

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

Wir bieten unsere warmen Speisen von 12:00 bis 14:45 Uhr an!

RESTAURANT „HAVELTERRASSEN“

Suppe

Tagessuppe (siehe Tageskarte) 3,50 €



Salatvarianten

Kleiner Beilagen-Salat 5,50 €

Salatteller „Bethanien“ (gemischter Salat) 9,00 €

wahlweise mit

Fetakäse ⁽¹⁰⁾ 4,90 €

mit gebratener Hähnchenbrust 6,50 €

Dressing

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

RESTAURANT „HAVELTERRASSEN“

Fleisch

Schweine/Hähnchenschnitzel „Wiener Art“
mit Kartoffelbeilage und Beilagen Salat 17,00 €

(10,16a,18)

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 €

„Boudin Antillais“ (Franz. Blutwurst) mit
Sauerkraut und Kartoffelpüree (10,16a,22,24) 17,00 €

Doppelt gebackene Ente „Süß/Sauer“ mit
asiatischem Gemüse und Basmatireis 17,00 €

(10,16a,18,22,23,24)

Bauernomelette wahlweise mit Speck und
Zwiebeln dazu Gewürzgurke und ein
Salatbouquet (10,18) 12,50 €

RESTAURANT „HAVELTERRASSEN“

Vegetarische Gerichte

„Tagesangebot“

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.



Fisch

Matjes „Nordischer Art“ mit
Hausfrauensauce und Bratkartoffeln (10, 19) 16,50 €



Dessert

Tagesdessert (siehe Tageskarte) 2,50 €

RESTAURANT „HAVELTERRASSEN“

Wein und Sekt

Grauer Burgunder -feinherb- (26)	0,10l	2,50 €
2013 Gutswein (saftig, vollfruchtig, exotische Fruchtnoten)	0,20l	4,80 €
	0,75l	15,50 €
Merlot -trocken- (26)	0,10l	2,50 €
Samtig weicher Geschmack mit fruchtbetonten Aromen	0,20l	5,80 €
	0,75l	19,90 €
Portugieser Weißherbst -mild- (26)	0,20l	4,50 €
2013 Gutswein (herrlich leichter Sommerrosé mit süffiger Fruchtsüße, feinfruchtiges Säurespiel und sehr bekömmlich)	1,00l	22,00 €
Riesling -trocken- (26)	0,20l	4,50 €
2013 Gutswein (typisch pfälzischer Literriesling, knackig, lebendig, spritzig, präsenre Säurestruktur und typische Aromen nach Citrus, Grapefruit und grünem Apfel)	1,00l	22,00 €
Lutter & Wegener	0,20l	5,50 €
„Kuntzperlchen“ Secco Rose	0,10l	3,00 €
	0,20l	5,50 €
	0,75l	19,50 €

RESTAURANT „HAVELTERRASSEN“

Bier

Berliner Kindl ⁽¹⁰⁾	0,33l	3,40 €
Radeberger ⁽¹⁰⁾	0,33l	3,50 €
Alkoholfreies Pils	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⁾	2,90 €
Tasse entkoffeinierter Kaffee	2,90 €
Pott Kaffee ⁽¹³⁾	3,40 €
Milchkaffee ^(10,13)	3,80 €
Latte Macchiato ^(10,13)	3,80 €
Cappuccino ^(10,13)	3,50 €
Espresso ⁽¹³⁾	2,70 €
Doppelter Espresso ⁽¹³⁾	3,50 €
Espresso Macchiato ^(10,13)	3,50 €



Tee

Früchtetee	2,70 €
Darjeeling ⁽¹³⁾	2,70 €
Earl Grey ⁽¹³⁾	2,70 €
Pfefferminztee	2,70 €
Grüner Tee	2,70 €

RESTAURANT „HAVELTERRASSEN“

Milchgetränke

Heißer Kakao ohne Sahne ⁽¹⁰⁾	3,90 €
Heißer Kakao mit Sahne ⁽¹⁰⁾	4,40 €

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 | | |