

**CHA  
MÄL  
EON**

**Getränke & Speisen  
Theatersaal**

## Snacks

<b>Laugenbrezel</b>	3,80 €
mit Hagelsalz	
<b>Marinierte Oliven &amp; milde Peperoni (vegan)</b>	3,90 €
mit provenzalischen Kräutern und Brot	
<b>Tortilla Chips</b>	5,50 €
mit Parmesandip oder veganer Paprikacreme	
<b>Snack Mix</b>	5,80 €
Erdnüsse, Popcorn süß & salzig und Lemon-Cashews	
<b>Kartoffel Chips Mix (vegan)</b>	5,80 €
aus Meersalz & schwarzem Pfeffer sowie Paprika & gerösteter Zwiebel	
<b>Snack Bowl</b>	6,50 €
Blätterteigstangen, Brot und knusprige Brotchips mit Parmesandip und veganer Paprikacreme	

Änderungen vorbehalten.

Für weitere Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie gerne nach unserer Allergenkarte.

## Speisen

<b>Brotzeitvariation mit Laugenbrezel</b>	13,50 €
Serrano Schinken, pikante Chorizo, würziger Bergkäse, feinwürzige Käsecreme, Spreewälder Gewürzgurken, marinierte Perlzwiebeln, dazu Parmesandip und Feigensenf	
<b>Käsevariation</b>	13,50 €
Auswahl an französischem und italienischem Käse u.a. Ziegenkäse, Brie, Taleggio, Gorgonzola, Comté mit Trauben, Feigensenf und Brotauswahl	
<b>Hüfte vom Weiderind</b>	19,50 €
sous vide gegart mit cremiger Süßkartoffel, Emulsion von Sauerampfer und knusprigen rote Beete Chips	
<b>Gegrillte Aubergine (vegan)</b>	19,50 €
mit cremiger Süßkartoffel, Emulsion von Sauerampfer und knusprigen rote Beete Chips	
<b>Dessert</b>	
<b>Tarte au Citron</b>	7,50 €
mit cremigem Mousse von weißer Schokolade und Himbeercoulis	

Wir danken unserem Catering-Partner:



Änderungen vorbehalten.

## 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, Thomas Henry Tonic<sup>2</sup>, Limette

**Pampelle Spritz** 0,15 l 9,50 €

Korsischer Grapefruitlikör, Marton Sekt,  
Mineralwasser, Zitrone

**Welcome Rose** 0,15 l 9,50 €

Hendrick's Flora Adora Gin mit Blumen- und  
Kräuternoten, Cranberrysaft,  
Thomas Henry Botanical Tonic, Gurke

**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

**Jean Fritz Crémant brut** 0,1 l 8,50 €

Weingut Jülg / Pfalz, Deutschland 0,75 l 49,00 €

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

**Jean Fritz Crémant rosé brut** 0,1 l 8,50 €

Weingut Jülg / Pfalz, Deutschland 0,75 l 49,00 €

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

**Frizzante (unter 0,5 % Alkohol)** 0,1 l 8,00 €

Weingut Junglen / Mosel, 0,75 l 45,00 €  
Deutschland

Fruchtige Noten von Apfel und Pfirsich, dazu Zitrus im Abgang.  
Erfrischende Secco-Alternative

## Champagner

**Champagne brut Réserve** 0,75 l 89,00 €

Weingut Maison Thevenet-Delouvin / Champagne,  
Frankreich

Ausgewogene Cuvée mit cremigem Mundgefühl

**Legras & Haas Intuition brut** 0,375 l 49,00 €

Weingut Legras & Haas / Champagne, Frankreich

Feinperlige Cuvée mit Tradition, Eleganz und Struktur

## Qualitätsweine

**Rosé** 0,2 l 0,75 l

**Flower Power Rosato** 8,70 € 32,50 €

2023 / Weingut Podere 414 / Toskana IGT BIO, Italien

Leichter frischer Rosé mit floralen Noten und einem  
kühlenden Finale mit feiner Salznote

## Qualitätsweine

**Weiß** 0,2 l 0,75 l

**Grüner Veltliner Löss** 8,70 € 32,50 €

2023 / Weingut Schlosskellerei Gobelsburg / Kamptal, Österreich

Saftig-fruchtig mit moderater Säure und einer würzigen Note

**Sauvignon Blanc** 8,70 € 32,50 €

2023 / Weingut Junglen / Mosel, Deutschland

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

**Grauburgunder Bischofskreuz (vegan)** 8,70 € 32,50 €

2023 / Weingut Pfaffmann / Pfalz, Deutschland

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

**Riesling Kabinett** 8,70 € 32,50 €

2022 / Weingut Regnery, Klüsselrath / Mosel, Deutschland

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

**Scheurebe** 8,70 € 32,50 €

2022 / Weingut Jülg / Pfalz, Deutschland

Aromen von Stachelbeere, Litschi und Maracuja zusammen mit lebendiger und würziger Säure

**Weissburgunder** 8,70 € 32,50 €

2023 / Weingut Junglen / Mosel, Deutschland

Erfrischend leichte Fruchtnoten in der Nase dazu ein weiches cremiges Mundgefühl

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

**Príncipe de Viana (vegan)** 8,70 € 32,50 €

2020 / Bodegas Principe de Viana / 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** 8,70 € 32,50 €

2023 / Tenuta Casate / Friaul, Italien

Beeriges Aroma, gute Säurebalance, pfeffrig-rassiger Geschmack, weicher und harmonischer Abgang

**Vereto Salice Salentino** 8,70 € 32,50 €

2020 / Vallone / Riserva DOP / Apulien, Italien

Intensive dunkle Fruchtaromen der Negroamaro-Traube, dazu Wildkräuter und Balsamiconoten. Reicher geschmeidiger Geschmack mit vollem Körper

**Spätburgunder** 8,70 € 32,50 €

2023 / Weingut Junglen / Mosel, Deutschland

Im kleinen Eichenholzfass gereift, elegant & funkelnd.  
Ausgeprägte Frucht, langer & feiner Abgang

**Douro Tinto** 8,70 € 32,50 €

2021 / Lavradores de Feitoria DOP / Douro, Portugal

Saftig-fruchtige Cuvée mit guter Säurebalance und Charakter. Noten von Beeren und Zimt

**Château Lamothe rouge** 8,70 € 32,50 €

2019 / Cadillac Côtes de Bordeaux / AC / Bordeaux, Frankreich

Ein fruchtig-pikanter Bordeaux aus Merlot und Cabernet Sauvignon.  
Satte rote Farbe, viel Beerenfrucht und zarte Tannine

Jahrgangsänderungen vorbehalten.

## Biere vom Fass

Berliner Kindl Pilsner	0,3 l	3,90 €
	0,4 l	4,90 €

Radler	0,3 l	3,90 €
Berliner Kindl Pilsner & Sprite	0,4 l	4,90 €

Allgäuer Büble Hefeweizen	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	5,50 €

Oberdorfer Helles	0,3 l	3,90 €
-------------------	-------	--------

Staropramen Premium Lager	0,3 l	3,90 €
---------------------------	-------	--------

## Flaschenbiere

BRLO West Coast IPA	0,33 l	4,50 €
---------------------	--------	--------

Schöffelhofer Kristallweizen	0,5 l	5,50 €
------------------------------	-------	--------

## Biere unter 0,5 % Alkohol

BRLO NAKED Pale Ale	0,33 l	4,20 €
---------------------	--------	--------

Berliner Kindl Pilsner	0,33 l	3,90 €
------------------------	--------	--------

Allgäuer Büble Hefeweizen	0,5 l	5,50 €
---------------------------	-------	--------

## Softgetränke

OSTMOST (Bio)	0,33 l	4,90 €
---------------	--------	--------

Apfel-Minz-Schorle

Apfel-Rhabarber-Schorle

Apfel-Johannisbeer-Schorle

Apfel-Ingwer-Schorle

Apfelsaft-Schorle, naturtrüb

## Säfte & Nektare aus dem Hause BAUER

	0,2 l	3,60 €
--	-------	--------

Apfelsaft, naturtrüb

Cranberrysaft

Tomatensaft

Orangensaft

Ananassaft

Maracujanektar

Saftschorlen nach Wahl	0,2 l	3,60 €
------------------------	-------	--------

## SELTERS Mineralwasser

Medium / Naturell	0,25 l	2,20 €
-------------------	--------	--------

	0,75 l	6,70 €
--	--------	--------

COCA COLA & CO.	0,2 l	3,90 €
-----------------	-------	--------

Coca-Cola<sup>1,3</sup>

Coca-Cola Zero Sugar<sup>1,3,4,6</sup>

Fanta<sup>3</sup>

Sprite

## 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		

## 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 €
Minze, frische Limette, weißer Rohrzucker, Orangensaft, Thomas Henry Tonic <sup>2</sup>	
<b>Pineapple Walk</b>	8,50 €
Ananassaft, Apfelsaft, Mandelsirup, Zitronensaft, Minze	
<b>Talented Herbs</b>	8,50 €
Seedlip Spice 94 alkoholfreie Gin-Alternative, Thomas Henry Botanical Tonic <sup>2</sup>	

## 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 €

## Tee - "Eilles Tea Diamonds" 3,90 €

Darjeeling Royal 1 <sup>st</sup> Flush
Rooibos Vanilla
Earl Grey Premium
Grüntee Asia

## Tee - "Paper & Tea" 3,90 €

Kräutertee PURE PRANA
Minztee RICH MINT

## Longdrinks

<b>Tanqueray / Roku / Hendrick's Gin Tonic</b>	10,50 €
mit Thomas Henry Tonic <sup>2</sup> / Botanical Tonic <sup>2</sup>	
<b>Jameson Ginger Ale</b>	10,50 €
Jameson Whisky, Thomas Henry Ginger Ale <sup>3</sup>	
<b>Mampe / Absolut Wodka Tonic / Bitter Lemon</b>	10,50 €
mit Thomas Henry Tonic <sup>2</sup> / Bitter Lemon <sup>2</sup>	
<b>Spring Time</b>	10,50 €
Hendrick's Flora Adora Gin mit Blumen- und Kräuternoten, Thomas Henry Botanical Tonic <sup>2</sup>	
<b>Straight Elephant</b>	10,50 €
Mampe Elefantenkümmel, Thomas Henry Tonic <sup>2</sup>	
<b>Southern Comfort Ginger Ale</b>	10,50 €
Southern Comfort, Thomas Henry Ginger Ale <sup>3</sup>	
<b>Campari Orange</b>	10,50 €
Campari, Orangensaft	
<b>Cuba Libre</b>	
Havana Club 3 Jahre, Coca Cola <sup>1</sup> , Limette	10,50 €
mit Havana Club 7 Jahre	11,00 €

## Cocktails

<b>Negroni</b>	13,00 €
Tanqueray Gin, Campari, Belsazar Red	
<b>White Negroni</b>	13,00 €
Tanqueray Gin, Italicus Bergamottenlikör, Belsazar White Wermut, Limette	
<b>Bramble</b>	12,00 €
Tanqueray Gin, Brombeerlikör, Limette, weißer Rohrzucker	
<b>Gin Gin Mule</b>	12,00 €
Tanqueray Gin, Limettensaft, Minze, Läuterzucker, Thomas Henry Spicy Ginger <sup>2</sup>	
<b>Thirsty Flamingo</b>	12,00 €
Tanqueray Gin, Rhabarbersaft, Zitronensaft, Zuckersirup	
<b>Margarita</b>	12,00 €
Weißer Olmeca Tequila, Cointreau <sup>3</sup> , Zitronensaft	
<b>Espresso Martini</b>	12,00 €
Mampe Wodka, Kahlua, Espresso	
<b>Cosmopolitan</b>	12,00 €
Mampe Wodka, Cointreau <sup>3</sup> , Cranberrysaft, Limette	

## Cocktails

**Dark & Stormy** 12,00 €

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

**Mai Tai** 13,00 €

Old Pascas Dark Rum, Old Pascas White Rum,  
Cointreau<sup>3</sup>, Mandelsirup, Limettensaft, Ananassaft

**Mojito** 12,00 €

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

**Caipirinha** 12,00 €

Cachaça Pitu, Limette, weißer Rohrzucker

**Old Fashioned** 12,00 €

Four Roses Bourbon, Angostura, Zucker,  
Mineralwasser

**Bourbon Sour** 12,00 €

Four Roses Bourbon, Zitronensaft, Läuterzucker

**New York Sour** 12,00 €

Four Roses Bourbon, Zitronensaft, Rotwein,  
Läuterzucker

**Horses's Neck** 12,00 €

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

## 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 gesalzenem 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 Oberhand.

**Dalwhinnie 15 Jahre** 4 cl 15,00 €

Ein Hauch Heidekraut & Rauch im Aroma. Geschmack  
leicht, fruchtig, süß nach Vanille & Honig. Exzellent 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 Pfefferminz		
Mampe Elefantenkümmel		
Italicus Bergamottenlikör		
<b>Brandy</b>		10,00 €
Cardenal Mendoza Solera G.R. 15 Jahre		
<b>Cognac</b>		10,00 €
Hennessy VS		
<b>Anisée</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>		
Tanqueray London Dry		7,00 €
Roku Japanese Craft Gin		8,00 €
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		



**Gestalten Sie gemeinsam  
mit uns die Zukunft des  
Zeitgenössischen Zirkus**

**Wir lieben Zeitgenössischen Zirkus,  
seine innovative Kraft, Vielfalt und Wandlungsfähigkeit**

Als gemeinnützige Kultureinrichtung verstehen wir unseren kulturellen, künstlerischen und gesellschaftlichen Auftrag darin, die Kunstform Zeitgenössischer Zirkus zu fördern, weiterzuentwickeln und allen Menschen den Zugang zu Kultur zu ermöglichen.

**Möchten Sie uns dabei unterstützen?  
Dann werden Sie Teil der Chamäleon-Familie  
und Mitglied im Chamäleon Club!**

Mit Ihrem Mitgliedsbeitrag unterstützen Sie Projekte, für die wir auf finanzielle Hilfe angewiesen sind. Dazu gehören z.B. Rahmenprogramme für Menschen mit Behinderung oder unser Soli-Ticket für Menschen, die sich einen Theaterbesuch nicht leisten können.

Als Mitglied profitieren Sie zudem von zahlreichen attraktiven Vorteilen.

Interessiert? Weitere Informationen finden Sie unter [www.chamaeleonberlin.com/de/club](http://www.chamaeleonberlin.com/de/club)



## Eventlocation

Das Chamäleon 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

Alexander Voß / Leitung Spielstätte  
Tel.: 030-4000 5936  
voss@chamaeleonberlin.com

## Gruppenbuchung

Wir bieten Ihnen vielfältige Möglichkeiten, Ihr Gruppenevent zu gestalten – vom Sektempfang bis zu unseren kulinarischen Theater-Variationen (buchbar ab 10 Personen).

Gruppen ab 15 Personen erhalten zudem einen Gruppenrabatt auf unsere Theaterkarten. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot unter

[tickets@chamaeleonberlin.com](mailto:tickets@chamaeleonberlin.com)

## Freude verschenken

Verschenken Sie einen Abend im Chamäleon. Geschenkgutscheine Ihrer Wahl erhalten Sie an der Theaterkasse oder im Onlineshop.

## 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)