 €
Jägermeister	35%	2cl	3,50 €
Ramazotti	30%	2cl	3,50 €
Eierlikör	20%	2cl	3,50 €
Rum	40%	2cl	3,50 €
Fernet Branca	39%	2cl	3,50 €
Baileys	17%	2cl	3,60 €
Eierlikör	17%	2cl	3,60 €
Amaretto	17%	2cl	3,60 €

Restaurant „Havelterrassen“

Alkoholfreie Getränke

Brandenburger Quelle		
mit Kohlensäure	0,20l	1,50 €
ohne Kohlensäure	0,20l	1,50 €
Brandenburger Quelle	0,75l	3,00 €
Coca Cola <small>(7,13,31)</small>	0,33l	2,40 €
Coca Cola light <small>(7,12,13,31)</small>	0,33l	2,40 €
Fanta <small>(6,7,12,13,16,31)</small>	0,33l	2,40 €
Sprite <small>(31)</small>	0,33l	2,40 €
Mezzo Mix <small>(7,12,13,31)</small>	0,33l	2,40 €
Apfelschorle <small>(12)</small>	0,20l	2,10 €
	0,40l	3,60 €
Orangensaft <small>(12)</small>	0,20l	2,30 €
Apfelsaft <small>(12)</small>	0,20l	2,30 €

Restaurant „Havelterrassen“

Kaffee

Tasse Kaffee ⁽¹³⁾	2,40 €
Tasse entkoffeinerter Kaffee	2,40 €
Pott Kaffee ⁽¹³⁾	2,90 €
Milchkaffee ^(10,13)	3,30 €
Latte Macchiato ^(10,13)	3,30 €
Cappuccino ^(10,13)	3,00 €
Espresso ⁽¹³⁾	2,40 €
Doppelter Espresso ⁽¹³⁾	3,10 €
Espresso Macchiato ^(10,13)	2,80 €



Tee

Früchtetee	2,50 €
Darjeeling ⁽¹³⁾	2,50 €
Earl Grey ⁽¹³⁾	2,50 €
Pfefferminztee	2,50 €
Grüner Tee	2,50 €

Restaurant „Havelterrassen“

Milchgetränke

Heißer Kakao ohne Sahne <small>(10,23)</small>	3,70 €
Heißer Kakao mit Sahne <small>(10,23)</small>	4,00 €

Restaurant „Havelterrassen“

Zusatzstoffe und Allergene

- | | | | |
|-----|---------------------------------|-----|---|
| 3 | Geschmacksverstärker | 4 | gewachst |
| 5 | konserviert | 6 | Antioxidationsmittel |
| 7 | Farbstoff | 8 | Phosphat |
| 9 | geschwärzt | 10 | Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse inkl. Lactose |
| 11 | enthält eine Phenylalaninquelle | 12 | Süßungsmittel |
| 13 | koffeinhaltig | 14 | chininhaltig |
| 15 | geschwefelt | 16 | Glutenhaltiges Getreide |
| 16a | Weizen | 16b | Roggen |
| 16c | Gerste | 16d | Hafer |
| 16e | Dinkel | 16f | Kamut |
| 17 | Krebstiere | 18 | Eier und Erzeugnisse |
| 19 | Fisch und Erzeugnisse | 20 | Erdnüsse |
| 21 | Schalenfrüchte | 21a | Mandeln |
| 21b | Haselnuss | 21c | Walnuss |
| 21d | Kaschunuss | 21e | Pecannuss |
| 21f | Paranuss | 21g | Pistazie |
| 21h | Macadamia | 22 | Sellerie |
| 23 | Soja | 24 | Senf |
| 25 | Sesamsamen | 26 | Schwefeldioxid und Sulfite |
| 27 | Lupine | 28 | Weichtiere |
| 29 | Nitritpökelsalz | 30 | Säuerungsmittel |
| 31 | Stabilisatoren | | |