

**CHA
MAL
EON**

Getränke & Snacks

Theatersaal & Balkone

Classic Single Malt Whisky Selection

Talisker Skye 10 Jahre

Aroma von Pfeffer mit Meersalz & Rauch. Geschmack anfangs weich, dann Würze von gesalzene Karamell.

4 cl 9,00 €

Glenkinchie 12 Jahre

Aroma von kräftigem Malz & Zitrus. Geschmack von reifen Früchten, Malznoten & einer Spur Heidekraut.

4 cl 9,00 €

Cragganmore 12 Jahre

Gehaltvoll, trocken mit Aromen von Honig & Toffee. Ausgewogen malzig, abgerundet mit leicht rauchigen Noten.

4 cl 9,00 €

Oban 14 Jahre

Zart torfig-rauchig, sanft nach Früchten. Seearomen mit einer Spur Salz gewinnen im Abgang die Oberhand.

4 cl 12,00 €

Dalwhinnie 15 Jahre

Ein Hauch Heidekraut & Rauch im Aroma. Geschmack leicht, fruchtig, süß, nach Vanille & Honig. Excellent lang im Abgang.

4 cl 12,00 €

Lagavulin 16 Jahre

Intensiver Torfrauch mit Noten von Jod & Seetang sowie reicher, tiefer Süße. Elegantes, von Rauchigkeit erfülltes Finish.

4 cl 12,00 €

APERITIF

€

Sekt Brombeere 0,1l 7,00

Marton Sekt & Brombeerlikör

Belsazar Rosé Tonic 0,1l 7,00

Belsazar Rosé, Tonic², Limette & Eiswürfel

Marton à la Hugo 0,1l 7,00

Marton Sekt, Holundersirup, Minze & Eiswürfel

Sekt

Marton brut, Vin Mousseux 0,1l 6,50

Feinperlig, trocken & harmonische Säurestruktur, Duft & Geschmack nach Zitrusfrüchten & floralen Noten

Crémant de Bourgogne Rosé Brut 0,1l 7,00

Maison Veuve Ambal, Burgund 0,75l 42,00
Beste Noir Trauben zeigt sich mit roten Früchten von Johannis- & Himbeeren

Champagner

LEGRAS & HAAS Intuition brut 0,75l 69,00

Feinperlig, elegant & traditionell

0,375l 39,00

CIDER Apfelschaumwein



Ostmost Bio Outcider Wild 5,5 % Alc. 0,33 l 5,00

SNACKS

€

Laugenbrezel

mit Hagelsalz

3,80

Chamäleon Snackbowl

Laugenkonfekt, Flüttestangen & Tortillachips mit
Parmesancreme und veganer Paprikacreme

6,50

Marinierte Oliven & milde Peperoni

mit provenzalischen Kräutern & Brot

3,90

Tortilla Chips

mit Parmesandip oder veganer Paprikadip

5,50

Snack Mix

Erdnüsse, Popcorn sweet n´ salty & Lemon-Cashews

5,80

Kartoffel Chips Mix (vegan)

aus Meersalz & schwarzem Pfeffer sowie
Paprika & gerösteter Zwiebel

6,00

Wir danken unserem Catering-Partner:



Änderungen vorbehalten.

QUALITÄTSWEINE

0,2l

0,75l

Weiß

€

€

Grüner Veltliner

2021 / Weingut Heiderer - Mayer / Kamptal, Österreich
erfrischend & spritzig mit guter Säurebalance

6,70

26,00

Sauvignon Blanc Junglen

2021 / Weingut Junglen / Mosel, Dtl.

In der Nase leicht grasige Aromen, am Gaumen, typische Mineralität
mit dichter Frucht nach Stachelbeere

8,00

29,00

Grauburgunder Bischofskreuz



2021 / Weingut Pfaffmann / Pfalz, Dtl.

Klar mit dezenter Mineralität, viel Körper und frisch
Aromen von Birne & Mirabelle

8,00

29,00

Riesling Kabinett, trocken

2021 / Weingut Regnery, Klüsselrath / Mosel, Dtl.

In der Nase Pfirsich, Zitrus, tropische Frucht. Am Gaumen
frische Säure bei feinem Schmelz und Schiefermineralik

8,00

29,00

Gelber Muskateller Wagramer Selektion

2021 / Weingut Heiderer - Mayer / Kamptal / Österreich

Zartes Gelbgrün, ein Muskateller mit feiner eleganter Struktur,
in der Nase schmeichelhaft - zarte Holunderblüten mit exotischem Abgang.

8,00

29,00

Rosé

PINK St. Laurent rosé

2021 / Weingut Tina Pfaffmann / Pfalz, Dtl.

Leichter, fruchtiger Rosé mit Rotwein-Charakter

8,00

29,00

Jahrgangsänderungen vorbehalten.

QUALITÄTSWEINE

	0,2l	0,75l
Rot	€	€
Principe de Viana 	8,00	28,50
<i>2017 / Crianza DO Navarra, Spanien</i>		
<i>Cuvée von Tempranillo, Merlot & Cabernet Sauvignon</i>		
<i>In der Nase Blau- und Johannisbeeren, Röstaromen, Hauch Vanille</i>		
<i>Am Gaumen intensive Frucht, animierende Säure, feine Tannine</i>		
Merlot Friuli Isonzo	8,00	28,50
<i>2020/ Tenuta Casate / Friaul, Italien</i>		
<i>Beeriges Aroma, gute Säurebalance, pfeffrig-rassiger</i>		
<i>Geschmack, weicher und harmonischer Abgang</i>		
La Tribuna Valencia DO 	8,00	28,50
<i>2020 / Bodegas Viveros Cambra / Valencia, Spanien</i>		
<i>Beeriges Aroma von Monsatrell & Syrah</i>		
<i>Südliche Sonne bringt Extrasüße - doch etwas rustikales</i>		
<i>Tannin sorgt für Ausgleich & Spannung</i>		
Spätburgunder Junglen	8,00	28,50
<i>2019 / Weingut Junglen / Mosel, Dtl.</i>		
<i>Im kleinen Eichenholzfass gereift, elegant & funkelnd</i>		
<i>Ausgeprägte Frucht, langer & feiner Abgang</i>		
Cabernet Sauvignon Las Abejas Bio 	8,00	28,50
<i>2019 / Odfjell Vineyards / Maipo Valley, Chile</i>		
<i>Ausgeprägte Fruchtfülle, Aromen von Johannisbeeren</i>		
Rioja Raiza Crianza	8,00	28,50
<i>2019 / Vicente Gandia / Rioja, Spanien</i>		
<i>Vollmundiger Tempranillo, gut strukturiert, ausgewogen würzig,</i>		
<i>dabei Nuancen von Früchten und geröstetem Kakao</i>		

Jahrgangsänderungen vorbehalten.

BIERE vom Fass

		€
Radeberger Pilsner	0,3l	3,60
	0,4l	4,60
Radler (Radeberger Pilsner & Sprite)	0,3l	3,60
	0,4l	4,60
Büble Hefeweizen	0,5l	5,20
Berliner Kindl Zwickel	0,3l	3,90
German Pale Ale Craft Beer 	0,3l	4,90
<i>Pale Ale mit Aromen von Almb Blüten, Minze & Salbei</i>		

Flaschenbiere

Schöffelhofer Kristallweizen	0,5l	5,20
Schöffelhofer Grapefruit	0,33l	3,70

Biere unter 0,5 % Alkohol

Büble Hefeweizen	0,5l	5,20
Radeberger Pilsner	0,33l	3,70
Clausthaler Radler	0,33l	3,70

SOFTGETRÄNKE

€

SELTERS Mineralwasser 0,75l 6,70

Medium / Naturell 0,25l 2,20

THOMAS HENRY

0,2l 3,80

Tonic²
Ginger Ale³
Bitter Lemon²
Spicy Ginger²

Coca Cola & Co.

0,2l 3,80

Coca-Cola^{1,3}
Coke light^{1,3,4}
Fanta³
Sprite

SOFTGETRÄNKE

€

OSTMOST 0,33l 4,80

Apfel-Minz-Schorle
Apfel-Rhabarber-Schorle
Apfel-Johannisbeer-Schorle
Apfelsaft-Schorle, naturtrüb



Säfte & Nektar

0,2l 3,50

aus dem Hause BAUER

Apfelsaft, naturtrüb
Orangensaft
Tomatensaft
Ananassaft
Grapefruitsaft
Cranberrysaft
Maracujanektar
Saftschorlen nach Wahl

0,2l 3,50

Alkoholfreie Cocktails

Holunderblüten-Limonade *hausgemacht* 4,90

Holunderblütensirup, frische Zitrone, Mineralwasser

Coco Strip 6,00

*Maracujanektar, Kokossirup, frischer Ingwer,
Thomas Henry Spicy Ginger²*

Green Driver 6,00

Limettensaft, Zuckersirup, Gurke, Minze, Mineralwasser

HEISSGETRÄNKE

€

Espresso	2,70
Doppelter Espresso	4,20
Espresso Macchiato	3,00
Espresso Macchiato Doppio	4,20
Tasse Kaffee	3,20
Cappuccino	3,60
Milchkaffee	3,90
Latte Macchiato	3,90
Latte Macchiato Doppio	4,60

Auch mit Hafermilch oder koffeinfreie Zubereitung möglich.

Heiße, frisch gepresste Zitrone 3,20

Heißer Ingwer mit frischer Minze 3,20

TEE - "Eilles Tea Diamonds"

3,90

Darjeeling Royal 1st Flush
Pfefferminzblätter
Kräutergarten
Rooibos Vanilla
Kaminfeuer - Apfel, Hagebutte, Hibiskus, Mandeln & Zimt
Earl Grey Premium

LONGDRINKS

€

Tanqueray oder Bombay Sapphire Gin 8,50
mit Thomas Henry Tonic²

Hendrick's Gin Tonic 9,50
mit Thomas Henry Tonic² & Gurke

Jameson Ginger Ale 8,50
Jameson Whisky, Thomas Henry Ginger Ale³

Mampe oder Absolut Wodka Tonic 8,50
mit Thomas Henry Tonic²

Mampe oder Absolut Wodka Lemon 8,50
mit Thomas Henry Bitter Lemon²

Southern Comfort Ginger Ale 8,50
Southern Comfort, Thomas Henry Ginger Ale³

Campari Orange 8,50
Campari & Orangensaft

Cuba Libre 8,50
Havana Club 3 Jahre, Coca Cola¹, Limette

mit Havana Club 7 Jahre 9,50

COCKTAILS

€

Espresso Martini

10,00

Wodka, Kahlua, Espresso

Cosmopolitan

10,00

Wodka, Cointreau³, Cranberrysaft, Limette

Ms Betty's Light

9,50

Jameson Whiskey, Sekt, frischer Ingwer, Ingwersirup

Italian Garden

9,50

Bergamottenlikör, Sekt, Zitronensaft, Olive

Old Fashioned

9,50

Four Roses Bourbon, Angostura, Zucker, Mineralwasser

Bourbon Sour

9,50

Four Roses Bourbon, Zitronensaft, Läuterzucker

Horses Neck

9,50

Four Roses Bourbon, Angostura Bitter, Orangentwist,

Thomas Henry Ginger Ale³

COCKTAILS

€

Negroni

10,00

Tanqueray Gin, Campari, Belsazar Red, Orangenzeste

Ruby Cooler

9,50

Tanqueray Gin, Cranberrysaft, Minze, Thomas Henry Ginger Ale³

Gin Gin Mule

9,50

Tanqueray Gin, Minze, Limettensaft, Läuterzucker,

Thomas Henry Spicy Ginger²

Dark & Stormy

9,50

Old Pascas Rum, Limette, Thomas Henry Spicy Ginger²

Straight Elephant

9,50

Mampe Elefantenkümmel, Salbei, Zitrone, Thomas Henry Tonic²

Margarita

10,00

Weißer Tequila, Cointreau³, frischer Zitronensaft

SPIRITUOSEN

€	€
2 cl	4 cl
2,50	5,00

Wodka

Mampe Berlin
Absolut Schweden

Whisk(e)y

6,00

Four Roses Bourbon
Jameson Irish

Gin

Bombay Sapphire London Dry
Tanqueray London Dry
Hendrick's Scotland Dry

6,00
6,00
7,00

Rum

Havana Club Anejo 3 Anos
Havana Club Anejo 7 Anos

6,00
7,00

Tequila

Olmecca Silver
José Cuervo Especial Reposado

2,50 5,00
2,50 5,00

Anisée

5,00

Pernod

SPIRITUOSEN

€	€
2 cl	4 cl
3,00	6,00

Grappa / Obstler

Grappa *Nonino Vusinar*
Williams Birnen-Brand *Scheibel*

Likör

3,00

6,00

Sambuca Molinari

Baileys¹
Amaretto

Southern Comfort

Campari

Mampe Halb & Halb (Kräuter & Orange)



Mampe Elefantenkümmel
Italicus Bergamottenlikör

Brandy

7,00

Cardenal Mendoza Solera G.R. 15 Jahre

Cognac

7,00

Hennessy VS

Wermut

5 cl

7,00

Belsazar Rosé

Belsazar White

Belsazar Red

Angaben über Zusatzstoffe

- 1 koffeinhaltig
- 2 chininhaltig
- 3 mit Farbstoff
- 4 enthält eine Phenylalaninquelle
- 5 mit Konservierungsstoffen
- 6 mit Süßungsmittel

Allergeninformation

Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir gute Gastgeber sein.

Wir halten für Sie eine separate Allergikerkarte bereit.

Dort erhalten Sie sämtliche Informationen zu den, in unseren Speisen und Getränken, verwendeten Allergenen.

Bitte sprechen Sie unser Serviceteam gerne an.

Wichtige Hinweise:

Im Interesse und zur Sicherheit unserer Künstler sind jegliche Film- und Fotoaufnahmen während der Show nicht gestattet. Bitte schalten Sie während der Vorstellung sämtliche elektronischen Geräte aus.

In unseren Produktionen kommen teilweise stroboskopische Lichteffekte zum Einsatz. Diese können bei gefährdeten Personen zu epileptischen Anfällen führen.

EVENTS - Das Erlebnis

Exklusivbuchung

Das Chamäleon Theater öffnet seine Pforten einen ganzen Abend lang nur für Sie und Ihre Gäste oder nutzen Sie die besondere Atmosphäre des historischen Ballsaals für Lesungen, PR-Events, Tagungen oder Pressekonferenzen. Von der Bestuhlung bis zum exklusiven Catering läuft alles ganz so, wie Sie es wünschen.

Ihr Ansprechpartner

Andreas Cyriax / Betriebsleiter

Tel.: 030-40005925

cyriax@chamaeleonberlin.com

Gruppenbuchung

Die Alternative bei kleinen Gruppen. Sie teilen das Show-Erlebnis mit anderen Besuchern und greifen auf unser kulinarisches Tagesangebot zurück oder speisen in einem unserer Partner-Restaurants.

Freude verschenken

Verschenken Sie einen Abend im Chamäleon.

Geschenkgutscheine Ihrer Wahl erhalten Sie an der Theaterkasse oder im Onlineshop.

www.chamaeleonberlin.com