

**CHA  
MÁL  
EON**

**Getränke & Speisen  
Theatersaal**

## Snacks

**Laugenbrezel** 3,80 €  
mit Hagelsalz

**Marinierte Oliven & milde Peperoni (vegan)** 3,90 €  
mit provenzalischen Kräutern und Brot

**Tortilla Chips** 5,50 €  
mit Parmesandip oder veganer Paprikacreme

**Snack Mix** 5,80 €  
Erdnüsse, Popcorn süß & salzig und Lemon-Cashews

**Kartoffel Chips Mix (vegan)** 5,80 €  
aus Meersalz & schwarzem Pfeffer sowie Paprika & gerösteter Zwiebel

**Snack Bowl** 6,50 €  
Blätterteigstangen, Brot und knusprige Brotchips mit Parmesandip und veganer Paprikacreme

## Speisen

**Brotzeitvariation mit Laugenbrezel** 13,50 €

Serrano Schinken, pikante Chorizzo, würziger Bergkäse, feinwürzige Käsecreme, Spreewälder Gewürzgurken, marinierte Perlzwiebeln dazu Parmesandip und Feigensenf

**Käsevariation** 13,50 €

Auswahl an französischen und italienischem Käse u.a. Ziegenkäse, Brie, Taleggio, Gorgonzola, Comté mit Trauben, Feigensenf und Brotauswahl

**Hüfte vom Weiderind** 19,50 €

Sous vide gegart mit cremiger Süßkartoffel, Emulsion von Sauerampfer und knusprigen rote Beete Chips

**Gegrillte Aubergine (vegan)** 19,50 €

mit cremiger Süßkartoffel, Emulsion von Sauerampfer und knusprigen rote Beete Chips

## Dessert

**Tarte au Citron** 7,50 €

mit cremigem Mousse von weißer Schokolade und Himbeercoulis

Wir danken unserem  
Catering-Partner:



## Aperitif

**Sekt Brombeere** 0,1 l 8,50 €

Marton Sekt & Brombeerlikör

**Marton à la Hugo** 0,1 l 8,50 €

Marton Sekt, Holundersirup, Minze

**Belsazar Rosé Tonic** 0,15 l 9,50 €

Belsazar Rosé, Tonic<sup>2</sup>, Limette

**Pampelle Spritz** 0,15 l 9,50 €

Korsischer Grapefruitlikör, Marton Sekt,  
Mineralwasser, Zitrone

**Red Mirror** 0,15 l 9,50 €

Mampe Sauerkirsch-Bittermandellikör, Marton Sekt,  
Thomas Henry Tonic<sup>2</sup>, Angostura, Minze

**Italian Garden** 0,15 l 9,50 €

Italicus Bergamottenlikör, Marton Sekt,  
Zitronensaft, Olive

## CIDER Apfelschaumwein (Bio)

Ostmost Outcider Wild 5,5 % Alc. 0,33 l 5,50 €

Ostmost Outcider Cherry 5,5 % Alc.

## Sekt

**Marton brut, Vin Mousseux** 0,1 l 7,50 €

Cave de Wissembourg / Elsass, Frankreich

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

**Jean Fritz Crémant brut** 0,1 l 8,00 €

Weingut Jülg / Pfalz, Deutschland 0,75 l 48,00 €

In der Nase sehr fein und mit Noten von weißen Blüten  
und Aprikose. Am Gaumen energetisch mit Aromen von  
grünem Apfel und Zitrone

**Rheingau Riesling Sekt brut** 0,75 l 44,00 €

Weingut Junglen / Mosel, Deutschland

Feinperlig, knackig frisch und mit einer ausgewogenen Frucht

## Champagner

**Legras & Haas Intuition brut** 0,75 l 75,00 €

Weingut Legras & Haas / Champagne, Frankreich

Feinperliges Cuvée mit Tradition, Eleganz und Struktur

...auch allein oder zu zweit -  
"die halbe Flasche" 0,375 l 42,00 €

## Rosé

**PINK St. Laurent rosé** 0,2 l 8,40 €

0,75 l 30,50 €

2022 / Weingut Tina Pfaffmann / Pfalz, Deutschland

Leichter, fruchtiger Rosé mit Rotwein-Charakter

**Qualitätsweine** 0,2 l 0,75 l

### Weiß

**Grüner Veltliner** 8,40 € 30,50 €

2022 / Weingut Heiderer - Mayer / Kamptal, Österreich  
erfrischend und spritzig mit guter Säurebalance

**Sauvignon Blanc** 8,40 € 30,50 €

2022 / Weingut Junglen / Mosel, Deutschland  
In der Nase leicht grasige Aromen, am Gaumen, typische Mineralität mit dichter Frucht nach Stachelbeere

**Grauburgunder  
Bischofskreuz (vegan)** 8,40 € 30,50 €

2022 / Weingut Pfaffmann / Pfalz, Deutschland  
Klar mit dezenter Mineralität, viel Körper und frische Aromen von Birne und Mirabelle

**Riesling Kabinett** 8,40 € 30,50 €

2021 / Weingut Regnery, Klüsselrath / Mosel, Dtl.  
In der Nase Pfirsich, Zitrus, tropische Frucht. Am Gaumen frische Säure bei feinem Schmelz und Schiefermineralik

**Scheurebe** 8,40 € 30,50 €

2022 / Weingut Jülg / Pfalz, Deutschland  
Aromen von Stachelbeere, Litschi und Maracuja zusammen mit lebendiger und würziger Säure

**Weissburgunder** 8,40 € 30,50 €

2022 / Weingut Knewitz / Pfalz, Deutschland  
Ein helles Gelb und ein volles Aroma in der Nase. Weißer Flieder, gepaart mit Birne und würzigen Noten von der Muskatblüte

Jahrgangsänderungen vorbehalten.

**Rot** 0,2 l 0,75 l

**Príncipe de Viana (vegan)** 8,40 € 30,50 €

2019 / Crianza DO Navarra, Spanien  
Cuvée von Tempranillo, Merlot & Cabernet Sauvignon  
In der Nase Blau- und Johannisbeeren, Röstaromen, Hauch Vanille  
Am Gaumen intensive Frucht, animierende Säure, feine Tannine

**Merlot Friuli Isonzo** 8,40 € 30,50 €

2022 / Tenuta Casate / Friaul, Italien  
Beeriges Aroma, gute Säurebalance, pfeffrig-rassiger Geschmack, weicher und harmonischer Abgang

**Punta Aquila Primitivo** 8,40 € 30,50 €

2020 / Indicazione Geografica Tipica Salento / Apulien, Italien  
Intensiv rubinrot mit granatroten Reflexen. In der Nase Noten von Kirschen, Brombeeren, Heidelbeeren, Rhabarber und Gewürzen. Reicher, harmonischer Geschmack und voller Körper

**Spätburgunder** 8,40 € 30,50 €

2022 / Weingut Junglen / Mosel, Deutschland  
Im kleinen Eichenholzfass gereift, elegant und funkelnd. Ausgeprägte Frucht, langer und feiner Abgang

**Cabernet Sauvignon  
Las Abejas (Bio)** 8,40 € 30,50 €

2021 / Odfjell Vineyards / Maipo Valley, Chile  
Ausgeprägte Fruchtfülle, Aromen von Johannisbeeren

**Rioja Raiza Crianza** 8,40 € 30,50 €

2020 / Vicente Gandia / Rioja, Spanien  
Vollmundiger Tempranillo, gut strukturiert, ausgewogen würzig, dabei Nuancen von Früchten und geröstetem Kakao

Jahrgangsänderungen vorbehalten.



## Softgetränke

<b>THOMAS HENRY</b>	0,2 l	3,90 €
Tonic <sup>2</sup>		
Botanical Tonic <sup>2</sup>		
Ginger Ale <sup>3</sup>		
Bitter Lemon <sup>2</sup>		
Spicy Ginger <sup>2</sup>		
Soda		

<b>Coca Cola &amp; Co.</b>	0,2 l	3,90 €
Coca-Cola <sup>1,3</sup>		
Coke light <sup>1,3,4</sup>		
Fanta <sup>3</sup>		
Sprite		

## Alkoholfreie Cocktails

<b>Holunderblüten-Limonade</b>	6,50 €
Holunderblütensirup, Mineralwasser, frische Zitrone	

<b>Coco Strip</b>	8,00 €
Maracujanektar, Kokossirup, frischer Ingwer, Thomas Henry Spicy Ginger <sup>2</sup>	

<b>Green Driver</b>	8,00 €
Limettensaft, Zuckersirup, Gurke, Minze, Mineralwasser	

<b>Sunny Afternoon</b>	8,00 €
Orangensaft, Thomas Henry Tonic <sup>2</sup> , frische Limette, Minze, weißer Rohrzucker	

## Heißgetränke

Espresso	2,70 €
Doppelter Espresso	4,00 €
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 €

<b>TEE - "Eilles Tea Diamonds"</b>	3,90 €
------------------------------------	--------

Darjeeling Royal 1 <sup>st</sup> Flush
Pfefferminzblätter
Kräutergarten
Rooibos Vanilla
Kaminfeuer
Apfel, Hagebutte, Hibiskus, Mandeln & Zimt
Earl Grey Premium
Grüntee Asia

## Longdrinks

**Tanqueray oder  
Bombay Sapphire Gin Tonic** 9,90 €

mit Thomas Henry Tonic<sup>2</sup> / Botanical Tonic<sup>2</sup>

**Hendrick's Gin Tonic** 9,90 €

mit Thomas Henry Tonic<sup>2</sup> / Botanical Tonic<sup>2</sup>

**Jameson Ginger Ale** 9,90 €

Jameson Whisky, Thomas Henry Ginger Ale<sup>3</sup>

**Mampe oder Absolut Wodka Tonic /  
Bitter Lemon** 9,90 €

mit Thomas Henry Tonic<sup>2</sup> / Bitter Lemon<sup>2</sup>

**Spring Time** 9,90 €

Hendrick's Flora Adora Gin mit Blumen- und  
Kräuternoten, Thomas Henry Botanical Tonic<sup>2</sup>

**Straight Elephant** 9,90 €

Mampe Elefantenkümmel, Thomas Henry Tonic<sup>2</sup>

**Southern Comfort Ginger Ale** 9,90 €

Southern Comfort, Thomas Henry Ginger Ale<sup>3</sup>

**Campari Orange** 9,90 €

Campari, Orangensaft

**Cuba Libre**

Havana Club 3 Jahre, Coca Cola<sup>1</sup>, Limette 9,90 €

mit Havana Club 7 Jahre 10,50 €

## Cocktails

**Margarita** 11,50 €

Weißer Olmeca Tequila, Cointreau<sup>3</sup>, Zitronensaft

**Espresso Martini** 11,50 €

Mampe Wodka, Kahlua, Espresso

**Cosmopolitan** 11,50 €

Mampe Wodka, Cointreau<sup>3</sup>, Cranberrysaft, Limette

**Ms Betty's Light** 11,50 €

Jameson Whiskey, Sekt, frischer Ingwer, Ingwersirup

**Old Fashioned** 11,50 €

Four Roses Bourbon, Angostura, Zucker, Mineralwasser

**Bourbon Sour** 11,50 €

Four Roses Bourbon, Zitronensaft, Läuterzucker

**New York Sour** 11,50 €

Four Roses Bourbon, Zitronensaft,  
Rotwein, Läuterzucker

**Horse's Neck** 11,50 €

Four Roses Bourbon, Angostura,  
Thomas Henry Ginger Ale<sup>3</sup>

## Cocktails

**Negroni** 12,50 €

Tanqueray Gin, Campari, Belsazar Red

**Ruby Cooler** 11,50 €

Tanqueray Gin, Cranberrysaft,  
Thomas Henry Ginger Ale<sup>3</sup>

**Bramble** 11,50 €

Tanqueray Gin, Brombeerlikör, Limette,  
weißer Rohrzucker

**Gin Gin Mule** 11,50 €

Tanqueray Gin, Limettensaft, Minze,  
Läuterzucker, Thomas Henry Spicy Ginger<sup>2</sup>

**Thirsty Flamingo** 11,50 €

Tanqueray Gin, Rhabarbersaft,  
Zitronensaft, Zuckersirup

**Dark & Stormy** 11,50 €

Old Pascas Rum, Limette,  
Thomas Henry Spicy Ginger<sup>2</sup>

**Mojito** 11,50 €

Havanna Club 3 Jahre, Limette, Minze,  
weißer Rohrzucker, Mineralwasser

**Caipirinha** 11,50 €

Cachaça Pitu, Limette, weißer Rohrzucker

## Classic Single Malt Whisky Selection

**Talisker Skye 10 Jahre** 4 cl 12,00 €

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

**Glenkinchie 12 Jahre** 4 cl 12,00 €

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

**Cragganmore 12 Jahre** 4 cl 12,00 €

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

**Oban 14 Jahre** 4 cl 15,00 €

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

**Dalwhinnie 15 Jahre** 4 cl 15,00 €

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

**Lagavulin 16 Jahre** 4 cl 16,00 €

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



<b>Spirituosen</b>	2 cl	4 cl
<b>Grappa / Obstler</b>	4,00 €	8,00 €
Grappa Nonino Vusinar		
Williams Birnen-Brand Scheibel		
<b>Likör</b>	4,00 €	8,00 €
Sambuca Molinari		
Baileys <sup>1</sup>		
Amaretto		
Southern Comfort		
Campari		
Mampe Halb & Halb Kräuter & Orange		
Mampe Elefantenkümmel		
Italicus Bergamottenlikör		
<b>Brandy</b>		10,00 €
Cardenal Mendoza Solera G.R., 15 Jahre		
<b>Cognac</b>		10,00 €
Hennessy VS		
<b>Aniséé</b>		8,00 €
Pernod		
<b>Wermut</b>	5 cl	9,00 €
Belsazar Rosé		
Belsazar White		
Belsazar Red		



<b>Spirituosen</b>	2 cl	4 cl
<b>Wodka</b>	3,00 €	6,00 €
Mampe Berlin		
Absolut Schweden		
<b>Korn</b>	3,50 €	7,00 €
Fürst Bismarck / Otto von Schrot und Korn		
<b>Whisk(e)y</b>		7,00 €
Four Roses Bourbon		
Jameson Irish		
Monkey Shoulder Scotch		
<b>Gin</b>		
Bombay Sapphire London Dry		7,00 €
Tanqueray London Dry		7,00 €
Hendrick's Scotland Dry		8,00 €
<b>Rum</b>		
Havana Club Anejo 3 Jahre		7,00 €
Havana Club Anejo 7 Jahre		8,00 €
Barcelo Imperial-Ron Dominicano 7 Jahre		8,00 €
<b>Tequila</b>	3,00 €	6,00 €
Olmecca Silver		
José Cuervo Especial Reposado		



## Angaben über Zusatzstoffe

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

## Wichtige Hinweise:

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

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

## WIFI und Social Media im Chamäleon Hotspot



[www.chamaeleonberlin.com](http://www.chamaeleonberlin.com)