

CAFÉ
AM
NEUEN SEE

EIN LANDHAUS.
Ein See. MITTEN
IN BERLIN.

6-7 DAS GANZE JAHR	8-9 GESCHICHTE DES TIERGARTENS	80-93 KULINARISCH DURCH DAS JAHR	94-95 GÄNSE- ESSEN
10-15 DAS CAFÉ AM NEUEN SEE	16-19 DER BIERGARTEN	98-99 KULINARISCH DURCH DEN TAG	100-101 NACH- HALTIGKEIT
20-23 DAS RESTAURANT	24-57 EVENTIDEEN Grill with the chef Merch Family Style Oktoberfest Eisstock	102-103 DER HOFLADEN	104-109 HAUS- GEMACHT
58-65 DIE ALMHÜTTE KAMINZIMMER		110-117 REZEPTE	
66-77 DIE SCHEUNE	78-79 DIE PERGOLA	118-119 SCHLUSSWORT	120 KONTAKT

DAS GANZE *Jahr*

Im pulsierenden Herzen von Westberlin, versteckt hinter einem Vorhang aus stattlichen Bäumen und direkt am Ufer des idyllischen Neuen See, entdeckt man ein urbanes Refugium: Das Café am Neuen See. In dem Restaurant im Landhausstil werden die kulinarischen Sinnesfreuden jeder Jahreszeit zelebriert. Das verspricht ein Jahr voller Geschmackserlebnisse im FRÜHLING - SOMMER - HERBST - WINTER & zu WEIHNACHTEN - unsere fünf kulinarischen Jahreszeiten.

Aber was wäre ein urbanes Paradies ohne die traditionellen Freuden? Unser Biergarten bietet eine romantische Aussicht auf den Tiergarten und das sanfte Glitzern des Sees.

Auf den folgenden Seiten dieses Buches lüften wir den Vorhang und blicken in die reiche Geschichte, die vielfältigen Möglichkeiten und die kulinarische Abwechslung des Café am Neuen See.

Willkommen in unserer kleinen Welt!

In the pulsating heart of West Berlin, hidden behind a curtain of stately trees and directly on the shore of the idyllic Neuer See, one discovers an urban refuge: the Café am Neuen See. The country-style restaurant celebrates the culinary sensual delights of every season. This promises a year full of taste experiences in SPRING - SUMMER - AUTUMN - WINTER & at CHRISTMAS - our five culinary seasons.

But what would an urban paradise be without the traditional delights? Our beer garden offers a romantic view of the Tiergarten and the gentle glitter of the lake.

In the following pages of this book, we lift the curtain and look into the rich history, diverse options and culinary variety of Café am Neuen See.

Welcome to our little world!





GROSSER *Tiergarten*

Der Tiergarten Berlin ist nicht nur einer der größten innerstädtischen Parks Europas, sondern auch ein Ort von großer historischer Bedeutung. Er wurde 1527 angelegt und diente damals als Jagdrevier für die Kurfürsten von Brandenburg. Im 18. Jahrhundert wurde der Park in einen barocken Lustgarten mit Blumenbeeten und Skulpturen umgewandelt. Im 19. Jahrhundert gestaltete Peter Joseph Lenné den Tiergarten in einen englischen Landschaftspark mit vielen Brücken und Alleen um. Im dunkelsten Kapitel seiner Geschichte holten die Berliner Ende des Zweiten Weltkriegs große Teile des Tiergartens ab. Die freien Flächen wurden zum Anbau von Kartoffeln und Rüben genutzt. Nach die-

sem Tiefpunkt ging es aber wieder bergauf: In den Nachkriegsjahren spendeten westdeutsche Städte über eine Million Bäume und Sträucher, um den Park wieder zu bepflanzen. So wurde der Tiergarten nach und nach zu der grünen Oase, die wir heute alle kennen.

History of the Tiergarten

The Tiergarten in Berlin is not only one of the largest inner-city parks in Europe, but also a place of great historical significance. It was laid out in 1527 and at that time served as a hunting ground for the Electors of Brandenburg. In the 18th century, the park was transformed into a Baroque pleasure garden with flower beds and sculptures. In the 19th

century, Peter Joseph Lenné transformed the Tiergarten into an English landscape park with many bridges and avenues. In the darkest chapter of its history, at the end of World War large parts of the Tiergarten were deforested. The vacant areas were used to grow potatoes and turnips. After this low point, however, things started to look up again: in the post-war years, West German cities donated over a million trees and shrubs to replant the park. Thus, the Tiergarten gradually became the green oasis we all know today.



DAS *Café am Neuen See*

Gegründet im Jahr 1896, ist das Café am Neuen See (kurz C.a.N.S.) eine wahre Berliner Institution. Im Jahr 1947 wurde es um einen markanten Flachbau erweitert, 2017 war es an der Zeit für eine umfassende Veränderung: Die alten Hochbunker, die unser Restaurant umgaben, wurden gesprengt, um Raum für neue Möglichkeiten zu schaffen. Durch die Entfernung der 2,80 Meter dicken Betondecken und -wände konnten wir den Gasträum vergrößern und eine lichtdurchflutete, gläserne Scheune bauen, während der charakteristische Flachbau in der Mitte äußerlich erhalten blieb, um seinen ursprünglichen Charme zu bewahren.

Beim Umbau legten wir außerdem besonderes Augenmerk auf Nachhaltigkeit. Daher haben wir wasserführende Kamine installiert, die unsere Räume mit Wärme und Warmwasser versorgen. Diese umweltfreundlichen Kamine werden mit nachwachsenden und regional verfügbaren Rohstoffen beheizt. Auch bei der Inneneinrichtung haben wir auf Natürlichkeit gesetzt: Unbehandel-

ter Naturstein an den Wänden und Holz aus Brandenburg an der Decke schaffen eine einladende Atmosphäre. Kulinarisch haben wir uns ebenfalls neu orientiert und uns der mediterranen Küche zugewandt. Viele unserer Zutaten beziehen wir direkt aus unserem Hofladen.

Das Café am Neuen See in Berlin erzählt eine Geschichte von Veränderung, Nachhaltigkeit und kulinarischer Vielfalt. Tauche ein in unseren neuen Glanz und lasse dich von unserer einzigartigen Atmosphäre verzaubern.

The Café am Neuen See
Founded in 1896, Café am Neuen See (C.a.N.S. for short) is a true Berlin institution. In 1947, a striking low-rise building was added to the building, and in 2017 it was time for a major change: the old high bunkers that surrounded our restaurant were blown up to make room for new possibilities. By removing the 2.80-metre-thick concrete ceilings and walls, we were able to enlarge the guest room and build a beautiful, glass barn, while the exterior of the characteristic low-rise building in the middle was retained to preserve its charm. During the conversion, we also paid special attention to sustainability. Therefo-

re, we installed water-bearing fireplaces that supply our rooms with heat and hot water. These environmentally friendly fireplaces are heated with renewable and regionally available raw materials. We have also focused on naturalness in the interior design: untreated natural stone on the walls and wood from Brandenburg on the ceiling create an inviting atmosphere. Culinary-wise, we have also reoriented ourselves and turned to Mediterranean cuisine. We source many of our ingredients directly from our farm shop.

The Café am Neuen See in Berlin tells a story of change, sustainability and culinary diversity. Immerse yourself in our new splendor and let yourself be enchanted by our unique atmosphere.







DER *Bier-* *garten*

Bei schönem Wetter können Besucher bis nach Sonnenuntergang im Biergarten des Cafés am Neuen See frisch gezapftes Bier sowie bayerische und regionale Spezialitäten genießen: hausgemachte Brezeln und Leberkäse, krosse Steinofenpizza und Sauerteigbrot aus der hauseigenen Bäckerei. Ein Sandkasten bietet Platz zum Spielen für die Kinder.

The Beer Garden

When the weather is nice, visitors can enjoy freshly tapped beer and Bavarian and regional specialties in the beer garden of the Café am Neuen See until after sunset: homemade pretzels and Leberkäse, crispy stone-baked pizza and sourdough bread from the in-house borchardt bakery. A sandbox offers space for children to play.





Raus aus dem Alltag und ab auf den See: Hier kannst du dir eines unserer schönen Holzruderboote leihen und die Ruhe auf dem Wasser mitten in der Natur genießen – wahlweise mit einer guten Flasche Rosé im Kühler aus unserem Landhaus-Restaurant. Den Blick kannst du dabei über das erholsame Grün des Tiergartens und das Wasser schweifen lassen. Perfekt für eine romantische Bootsfahrt mit deinem Date oder Partner oder als Unternehmung mit Freunden!

Get out of the daily grind and onto the lake: Here you can rent one of our beautiful wooden rowboats and enjoy the tranquility on the water in the middle of nature - optionally with a good bottle of rosé in the cooler from our Landhaus restaurant. You can let your gaze wander over the relaxing greenery of the Tiergarten and the water. Perfect for a romantic boat trip with your date or partner, or as an activity with friends.





Dank der durchgehenden Fensterfront bietet unser Restaurant einen einzigartig offenen und freien Blick auf den Tiergarten und den Neuen See. Bei gutem Wetter lassen sich die Fenster aufschieben, sodass man vom Innenbereich direkt auf die sommerliche Terrasse treten kann. Sobald es winterlich wird, sorgen unsere Kaminöfen für wohlige Wärme und behagliche Gemütlichkeit im Restaurant. So lassen sich unsere Speisen und Getränke das ganze Jahr über in passender Atmosphäre genießen.

DAS *Restaurant*

The restaurant

Thanks to the continuous window front, our restaurant offers a uniquely open and unobstructed view of the Tiergarten and the Neuer See. In good weather, the windows can be slid open so that you can step directly from the interior onto the summer terrace. As soon as it gets wintry, our fireplaces provide cosy warmth and comfort in the restaurant. In this way, our food and drinks can be enjoyed in a suitable atmosphere all year round.





Events IM CAFÉ

Das Café am Neuen See ist weit mehr als nur ein Ort, an dem man eine Tasse Kaffee genießen kann. Es ist ein Ort der Begegnung und ein Ort, an dem das Leben in all seinen Facetten gefeiert wird. Von stilvollen Geburtstagen und glamourösen Empfängen bis hin zu kreativen Workshops und inspirierenden Ausstellungen - hier ist alles möglich. Die Kombination aus idyllischer Natur, urbanem Flair und herzlicher Gastfreundschaft macht das Café am Neuen See zu einem wahren Juwel inmitten der Großstadt.

AM NEUEN SEE

*Events at the Café am Neuen See
The Café am Neuen See is far more than just a place to enjoy a cup of coffee. It is a place of encounters and a place where life is celebrated in all its facets. From stylish birthdays and glamorous receptions to creative workshops and inspiring exhibitions - everything is possible here.
The combination of idyllic nature, urban flair and warm hospitality makes Café am Neuen See a true gem in the middle of the capital city.*

Seit dem Umbau
gibt es verschiedene Eventflächen
für bis zu *1000 Personen*.



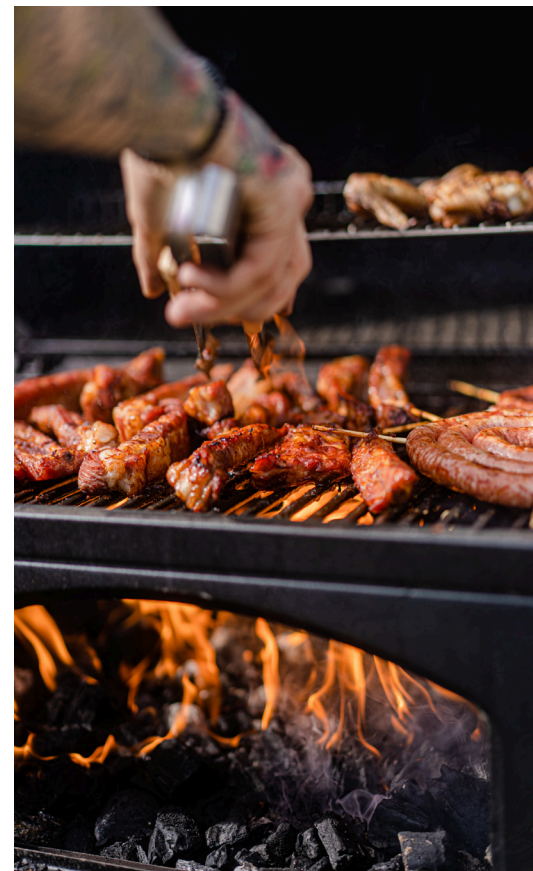


EVENT IDEE:

GRILL WITH THE *Chef*

Grillen – oder begrillen lassen. Diese Leidenschaft kann man mit unseren Köchen am Grill im wahren Sinne des Wortes auskosten. Wer will, lässt sich alle Tricks und Tipps zeigen: welche Kräuter zu welchem Fleisch passen und welche vegetarischen Köstlichkeiten und sogar Desserts gegrillt werden können.

*Grill with the Chef
Barbecue - or let barbecue.
You can literally savor this passion with our chefs at the barbecue. If you want, you can be shown all the tricks and tips: Which herbs go with which meat, which vegetarian delicacies and even desserts can be grilled.*





MERCH

Grill with the Chef ist ein interaktives Event, das perfekt für Gruppen zwischen 20 und 300 Personen und drinnen wie draußen umsetzbar ist. Somit lässt sich das Eventformat das ganze Jahr über für Firmenveranstaltungen, Geburtstage oder andere Anlässe einplanen. Damit du und deine Kollegen oder Freunde auch selbst grillen könnt, kannst du einfach vorab Schürzen bestellen und diese mit deinem Logo oder Claim bedrucken lassen.

Grill with the Chefs is an interactive event that is perfect for groups of 20 to 300 people and can be held indoors or outdoors. This means that the event format can be planned all year round for company events, birthdays or other occasions.

So that you and your colleagues or friends can also barbecue your own food, you can simply order aprons in advance and have them printed with your logo or claim.







EVENT IDEE:

FAMILY *Style*

Bei diesem Event steht die Verbindung zwischen Landwirtschaft und Gastronomie im Vordergrund. Wir wollen ein Erlebnis bieten, bei dem man die Frische und Qualität der Zutaten hautnah erlebt. Gemeinsam mit der Familie oder Kollegen nimmst du an großen Tischen Platz, um eine Vielzahl von Gerichten zu genießen. Jedes Gericht wird frisch zubereitet und auf den Tisch gestellt, damit du es mit deinen Tischnachbarn teilen und genießen kannst. Unsere Zutaten werden von lokalen Bauernhöfen und Produzenten bezogen, die für höchste Qualität und Frische stehen. Ganz egal, ob du Vegetarier, Veganer oder Fleischliebhaber bist – unsere Menüs bieten für jeden Geschmack etwas Passendes.

Family Style

This event focuses on the connection between agriculture and gastronomy. We want to offer an experience where you can get up close and personal with the freshness and quality of the ingredients.

Together with your family or colleagues, you will be seated at large tables to enjoy a variety of dishes. Each dish is freshly prepared and placed on the table for you to share and enjoy with your table mates.

Our ingredients are sourced from local farms and producers that stand for the highest quality and freshness. Whether you're a vegetarian, vegan or meat lover, our menus have something for everyone.











FIRMEN- FEIER: OKTOBER- FEST

Seit zwei Jahrzehnten ist das Oktoberfest im Café am Neuen See ein fester Bestandteil des Berliner Herbstes. Seit 2003 begrüßen wir hier unsere Gäste in traditionellen Dirndl und Lederhosen, um mit ihnen das weltberühmte bayerische Fest zu feiern – nur halt im Tiergarten.

An drei Wochenenden verwandelt sich die Scheune mit Pergola in ein Oktoberfestzelt. Unsere Küche serviert authentische, süddeutsche Spezialitäten, wie Hendl, Weißwurst und Brezeln, begleitet von eiskaltem, erfrischenden Bier.

Das Oktoberfest ist für uns mehr als nur ein Fest – es ist eine liebevolle Hommage an eine langjährige Tradition. Jedes Jahr bringt neue Gesichter, neue Geschichten und neue Erinnerungen, die unser Café am Neuen See bereichern und beleben. Hier im Herzen von Berlin feiern wir den Geist Bayerns, mitten in der Stadt.

For two decades, the Oktoberfest at Café am Neuen See has been an integral part of Berlin's autumn. Since 2003, we have been welcoming our guests here in traditional dirndls and lederhosen to celebrate the world-famous Bavarian festival with them.

For three weeks per year, the barn with pergola is transformed into an Oktoberfest tent. Our kitchen serves authentic southern German specialties such as Hendl, Weißwurst and pretzels, accompanied by ice-cold, refreshing beer.

Oktoberfest is more than just a festival for us, it is a loving tribute to a long-standing tradition. Each year brings new faces, new stories and new memories that enrich and enliven our Café am Neuen See. Here in the heart of Berlin, we celebrate the spirit of Bavaria, right in the middle of the city.







EIS- *stock*

Jedes Jahr, von November bis Januar, verwandelt sich das Café am Neuen See in ein kleines Winterparadies und bietet seinen Gästen ein authentisches Eisstockschießen-Erlebnis. Auf unseren sechs echten Eisbahnen können Anfänger und Profis gleichermaßen den traditionellen Wintersport ausprobieren und genießen. Unser Eisstockschießen ist die perfekte Veranstaltung für Weihnachtsfeiern. Bei Glühwein und Bratwurst erzeugen die leuchtenden Eisbahnen eine magische Atmosphäre. Diese festliche Stimmung zieht sogar den letzten Weihnachtsmuffel in seinen Bann.

Zudem ist unser Eisstockschießen ein großer Spaß für die ganze Familie. Es ist ein Ort, an dem Generationen zusammenkommen, um gemeinsam zu lachen, zu spielen und unvergessliche Wintererinnerungen zu schaffen. Wir freuen uns, jedes Jahr zusammen mit Jung und Alt auf dem Eis zu sein und den Zauber des Winters zu feiern.

Every year, from November to January, the Café am Neuen See is transformed into a small winter paradise and offers its guests an authentic curling experience. Beginners and professionals alike can try and enjoy the traditional winter sport on our six real ice rinks.

Our curling is the perfect event for Christmas parties. With mulled wine and bratwurst, the glowing ice rinks create a magical atmosphere, and the festive mood captivates even the last of the Christmas grouchies.

What's more, our curling event is great fun for the whole family. It is a place where generations come together to laugh, play and create unforgettable winter memories. Every year we look forward to being together with young and old on the ice and celebrating the magic of winter.







ALLES HOLZ

Almhütte

Kaminzimmer

Unsere neue Almhütte dient als gemütliche Lounge für Momente der Entspannung. Auf Ledersesseln kannst du hier im Sommer die Seele baumeln lassen, vielleicht bei einem guten Tropfen. Im Winter lässt sich die Landhausatmosphäre am beaglichen Kamin wunderbar auskosten. Wir betreiben unsere Kamine nachhaltig, denn für unsere Wärmespendenden Flammen verwenden wir ausschließlich CO₂-neutrales, zwei Jahre lang gelagertes Buchenholz aus dem Brandenburger Forst.

*Our alpine chalet
Our new alpine chalet serves as a cosy lounge for moments of relaxation. On leather armchairs you can unwind here in summer, perhaps with a good drop of wine. In winter, the country house atmosphere is wonderful to savor by the cosy fireplace. We operate our fireplaces sustainably, because for our warmth-giving flames we use only CO₂-neutral beech wood from the Brandenburg forest that has been stored for two years.*

BESTUHL- LUNGSPLAN

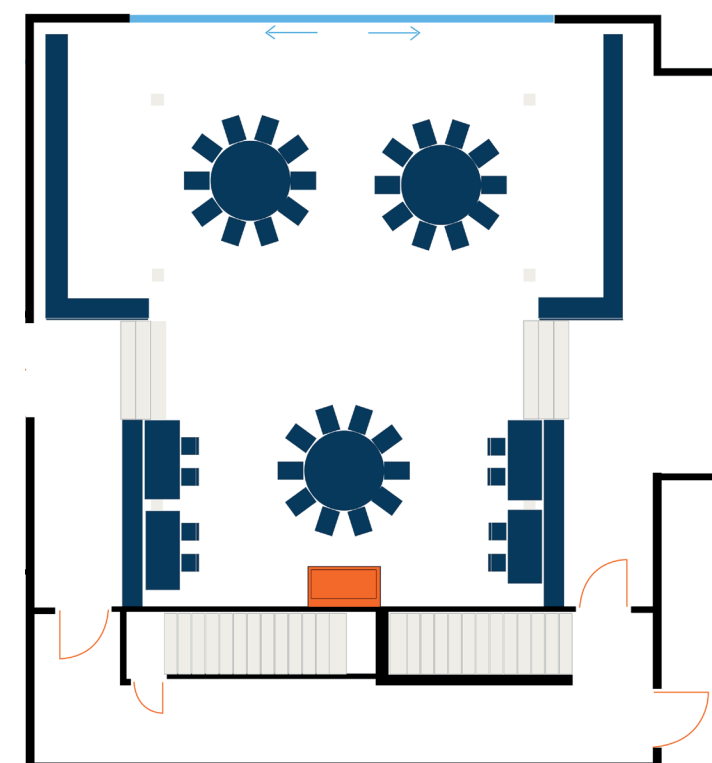
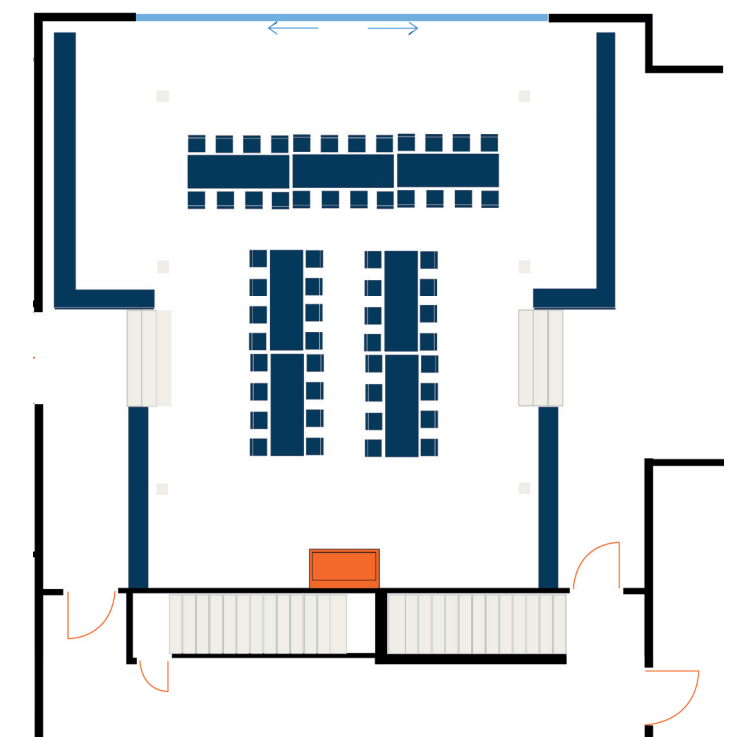
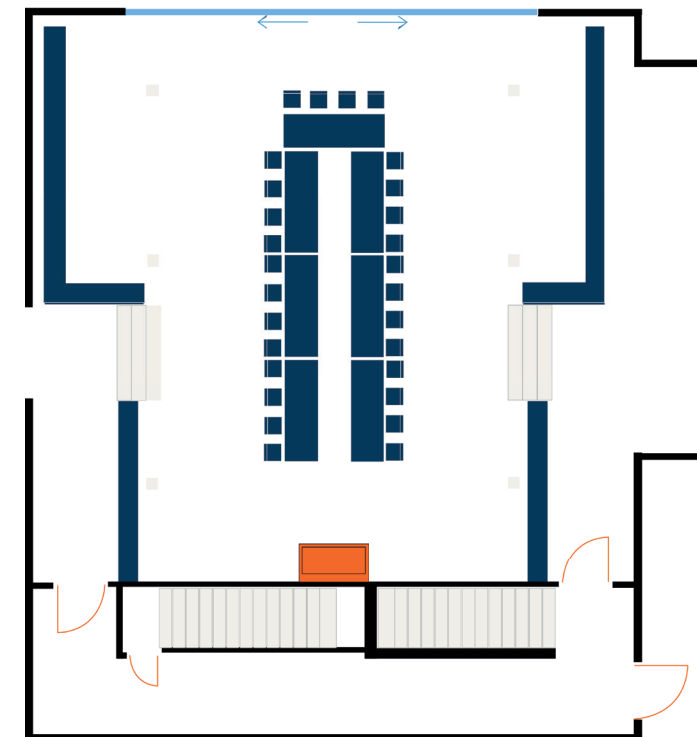
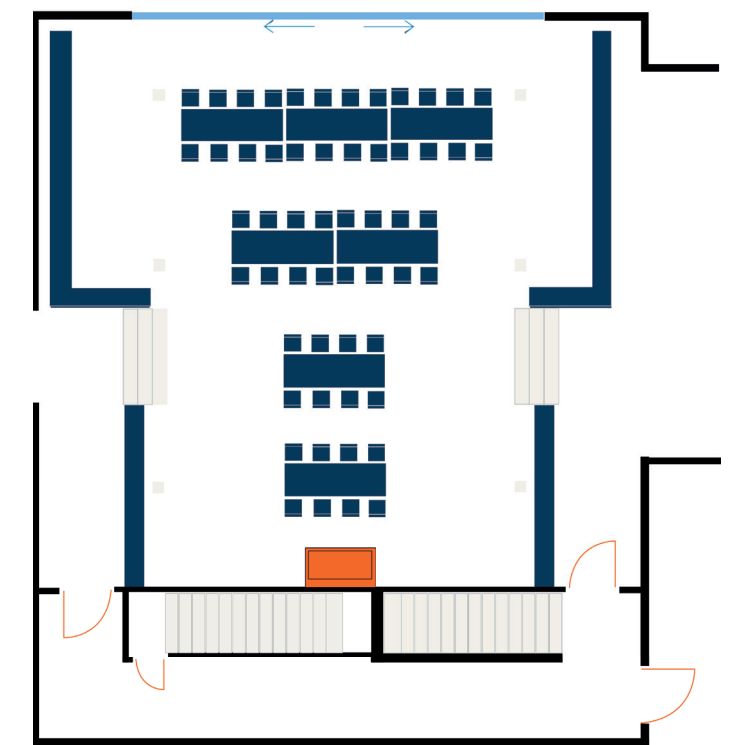
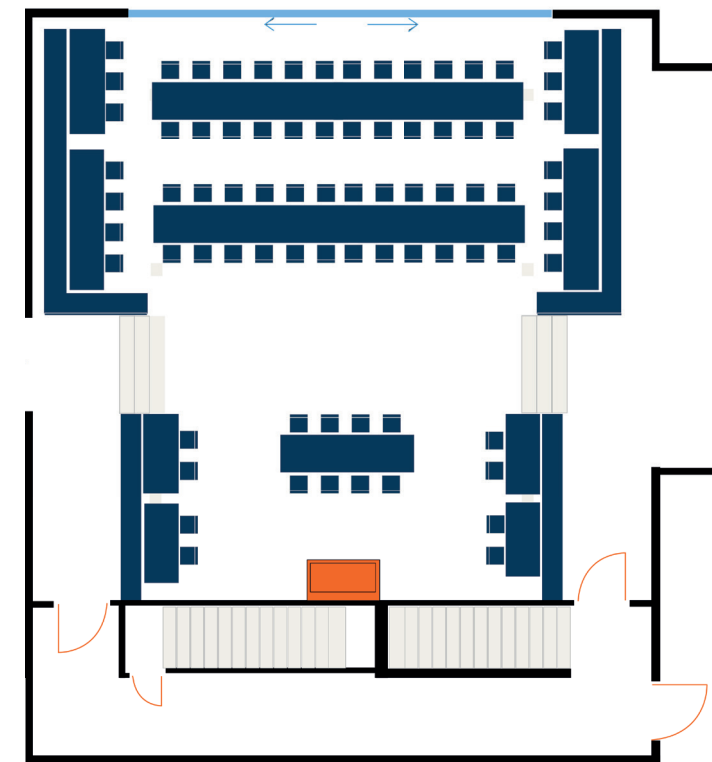
Almhütte

Kaminzimmer

Es gibt viele Bestuhlungsmöglichkeiten, einige zeigen wir hier auf. Dank ihrer großen, verschiebbaren Fensterfront hast du einen unverwechselbaren Blick auf den Neuen See.

There are many seating options, we show some here. Thanks to its large, sliding window front, you have an unmistakable view of the New Lake.

- bis 85 Sitzplätze / *until 85 seats*
- 100 Stehplätze / *100 standing places*
- 80m² Fläche / *80m² area*
- versteckte Boxen in der Decke sorgen für eine gleichmäßige Verteilung des Sounds
hidden speakers in the ceiling ensure an even distribution of the sound
- große, aufschiebbare Fensterfront zum See
large, sliding window front to the lake



A small, square wooden table with a black metal leg, holding a clear glass vase filled with dried, light-colored flowers.A small, square wooden table with a black metal leg, holding a clear glass vase filled with a bouquet of fresh flowers.A small, square wooden table with a black metal leg, holding a clear glass vase filled with a bouquet of fresh flowers.A small, square wooden table with a black metal leg, holding a clear glass vase filled with dried, light-colored flowers.A table in the foreground with a white tablecloth, set with white plates, glasses, and a large, vibrant floral centerpiece.



DIE *Scheune*

Die lichtdurchflutete Scheune bietet zu allen Jahreszeiten eine einladende Atmosphäre, um anzukommen, zu genießen und zu verweilen. Entspanne dich auf gemütlichen Sitzgelegenheiten und an unserer Cocktailbar mit internationalem Weinangebot. Der gekonnte Mix der Scheune aus Holz, Glas und Stein mitten im Tiergarten ermuntert unsere Gäste, das hektische Treiben Berlins hinter sich zu lassen. Verbringe ein paar besondere Momente in dieser kleinen Oase der Ruhe und lass dich vom wunderbaren Ausblick verzaubern.

The barn
The light-flooded barn offers an inviting atmosphere to arrive, enjoy and linger in all seasons. Relax on comfortable seating and at our cocktail bar with an international wine selection. The barn's skilful mix of wood, glass and stone in the middle of the Tiergarten encourages our guests to leave the hustle and bustle of Berlin behind. Spend a few special moments in this little oasis of calm and let yourself be enchanted by the wonderful view.



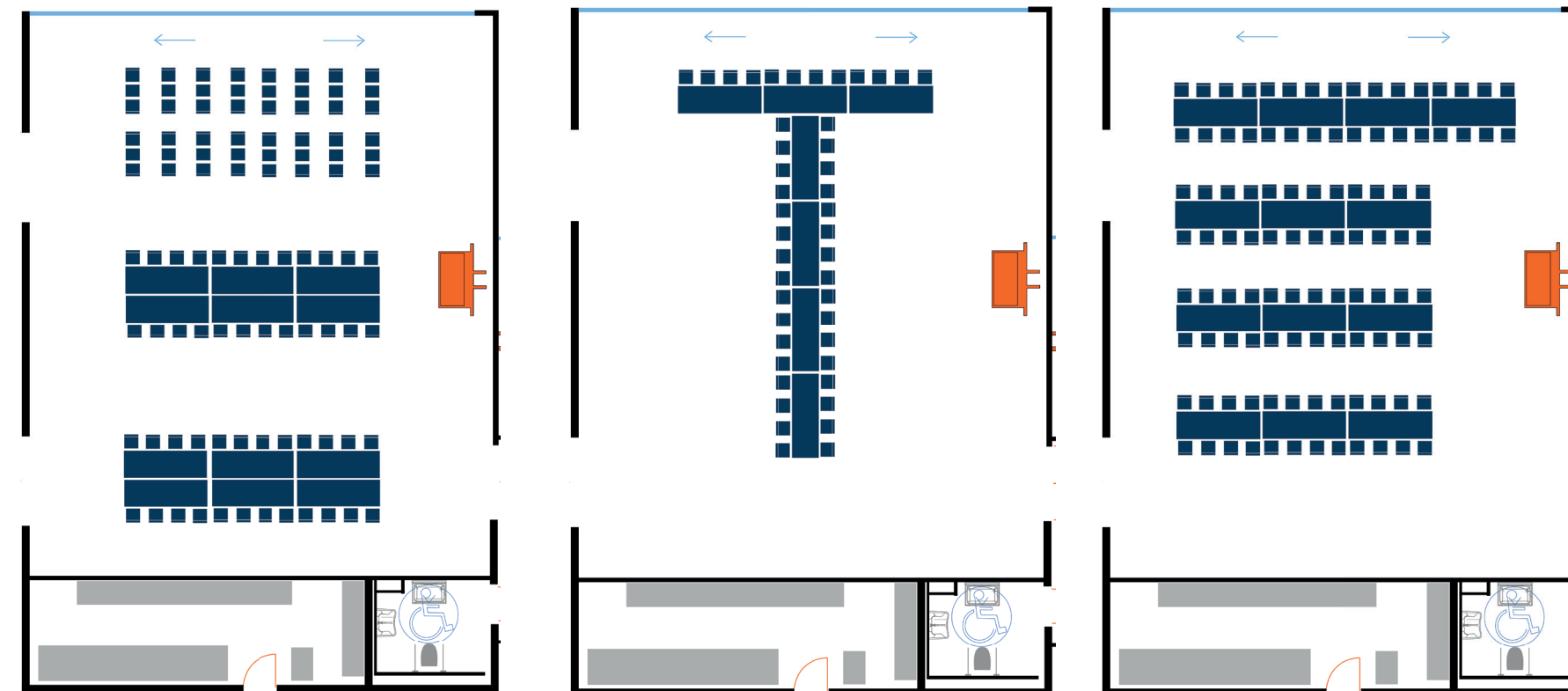
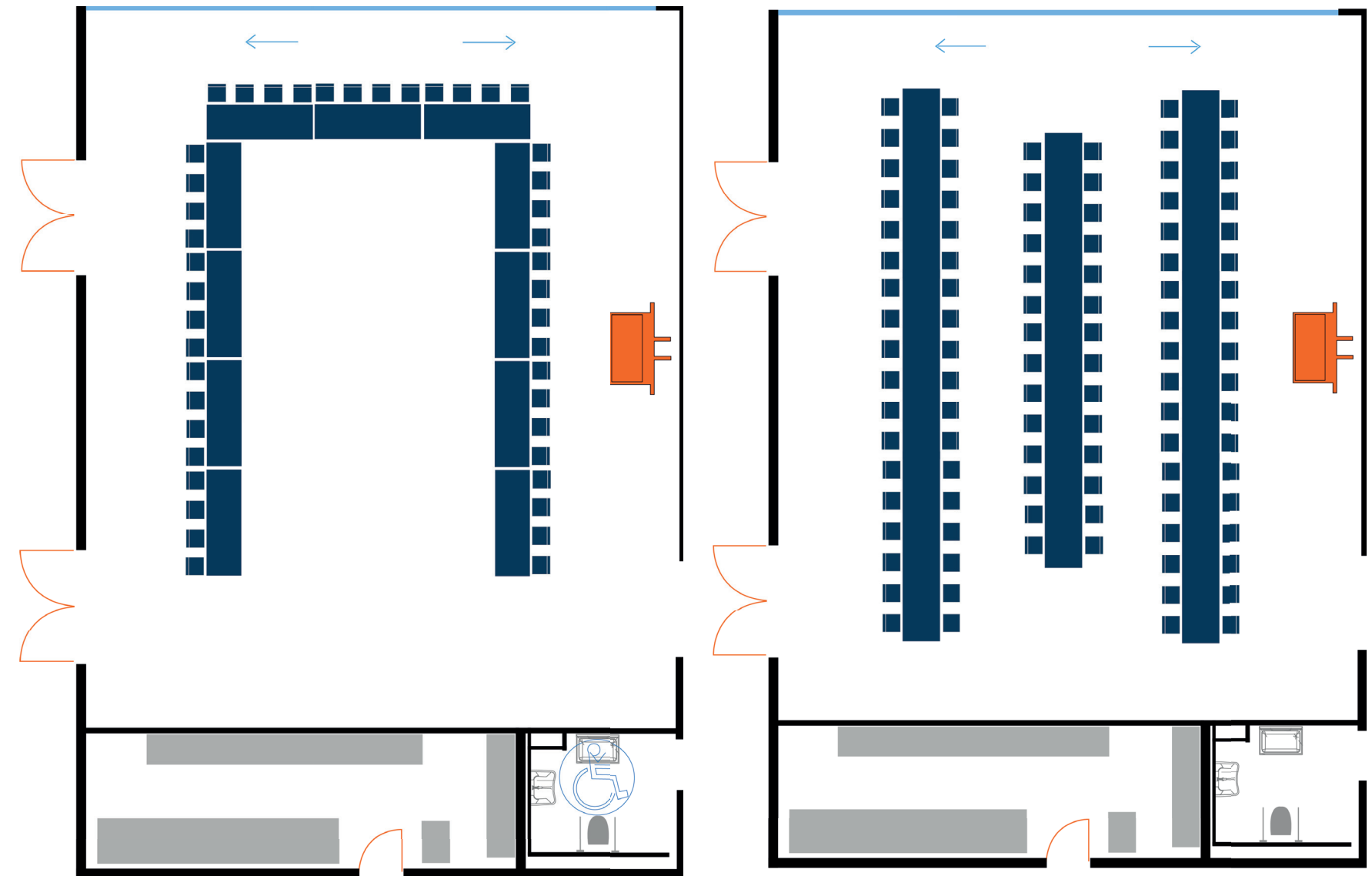


BESTUH- LUNGS- PLAN & *Hard- facts*

Die Scheune und ein dazugehöriger 250 m² großer Gartenbereich bieten nicht nur direkten Seeblick, sondern auch den idealen Raum für Veranstaltungen. Durch die große, komplett zu öffnende Glasfassade ist eine Kombination von Indoor- und Outdoor-Veranstaltungen zu jeder Jahreszeit möglich.

The barn and an associated 250 m² garden area not only offer a direct lake view, but also the ideal space for events. The large, fully opening glass front makes it possible to combine indoor and outdoor events at any time of the year.

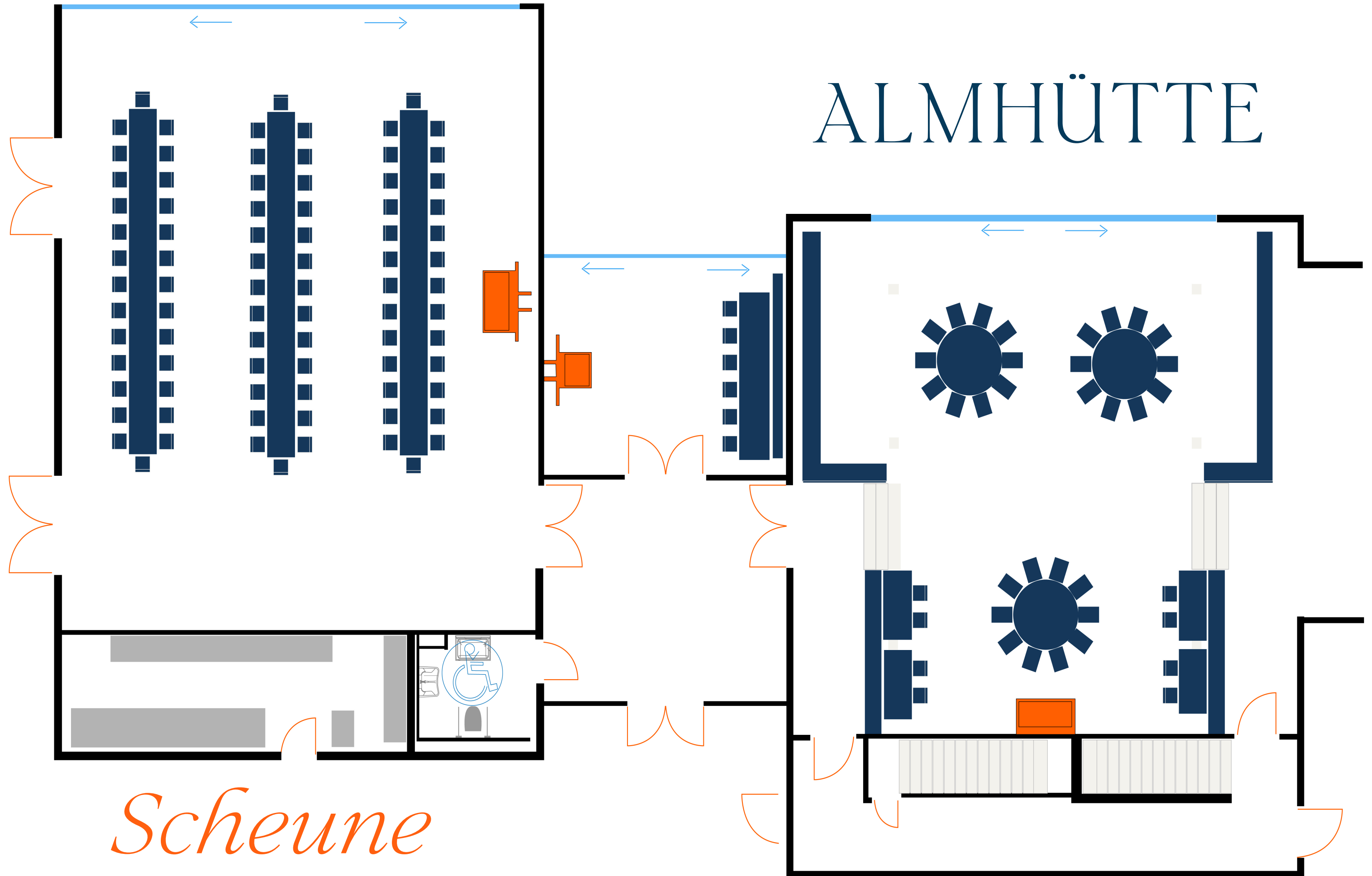
- ① bis 120 Sitzplätze / upto 120 seats
- ② 200 Stehplätze / 200 standing places
- ③ 130m² Fläche / 130m² area







ALMHÜTTE



Scheune

DIE *Pergola*

Die Pergola bietet die perfekte Kombination aus mediterranem Flair und elegantem Ambiente. Mit ihren eindrucksvollen Holzbalken und dem offenen Design bietet sie einen idyllischen und stilvollen Ort für Veranstaltungen im Freien. Hier lässt sich der Zauber der Natur in einem geschützten Raum genießen. Im Sommer kannst du hier das herrliche Wetter genießen, ohne der direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt zu sein, im Herbst bietet die Pergola Schutz vor Wind und leichtem Regen.

Die direkte Anbindung an die große Scheune eröffnet vielfältige Möglichkeiten für Veranstaltungen, denn die Kombination aus Pergola und Scheune ermöglicht eine nahtlose Gestaltung deines Events, indem Innen- und Außenbereiche miteinander verschmelzen.

The pergola

The pergola offers the perfect combination of Mediterranean flair and elegant ambience. With its impressive wooden beams and open design, it offers an idyllic and stylish venue for outdoor events. Here you can enjoy the magic of nature in a sheltered space. In summer, you can enjoy the beautiful weather here without being exposed to direct sunlight, and in autumn, the pergola offers protection from wind and light rain.

The direct connection to the large barn opens up a wide range of possibilities for events, as the combination of pergola and barn allows for a seamless design of your event by merging indoor and outdoor areas.



KLASSISCH *feiern...*

...bei einem gesetzten Dinner im Café am Neuen See.

Für genügend Abwechslung sorgen unsere fünf kulinarischen Jahreszeiten: FRÜHJAHR – SOMMER – HERBST – WINTER und die WEIHNACHTSZEIT.

Unser Küchenteam kreiert die passenden Höhepunkte für jede Saison. Dabei treffen deftige, regionale Spezialitäten spielerisch auf internationale Köstlichkeiten – eine Gaumenfreude auf höchstem gastronomischen Niveau! Unser Geheimrezept? Ein neuartiger Mix aus regionaler Tradition und internationaler Innovation, weltoffen und doch bodenständig – und immer von bester Qualität! Lass dich von dieser modernrustikalen Kochkunst verzaubern. Wir erfüllen dir (fast) jeden Wunsch und führen dich während unserer fünf kulinarischen Jahreszeiten durch die Welt der facettenreichen neuen Landhausküche.

Celebrate the classic way with a seated dinner.

Our five culinary seasons provide plenty of variety: SPRING – SUMMER – Autumn-WINTER and CHRISTMAS. Our team of chefs creates tasty highlights for every single one of them. We blend hearty regional specialties with international delicacies to conjure culinary delights of the highest gastronomic standard. Our secret? A novel mix of regional tradition and international innovation, for a cosmopolitan country house cuisine of the highest quality! Let us enchant you with these new, modern yet rustic meals.

We make (almost) every wish come true as we introduce you to the world of multifaceted, new country house cuisine over the course of our five culinary seasons.



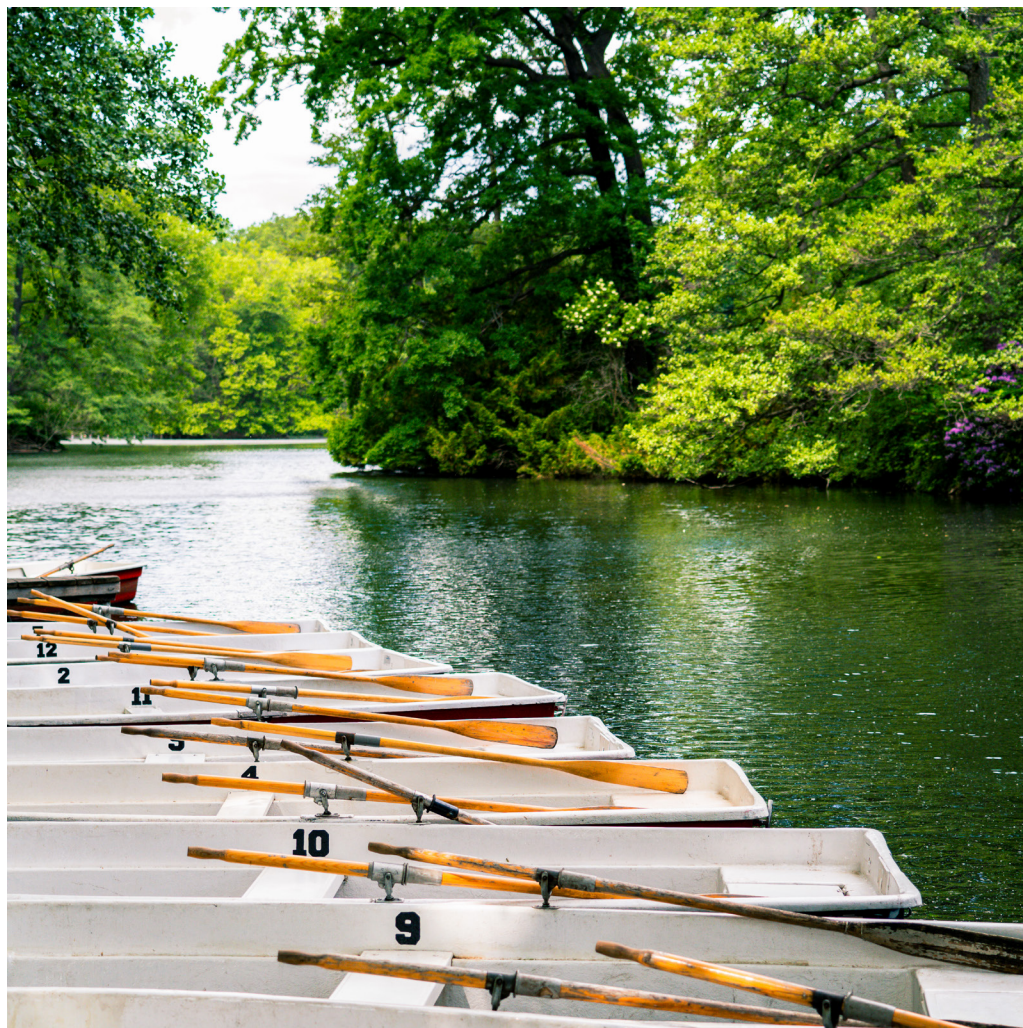
FRÜHLING

Unsere fünf kulinarischen Jahreszeiten entführen dich in die Welt unserer modernen und weltoffenen Landhausküche mit europäischen und internationalen Einflüssen. Im Frühling verzaubert uns der umliegende Tiergarten mit seinem frischen Grün und ersten Vogelgezwitscher, während dich unsere Küche mit saisonalen Köstlichkeiten verwöhnt. Auf die Tische unseres Landhausrestaurants kommt knackiger Kopfsalat, erntefrischer Spargel oder leckerer Bärlauch-Dipp.

Spring

Our five culinary seasons take you into the world of our modern and cosmopolitan country house cuisine with European and international influences.

In spring, the surrounding zoo enchants us with its fresh greenery and the first birdsong, while our kitchen spoils you with seasonal delicacies. Our country house restaurant serves crisp lettuce, freshly harvested asparagus or delicious wild garlic dip.



SOMMER

Verbringe idyllische Sommertage im Café am Neuen See – auf unserer Terrasse fühlt es sich wie ein Kurzurlaub an – auch in der eigenen Stadt. Sommerliche Gerichte sind immer ein Genuss, insbesondere wenn sie mit frischem Obst und Gemüse aus der Region zubereitet werden. In Berlin und Umgebung gibt es eine Vielzahl an köstlichen kulinarischen Mitbringseln, die dir den Sommer auf den Teller bringen. Den Urlaub schmeckst du in unserer mediterranen Pasta mit Garnelen oder in der frisch-leichten Gazpacho.

Summer

Spend idyllic summer days at Café am Neuen See - on our terrace it feels like a short holiday - even in your own city. Summer dishes are always a delight, especially when they are prepared with fresh fruit and vegetables from the region. In Berlin and the surrounding area, there are plenty of delicious culinary takeaways to bring summer to your plate. You can taste the holiday in our Mediterranean pasta with prawns or in the fresh and light gazpacho.



HERBST

Ein Herbstspaziergang durch den Tiergarten führt dich direkt in unser Restaurant. Während du den bunten Blättern dabei zuschaust, wie sie den Boden bekleiden, kannst du einen wärmenden Chai Latte oder eine würzige Kürbissuppe genießen, die sich hervorragend mit unserem Flammkuchen schmecken lässt, der dich mit saisonalen Toppings überrascht.

Autumn

An autumn walk through the Tiergarten leads you directly to our restaurant. While you watch the colorful leaves coat the ground, you can enjoy a warming chai latte or a spicy pumpkin soup, which is great with our tarte flambée, which will surprise you with seasonal toppings.



WINTER

Im Winter verwandelt sich das Café am Neuen See zu einem gemütlichen Rückzugsort. Am Kamin lässt sich ein gutes Glas Rotwein gleich noch besser schmecken und kulinarisch kannst du dich über schmackhafte Eintöpfe bis hin zum klassischen Gänsemenü freuen. An der Stelle des Biergartens werden jedes Jahr sechs Echteisbahnen aufgebaut, auf denen Familien, Freunde und Firmen ihr Können beim Eisstockschießen unter Beweis stellen.

In winter, the Café am Neuen See is transformed into a cosy retreat. A good glass of red wine tastes even better by the fireplace and you can look forward to tasty stews and the classic goose menu. Every year, six ice rinks are set up on the site of the beer garden, where families, friends and companies put their curling skills to the test.





WEIHN- *nachten*

Für viele ist Weihnachten die schönste Zeit des Jahres. Wir feiern diesen besonders magischen Abschnitt mit einem ganz besonderen kulinarischen Treatment: eine ofenfrische Gans aus der Region, punktgenau für dich zubereitet. Ein Highlight auf jeder Weihnachtsfeier – ganz gleich ob mit Kollegen, Familie oder Freunden!

Christmas

For many people, Christmas is the most wonderful time of the year. Here we celebrate this particularly magical period with a very special culinary treatment: an oven-fresh goose from the region, prepared just for you. A highlight at every Christmas party - whether with colleagues, family or friends.



Gans FRISCH AUS DEM OFEN

Wo auch immer du dein Festmahl planst, unsere Gänse sind gefüllt mit saftigen Äpfeln, Orangen und feinen Gewürzen. Die Gans reicht für circa 4 Personen – die Beilagen kannst du dir ganz einfach individuell zusammenstellen.

Gerne liefern wir ab November das ganze Menü, auf Wunsch verzehrfertig, zu dir nach Hause oder du nimmst an einen unserer Kamine im Café am Neuen See Platz und zelebrierst die Weihnachtszeit bei knisterndem Feuer.

Goose to Go?

Wherever you plan your feast, our geese are stuffed with juicy apples, oranges and fine spices, the goose is enough for about 4 people - you can easily put together your own individual side dishes.

We will be happy to deliver the whole menu, ready to eat if you wish, to your home from November onwards, or take a seat by one of our fireplaces in the Café am neuen See and celebrate the Christmas season with a crackling fire.





KULINARISCH DURCH DEN

Tag

FRÜHSTÜCK



Beginne den Tag mit unserem berühmten Frühstück – sei es nun deftig-traditionell, mit Superfoods oder einer Kombination aus beidem. Wähle dabei zwischen Köstlichkeiten aus Bio-Ei, frischen Detox-Cocktails, leckerem Fruchtsalat, hausgemachtem Porridge und Granola und starte gesund und energiegeladen in den Tag.

Breakfast

Start the day with our famous breakfast - be it hearty and traditional, with superfoods or a combination of both. Choose between delicacies made with organic eggs, fresh detox cocktails, delicious fruit salad, homemade porridge and granola and start the day healthy and full of energy.

MITTAGS



Das Mittagessen genießt du bei schönem Wetter am besten im Freien auf unserer Terrasse mit Blick auf den Neuen See. Vielleicht hast du Lust auf köstliche regionale Bachforelle, Biobratwurst oder Spareribs vom Lamm? Oder du bist eher in der Stimmung für eine Bowl mit Kale, Lachs und Avocado? Du hast die Wahl!

Lunch

If the weather is nice, you can enjoy lunch outside on our terrace with a view of the Neuen See. Maybe you're in the mood for delicious regional brown trout, organic sausage or spare ribs of lamb? Or are you more in the mood for a bowl with kale, salmon and avocado? The choice is yours!

KAFFEE & KUCHEN



Für Nachtisch, Kaffee und Kuchen ist selbstverständlich auch gesorgt: Finde nach einem Spaziergang im Tiergarten neue Energie bei einem leckeren hausgemachten Eis, einem herrlichen Lava-Cake mit flüssigem Schokokern oder einem duftenden Stück hausgemachten Kuchen.

Dessert, coffee and cake are of course also provided: find new energy after a walk in the zoo with a delicious homemade ice cream, our wonderful lava cake with liquid chocolate center or a fragrant piece of homemade cake.

ABENDS



Auch beim Abendessen kommen Feinschmecker bei uns stets auf ihre Kosten – beim Geschäftsessen genauso wie beim privaten Dinner mit Familie und Freunden. Bei Kerzenschein kannst du dir zum Beispiel unsere beliebte Pizza aus dem Steinofen schmecken lassen. Mit einem kleinen Aperitif, zu zweit oder in geselliger Runde, kommt dein Tag dann zu einem genussvollen und gelungenen Abschluss.

Dinner

Gourmets always get their money's worth at dinner, too, whether it's a business lunch or a private dinner with family and friends. For example, you can enjoy our popular pizza from the stone oven by candlelight. With a small apéritif, for two or in convivial company, your day will come to a pleasurable and successful conclusion.

NACH- HALTIG- KEIT

Gut Speck

Das Café am Neuen See setzt auf Nachhaltigkeit - und das in jeder Hinsicht. So arbeiten wir primär mit saisonalen und regionalen Produkten, verzichten auf Alufolie und Teflon in der Küche und stellen eine Vielzahl von Lebensmitteln selbst her. Die Sauerteigbrote werden beispielsweise mit viel Liebe und Sorgfalt von Hand gebacken. Dabei kommen ausschließlich hochwertige, regionale Zutaten zum Einsatz, die zu großen Teil von unserem eigenen Hof, dem Gut Speck kommen.

Sustainability

The Café am Neuen See focuses on sustainability - in every aspect. We work primarily with seasonal and regional products, cooking without aluminium foil and teflon in the kitchen and produce a large number of foods ourselves. The sourdough breads, for example, are baked by hand with much love and care. Only high-quality, regional ingredients are used, many of these products are grown on our own farm, Gut Speck.



WIR LIEBEN *hausgemachtes*

DER HOFLADEN

Mitten im Landhausrestaurant verbirgt sich ein ganz besonderer Ort des nachhaltigen Genusses - der Hofladen. Hier werden hausgemachte Spezialitäten angeboten, die nicht nur den Gaumen verwöhnen, sondern auch im Einklang mit der Natur stehen, denn im Fokus stehen hier erntefrisches, regionales & saisonales Gemüse und Obst aus eigenem Anbau sowie Brot aus der hauseigenen Backstube. Ob Süßes oder Herzhaftes: Das ausgewählte Sortiment lässt keine Wünsche offen.

*The farm shop
In the middle of the country house restaurant is a very special place of sustainable enjoyment - the farm shop. Here, homemade specialities are offered that not only pamper the palate but are also in harmony with nature because the focus here is on freshly harvested regional and seasonal vegetables and fruit from the farm's own cultivation as well as bread from the farm's own bakery. Whether sweet or savoury: the selected range leaves nothing to be desired.*



WIR LIEBEN *hausgemachtes*

Límo

Uns hat es genervt, dass unsere kleinen Gäste immer industrielle Limonade mit zu viel Zucker trinken müssen. Deswegen bereiten wir im Café am Neuen See unsere Limonaden nach eigener Rezeptur zu. Diese enthalten nur 1/3 des Zuckers im Vergleich zu herkömmlichen Limonaden und werden ohne Geschmacksverstärker oder ähnliche Zusätze hergestellt. Bei uns wird jede Frucht komplett verwertet. Unser Ziel ist es, dir eine gesündere Alternative zu herkömmlichen Limonaden zu bieten, ohne dabei auf den Geschmack verzichten zu müssen. Je nach Saison und den verfügbaren Früchten ändert sich unser Angebot – so bieten wir eine Vielzahl von Sorten an.

Homemade lemonade
At our Café am Neuen See, we prepare our lemonades according to our own recipe. They contain only 1/3 of the sugar compared to conventional lemonades and are made without flavor enhancers or similar additives.
With us, every fruit is completely utilized. Our aim is to offer you a healthier alternative to conventional lemonades without sacrificing taste. Depending on the season and the available fruit, our range changes, and we offer a variety of flavors.



HAUS- GEMACHTES

Brot seit 1999

Neben dem nachhaltigen Aspekt haben die Produkte des Hofladens auch gesundheitliche Vorteile. Sauerteigbrote sind für ihre hohe Verträglichkeit und ihre Nährstoffdichte bekannt. Sie sind reich an Ballast- und Mineralstoffen und unterstützen eine gesunde Verdauung. Aus diesem Grund stellen wir seit 1999 unserer eigenen Sauerteigbäckerei verschiedene Brote her.

Sourdough breads
Besides the sustainable aspect, the farm shop's products also offer health benefits. Sourdough breads are known for their high digestibility and nutrient density. They are rich in fiber and minerals and support healthy digestion.





HAUS- GEMACHTE *Marmelade*

Die hausgemachten Marmeladen enthalten keine künstlichen Zusätze, nur einen Bruchteil des üblichen Zuckers und bewahren den natürlichen Geschmack und die Vitamine der Früchte. Auch hier verarbeiten wir ausschließlich saisonale Früchte von Obstbauern aus der Region.

Marmalade

The homemade jams contain no artificial additives, only a fraction of the usual sugar and preserve the natural taste and vitamins of the fruits. Here, too, we only use seasonal fruit from fruit growers in the region.





AUS UNSEREM NEWSLETTER

PASTA MIT *Garnelen*

SCHNELL & *lecker* ZUBEREITUNG:

Genieße den Sommer auf dem Teller mit diesem köstlichen Spaghetti-Rezept, das mit saftigen Garnelen ein wahrer Genuss für die warmen Tage ist. Die Kombination aus zarten Garnelen, sonnengereiften Tomaten und aromatischer Minze entführt dich auf eine mediterrane Geschmackstour. In nur wenigen einfachen Schritten zubereitet, ist dieses Gericht der perfekte Begleiter für sommerliche Gaumenfreuden.

DU BRAUCHST:

- 500 g Spaghetti
- eine Handvoll Kirschtomaten
- 4-5 Garnelen
- eine frische Bio-Zitrone
- 2 Zweige Rosmarin
- eine Zwiebel
- 3-4 Knoblauchzehen
- etwas Olivenöl
- Prise Salz und Zucker
- 80 g Butter
- geriebenen Parmesan

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und eine Prise Zitronenschale hinzufügen. Die Spaghetti in das kochende Wasser geben und nach der empfohlenen Kochzeit al dente garen. Anschließend die Nudeln abgießen und etwas vom Nudelwasser aufbewahren.

Die Garnelen in einer Pfanne mit Olivenöl, Rosmarin und gehacktem Knoblauch scharf anbraten, bis sie eine goldbraune Farbe annehmen und ihren köstlichen Duft entfalten. Sobald die Garnelen perfekt gebraten sind, aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Die Zwiebel fein schneiden und in derselben Pfanne mit etwas Öl glasig braten. Kirschtomaten halbieren und zu den Zwiebeln in die Pfanne geben. Für etwa 2 Minuten mitbraten, bis die Tomaten etwas weicher werden und ihre Aromen freisetzen.

Wenn die Spaghetti al dente sind, diese direkt in die Pfanne zu den Tomaten geben und mit einem großzügigen Schuss vom aufbewahrten Nudelwasser ablöschen. Das Nudelwasser verleiht der Sauce eine schöne Konsistenz und hilft, die Aromen besser zu verbinden.

Butter in die Pfanne geben und alles gut miteinander vermengen, bis sich die Aromen der Garnelen, Tomaten und Zwiebeln harmonisch mit den Nudeln verbinden. Mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken, um den Geschmack perfekt auszubalancieren.

Die köstlichen Garnelen-Spaghetti auf einem Teller anrichten und mit den gebratenen Garnelen obenauf legen, um ihnen einen besonderen Platz zu geben.

Als letzter Schritt den fein geriebenen Parmesan und die gehackte frische Minze über die Spaghetti streuen, um dem Gericht eine leichte und erfrischende Note zu verleihen.

AUS UNSEREM NEWSLETTER

SCHNELLES *Bärlauchpesto*

Unser *Tipp*

Das Pesto schmeckt köstlich zu Nudeln, als Dip zu Brot oder Gemüse oder als Aufstrich für Sandwiches.

Guten Appetit!



ZUBEREITUNG

Bevor du beginnst, solltest du sicherstellen, dass du alle Zutaten zur Hand hast. Du benötigst frischen Bärlauch, geröstete Pinienkerne, frisch geriebenen Parmesankäse, Salz, Olivenöl und optional etwas Zitronensaft.

Zunächst solltest du den Bärlauch gründlich waschen, um sicherzustellen, dass er frei von Schmutz und Sand ist. Schüttle den Bärlauch danach vorsichtig ab und tupfe ihn mit einem sauberen Geschirrtuch oder Küchenpapier trocken.

Als Nächstes solltest du die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie goldbraun und duftend sind. Achte darauf, dass sie nicht verbrennen.

Reibe den Parmesankäse frisch. Verwende hierfür am besten eine feine Reibe. Frisch geriebener Käse hat einen besseren Geschmack und eine bessere Konsistenz als vorgefertigter geriebener Käse.

Gib den geriebenen Parmesankäse, die gerösteten Pinienkerne und das Salz in einen Mixer oder eine Küchenmaschine. Mixe die Zutaten kurz, bis sie grob zerkleinert sind.

Füge nun den Bärlauch hinzu. Mixe die Zutaten weiter, bis eine cremige Masse entsteht. Sollte die Masse zu trocken sein, kannst du etwas Olivenöl hinzufügen.

Gib das Olivenöl langsam hinzu, während der Mixer weiterläuft. Mixe die Zutaten, bis das Pesto die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Sollte das Pesto zu dick sein, kannst du etwas mehr Olivenöl hinzufügen. Wenn du möchtest, kannst du dem Pesto noch etwas Zitronensaft hinzufügen, um ihm eine leicht säuerliche Note zu verleihen. Füge den Zitronensaft vorsichtig hinzu und mixe die Zutaten erneut, bis alles gut vermischt ist.

Sobald das Pesto die gewünschte Konsistenz hat, fülle es in ein sauberes Glas und verschließe es gut. Bewahre das Pesto im Kühlschrank auf, bis du es verwenden möchtest. Vor dem Servieren solltest du das Pesto noch einmal gut durchrühren.

DU BRAUCHST:

- 100 g Bärlauch
- 50 g Parmesankäse (frisch gerieben)
- 50 g Pinienkerne (alternativ Walnüsse)
- 100 ml Olivenöl
- 1/2 Teelöffel Salz
- Saft einer halben Zitrone

AUS UNSEREM NEWSLETTER

SELBSTGEMACHTES

Vanilleeis

VEGAN UND *kalorienarm*

Es ist Sommer, die Sonne scheint, und nichts klingt verlockender als eine cremige Kugel Eis. Doch was, wenn wir dabei auch noch auf unsere Kalorienzufuhr achten möchten? Kein Problem! Mit unserem Rezept für kalorienarmes, veganes Vanilleeis kannst du den vollen Geschmack von Vanilleeis genießen, ohne sich um die Zuckerlast sorgen zu müssen. Durch die Verwendung von Birkenzucker, einem natürlichen, kalorienarmen Süßstoff, und Mandelmilch anstelle von fetthaltiger Sahne haben wir eine eisige Leckerei geschaffen, die sowohl köstlich als auch figurbewusst ist. Lass dir dieses sommerliche & vegane Vergnügen nicht entgehen!

DU BRAUCHST

- 500 ml ungesüßte Mandelmilch
- 2 TL Vanilleextrakt
- 100 g Birkenzucker
(oder ein anderer kalorienarmer Süßstoff)
- 1 Prise Salz
- 2 TL Johannisbrotkernmehl

ZUBEREITUNG

Mandelmilch, Birkenzucker und Salz in einen Topf geben und erhitzen, bis der Birkenzucker vollständig aufgelöst ist.

Vom Herd nehmen und Vanilleextrakt einrühren. Johannisbrotkernmehl hinzufügen und mit einem Schneebesen gründlich umrühren, um Klumpen zu vermeiden.

Die Mischung auf Raumtemperatur abkühlen lassen, dann mindestens 2 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Gib die gekühlte Mischung in deine Eismaschine oder in eine flache, gefrierfeste Schüssel und stelle diese ins Gefrierfach.

Nimm die Schüssel jede halbe Stunde aus dem Gefrierfach und rühre mit einem Schneebesen kräftig durch, um die Bildung von Eiskristallen zu verhindern. Wiederhole diesen Schritt für etwa 3-4 Stunden, bis das Eis eine cremige Konsistenz hat.



AUS UNSEREM NEWSLETTER

Erdbeer MARMELADE

WIE BEI *Oma*

Erdbeeren, süß und saftig, sind der Inbegriff des Sommers. Ob als Geschenk oder für das morgendliche Brötchen – hausgemachte Erdbeermarmelade ist kinderleicht. Mit unserem Rezept, das weniger Zucker verwendet als herkömmliche Marmeladen, kannst du den reinen, fruchtigen Geschmack der Erdbeeren noch besser hervorheben. Ein Hauch Zitrone verleiht Frische, und unser Geheimtipp sorgt für einen kleinen Geschmackstwit. So kannst du dir mit jedem Löffel ein Stückchen Sommer aufs Brot zaubern!

DU BRAUCHST:

- 1 kg frische Erdbeeren
- 300 g Gelierzucker (2:1)
- Saft von 1 Zitrone

ZUBEREITUNG

Wasche die Erdbeeren sorgfältig, entferne die grünen Blätter und halbiere oder viertele sie – je nach Größe.

Gib die Erdbeeren in einen großen Topf und zerkleinere sie grob mit einem Kartoffelstampfer, bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht haben. Manche mögen ihre Marmelade stückig, andere bevorzugen sie ganz fein.

Füge den Gelierzucker und den Zitronensaft hinzu und vermische alles gut miteinander. Lass die Mischung 2-3 Stunden ruhen, damit der Zucker beginnt, den Saft aus den Erdbeeren zu ziehen.

Erhitze die Mischung bei mittlerer Hitze und rühre ständig um, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Dann erhöhe die Hitze und bringe die Mischung zum Kochen.

Lasse die Mischung 3-4 Minuten sprudelnd kochen, rühre dabei ständig um. Um zu prüfen, ob die Marmelade fertig ist, gib ein wenig auf einen kalten Löffel und sieh nach, ob sie geliert, wenn sie abkühlt.

Fülle die heiße Marmelade in sterilisierte Gläser, verschließe sie sofort und stelle sie auf den Kopf, um ein Vakuum zu erzeugen. Nach 5 Minuten kannst du sie wieder umdrehen und abkühlen lassen. Genieße nun deine hausgemachte, zuckerreduzierte Erdbeermarmelade!

SCHLUSS- *Wort*

Das Café am Neuen See ist nicht nur von seiner eigenen Geschichte geprägt, sondern auch von den vielen Geschichten seiner Besucher.

Es ist ein Ort des Austauschs, der Inspiration, der Gemeinschaft. Hier wird gelacht, geweint, geträumt und getanzt. Zugleich werden alte Freundschaften gepflegt und neue geschlossen, die Sonne genossen, während man sich an regnerischen Tagen in das Restaurant zurückzieht.

Jeder Tisch, jeder Stuhl erzählt eine Geschichte. Manche sind laut und voller Leben, andere leise und nachdenklich. Doch alle sind geprägt von der Wärme und der Offenheit, die diesen Fleck am Neuen See ausmachen.

Das Café am Neuen See ist ein Ort, an dem sich die Stadt trifft – wo Berliner und Besucher gleichermaßen zusammenkommen, um im Moment zu sein, um das Leben zu feiern. Es ist ein Ort, an dem Nachhaltigkeit gelebt wird und der uns immer wieder aufs Neue inspiriert und uns dazu bringt, über den Tellerrand zu blicken.

Wenn wir dieses Buch schließen, nehmen wir nicht nur die Geschichten und Erinnerungen mit, sondern auch ein Gefühl – das Gefühl, dass wir ein kleiner Teil der Erinnerung eines jeden Gastes sind. Das erste Date, die erste Feier der eigenen Firma, für die man so lange gearbeitet hat, das Prosit auf die Freundschaft beim Oktoberfest, die Vorfreude auf Weihnachten beim Gänseessen mit der Familie – für all diese Momente sind wir dankbar.

Auf all die Geschichten, die noch geschrieben werden, auf all die Begegnungen, die noch stattfinden werden.

Prost, auf Euch und das Café am Neuen See!

The Café am Neuen See is not only shaped by its own history, but also by the many stories of its visitors.

It is a place of exchange, of inspiration, of community. People laugh, cry, dream and dance here. At the same time, old friendships are cultivated and new ones made, the sun is enjoyed while people retreat to the restaurant on rainy days.

Every table, every chair tells a story. Some are loud and full of life, others quiet and thoughtful. But all are characterised by the warmth and openness that define this spot on the New Lake.

Café am Neuen See is a place where the city meets - where Berliners and visitors alike come together to be in the moment, to celebrate life. It's a place where sustainability is lived, and one that continues to inspire us and make us think outside the box.

When we close this book, we take with us not only the stories and memories, but also a feeling - the feeling that we are a small part of each guest's memory. The first date, the first celebration of one's company for which one has worked for so long, the cheers to friendship at the Oktoberfest, the anticipation of Christmas at the goose dinner with the family - we are grateful for all these moments.

To all the stories that are yet to be written, to all the encounters that are yet to take place.

Cheers, to you and the Café am Neuen See!

Kontakt.

GET IN *TOUCH*

Wir freuen uns, mit Euch in Kontakt zu bleiben.

event-cans@gastart.de

+49 (0) 30 2544 93 55

Café am Neuen See

Lichtensteinallee 2

10787 Berlin

HAUS- GEMACHTES

Hier gibt es einen Becher süßes Glück zum Mitnehmen! Besonders cremig und damit auch besonders lecker ist unser selbstgemachtes Eis, das wir frisch und nachhaltig in unserem Hofladen herstellen. Keine langen Lieferwege und kein langes Einlagern im Tiefkühlfach - so bleibt der Geschmack natürlich und intensiv zugleich.

Eis

Ice cream

A cup of sweet happiness to take home! Our homemade ice cream, which we produce fresh and sustainably in our farm shop, is particularly creamy and therefore also particularly delicious. No long delivery routes and no long storage in the freezer - so the taste remains natural and intense at the same time.



AUS UNSEREM NEWSLETTER

WILDKIRSCH

Spritz



PERFEKTER *Sundowner*

Gönn dir eine erfrischende Auszeit vom heißen Wetter mit diesem sommerlichen Cocktailrezept. Die Kombination aus dem intensiven Geschmack der Wildkirsche, der Frische der Minze und der leichten Note der Gurke verspricht einen köstlichen und belebenden Genuss – perfekt für sonnige Tage.

DU BRAUCHST:

- frische Minze
- 1/2 Limette
- 4 Scheiben Gurke
- Prosecco nach gusto
- 8 cl Ziegler Wildkirschlikör
- Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

Für diesen erfrischenden Wildkirsch-Prosecco-Cocktail bereitest du zunächst zwei Gläser vor. In jedes Glas gibst du jeweils 4 cl Wildkirschlikör, um den köstlichen Geschmack zu entfalten.

Füge einige Eiswürfel in jedes Glas hinzu, um den Cocktail schön kühl zu halten und das Aroma der Zutaten zu bewahren.

Nun kannst du die Gläser nach Belieben mit sprudelndem Prosecco auffüllen. Du bestimmst die Menge – je nachdem, wie stark du den Cocktail möchtest.

Schneide eine Limette in Viertel und drücke den Saft eines Viertels in jedes Glas aus. Gib die restlichen Limettenstücke dazu, um dem Cocktail zusätzliches Aroma zu verleihen.

Zwei Gurkenscheiben kommen in jedes Glas und sorgen für eine erfrischende Note, die perfekt zum Wildkirschlikör passt.

Nimm ein paar frische Minzblätter und klopf sie vorsichtig in deinen Händen, um die Aromen freizusetzen. Anschließend gibst du die Minze in die Gläser, um dem Getränk eine angenehme Frische zu verleihen.

Vorsichtig verrührst du nun alle Zutaten im Glas, damit sich die Aromen gut miteinander verbinden und der Cocktail perfekt ausbalanciert ist.

Als Nächstes presst du den Saft einer halben Limette aus und gibst ihn zur Minze in die Gläser. Dies verleiht dem Cocktail eine zusätzliche Zitrusnote und rundet das Geschmackserlebnis ab.



AUS UNSEREM NEWSLETTER

Sauerteig- BROT

RUSTIKALER *Genuss*

Sauerteigbrot ist ein köstliches und gesundes Brot, das durch den natürlichen Gärungsprozess des Sauerteigs eine unverwechselbare Geschmacksnote erhält. Selbstgebackenes Sauerteigbrot ist nicht nur ein Genuss für den Gaumen, sondern auch ein befriedigendes Erlebnis, da man aktiv am Entstehungsprozess teilnimmt.

DU BRAUCHST:

- 150 g aktiven Sauerteig-Starter
(Anleitung zum Starter weiter unten)
- 350 ml lauwarmes Wasser
- 500 g Weizenmehl Type 1050
(alternativ Roggenmehl für Roggen-Sauerteigbrot)
- 10 g Salz

ZUBEREITUNG

Sauerteig-Starter vorbereiten:
Mische 50 g Roggenmehl (oder Weizenmehl) mit 50 ml lauwarmem Wasser zu einem dickflüssigen Teig. Anschließend abgedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen.

Tag 2 - Tag 5: Täglich 50 g Mehl und 50 ml Wasser hinzugeben und gut vermischen. Abgedeckt bei Raumtemperatur aufbewahren. Nach ein paar Tagen sollte der Sauerteig-Starter aktiv und blasig sein.

Hauptteig mischen:
Aktiven Sauerteig-Starter mit lauwarmem Wasser vermengen, bis er sich auflöst. Mehl hinzufügen und 5 Minuten kneten. Teig 30 Minuten ruhen lassen (Autolyse).

Teig kneten und salzen:
Salz hinzufügen und weitere 10 Minuten kneten, bis der Teig glatt und elastisch ist. Abgedeckt an einem warmen Ort für 4-6 Stunden ruhen lassen, bis das Volumen deutlich größer ist.

Formen und letzte Ruhephase:
Teig vorsichtig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem Laib oder Brotlaib formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech oder bemehlten Gärkorb legen. Abdecken und weitere 2-4 Stunden ruhen lassen, bis es sich vergrößert hat und eine leichte Oberflächenspannung entstanden ist.

Backen:
Backofen auf 230°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Oberfläche des Brotes einschneiden. Sauerteigbrot für etwa 30-40 Minuten backen, bis es goldbraun ist und hohl klingt, wenn man auf die Unterseite klopft.

Abkühlen und Genießen:
Frisch gebackenes Sauerteigbrot auf einem Gitter vollständig abkühlen lassen, bevor es angeschnitten wird. Genieße dein hausgemachtes Sauerteigbrot frisch oder getoastet für köstliche Sandwiches.



