

CHA
MÄL
EON

Getränke & Speisen
Theatersaal

Snacks

Laugenbrezel mit Hagelsalz	3,80 €
Marinierte Oliven & milde Peperoni (vegan) mit provenzalischen Kräutern	4,90 €
Tortilla Chips mit Parmesandip oder veganer Paprikacreme	5,50 €
Snack Mix Erdnüsse, Popcorn süß & salzig und Lemon-Cashews	5,80 €
Extra Dip Parmesandip oder vegane Paprikacreme	1,50 €
Extra Brotschale	2,00 €

Änderungen vorbehalten.

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

Speisen

Würziger orientalischer Eintopf von roten Linsen (vegan) mit frischem Gemüse, Kichererbsen, Curry und Kreuzkümmel	10,50 €
Brotzeitvariation Serrano Schinken, pikante Chorizo, würziger Bergkäse, feinwürzige Käsecreme, Spreewälder Gewürzgurken, marinierte Perlzwiebeln, dazu Parmesandip und Feigensenf, dazu Brotauswahl	13,50 €
Käsevariation Auswahl an französischem und italienischem Käse u.a. Ziegenkäse, Brie, Taleggio, Gorgonzola, Comté mit Trauben, Feigensenf und Brotauswahl	13,50 €
Pulled Chicken Flatbread knusprig getoastet mit saftigem Pulled Chicken, Salatmix, frischem Apfel, roten Zwiebeln, Süßkartoffelwürfeln und Röstzwiebeln	12,90 €
Mediterranes Flatbread knusprig getoastet mit gegrilltem Antipasti-Gemüse aus Zucchini, Aubergine, Karotten und roten Zwiebeln mit Balsamicoglaze, Salatmix, Brie und Sonnenblumenkernen Wahlweise ohne Brie (vegan)	12,90 €

Dessert

Tarte au Citron mit cremigem Mousse von weißer Schokolade und Himbeer coulis	7,50 €
--	--------

Wir danken unserem
Catering-Partner:



CATERING
green glasses

Änderungen vorbehalten.

Aperitif

Sekt Brombeere 0,1 l 8,50 €

Marton Sekt & Giffard 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 Tonic², Limette

Pampelle Spritz 0,15 l 9,50 €

Korsischer Grapefruitlikör, Marton Sekt,
Mineralwasser, Zitrone

Welcome Rose 0,15 l 10,00 €

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

Red Mirror 0,15l 10,00 €

Mampe Sauerkirsch-Bittermandellikör, Marton Sekt,
Thomas Henry Tonic², Angostura, Minze

Italian Garden 0,15 l 10,00 €

Italicus Bergamottenlikör, Marton Sekt,
Zitronensaft, Olive

CIDER Apfelschaumwein (Bio)

Ostmost Outcider Wild 5,5 % Alc. 0,33 l 6,50 €

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

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

Assemblage aus Pinot Noir und Pinot Meunier.
Florale und fruchtige Aromen, dazu ein langes Finish

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

Bergdolt-Reif & Nett /

Pfalz, Deutschland 0,75 l 45,00 €

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

Château Penin rosé 8,90 € 33,00 €

2024 / Weingut Château Penin /
AC / Bordeaux, Frankreich
Eleganter Rosé aus Cabernet-Sauvignon und Merlot
mit weichen Fruchtaromen und würzigem Abgang

Qualitätsweine Weiß

0,2 l 0,75 l

Grauburgunder Riverstone 8,90 € 33,00 €

2024 / Weingut Gunderloch / Rheinhessen, Deutschland
Fruchtige Aromen gelber Früchte, dazu eine feine Mineralität. Lang und frisch im Abgang mit leichter Säure.

Sauvignon Blanc 8,90 € 33,00 €

2024 / Weingut Junglen / Mosel, Deutschland
In der Nase leicht grasige Aromen, am Gaumen typische Mineralität mit dichter Frucht nach Stachelbeere

Weissburgunder 8,90 € 33,00 €

2024 / Weingut Junglen / Mosel, Deutschland
Erfrischend leichte Fruchtnoten in der Nase dazu ein weiches cremiges Mundgefühl

Riesling Kabinett 33,00 €

2024 / Weingut Regnery, Klüsselrath / Mosel, Deutschland
In der Nase Pfirsich, Zitrus, tropische Frucht. Am Gaumen frische Säure bei feinem Schmelz und Schiefermineralik

Scheurebe 33,00 €

2023 / Weingut Jülg / Pfalz, Deutschland
Aromen von Stachelbeere, Litschi und Maracuja zusammen mit lebendiger und würziger Säure

Grüner Veltliner Löss 33,00 €

2024 / Weingut Schlosskellerei Gobelsburg Kamptal, Österreich
Saftig-fruchtig mit moderater Säure und einer würzigen Note

Chardonnay (Bio) 43,00 €

2024 / Alois Lageder / DOC / Südtirol, Italien
Duftige frische Aromen nach reifen Birnen. Starker Ausdruck der Rebsorte durch den Ausbau im Stahltank. Klarer Körper mit angenehmer Würze, rundum ausbalanciert

Qualitätsweine Rot

0,2 l 0,75 l

Príncipe de Viana (vegan) 8,90 € 33,00 €

2021 / Bodegas Príncipe 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

Douro Tinto 8,90 € 33,00 €

2022 / Lavradores de Feitoria / DOP / Douro, Portugal
Saftig-fruchtige Cuvée mit guter Säurebalance
Und Charakter. Noten von Beeren und Zimt

Spätburgunder 8,90 € 33,00 €

2024 / Weingut Junglen / Mosel, Deutschland
Im kleinen Eichenholzfass gereift, elegant und funkelnd.
Ausgeprägte Frucht, langer und feiner Abgang

Merlot Friuli Isonzo 33,00 €

2024 / Tenuta Casate / Friaul, Italien
Beeriges Aroma, gute Säurebalance, pfeffrig-rassiger Geschmack, weicher und harmonischer Abgang

Vereto Salice Salentino 33,00 €

2021 / Vallone / Riserva DOP / Apulien, Italien
Intensive dunkle Fruchtaromen der Negroamaro-Traube, dazu Wildkräuter und Balsamiconoten. Reicher geschmeidiger Geschmack mit vollem Körper

Château Lamothe rouge 38,00 €

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

Syrah Les Vignes d'à Côté 43,00 €

2023 / Cave Yves Cuilleron / Collines Rhodaniennes IGP, Frankreich
Eleganter fruchtiger Syrah mit zart floralem Aroma. Ausdrucksstark und cremig, dabei immer fein und ausgewogen

Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Biere vom Fass

Berliner Kindl Pilsner	0,3 l	3,90 €
	0,4 l	5,20 €
Radler	0,3 l	3,90 €
Berliner Kindl Pilsner & Sprite	0,4 l	5,20 €
Allgäuer Büble Hefeweizen	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	5,70 €
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 €
Schöfferhofer Kristallweizen	0,5 l	5,70 €

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	5,70 €

Softgetränke

SELTERS Mineralwasser	0,25 l	2,40 €
Medium / Naturell	0,75 l	6,70 €
OSTMÖST (Bio)	0,33 l	4,90 €
Apfel-Minze-Schorle		
Apfel-Rhabarber-Schorle		
Apfel-Johannisbeer-Schorle		
Apfel-Ingwer-Schorle		
Apfelsaft-Schorle, naturtrüb		
Säfte & Nektare aus dem Hause BAUER		
Apfelsaft, naturtrüb	0,2 l	3,60 €
Cranberrynektar		
Orangensaft		

THOMAS HENRY	0,2 l	3,90 €
Tonic ²		
Botanical Tonic ²		
Ginger Ale ³		
Bitter Lemon ²		
Spicy Ginger ²		
Soda		
COCA COLA & CO.	0,2 l	3,90 €
Coca-Cola ^{1,3}		
Coca-Cola Zero Sugar ^{1,3,4,6}		
Fanta ³		
Sprite		

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 - "Paper & Tea"	3,90 €

Kräutertee PURE PRANA

Noten: Zitrus, Ingwer, Gras, frische Minze

Kräutertee SWEET LULLABY

Noten: Kamille, Rose, Holunderblüten, Zitronengras

Früchtetee BERRY POMP

Noten: Waldbeeren, Blaubeere, Kirsche, Hibiskus

Roibostee LITTLE WONDER

Noten: Weihrauch, Kamille, Salbei, Zimt

Earl Grey BRAVE NEW EARL

Noten: Bergamotte, Jasmin, Wacholder

Grüntee MIGHTY GREEN

Noten: Frisches Gras, Seetang, Tomate

Longdrinks

Tanqueray / Roku / Hendrick's Gin Tonic 10,50 €

mit Thomas Henry Tonic² / Botanical Tonic²

Jameson Ginger Ale 10,50 €

Jameson Whisky, Thomas Henry Ginger Ale³

Mampe / Absolut Wodka Tonic / Bitter Lemon 10,50 €

mit Thomas Henry Tonic² / Bitter Lemon²

Spring Time 10,50 €

Hendrick's Flora Adora Gin mit Blumen- und Kräuternoten, Thomas Henry Botanical Tonic²

Straight Elephant 10,50 €

Mampe Elefantenkümmel, Thomas Henry Tonic²

Southern Comfort Ginger Ale 10,50 €

Southern Comfort, Thomas Henry Ginger Ale³

Campari Orange 10,50 €

Campari, Orangensaft

Cuba Libre

Havana Club 3 Jahre, Coca Cola^{1,3}, Limette 10,50 €

mit Havana Club 7 Jahre 11,00 €

Cocktails

Negroni 13,00 €

Tanqueray Gin, Campari, Belsazar Red

White Negroni 13,00 €

Tanqueray Gin, Italicus Bergamottenlikör,
Belsazar White Wermut, Limette

Bramble 12,00 €

Tanqueray Gin, Brombeerlikör, Limette,
weißer Rohrzucker

Flower Garden 13,00 €

Hendrick's Flora Adora Gin mit Blumen- und
Kräuternoten, Cranberrysaft, Limettensaft,
Mineralwasser, Zuckersirup, Gurke

Espresso Martini 13,00 €

Mampe Wodka, Kahlua, Espresso

Mojito 12,00 €

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

Caipirinha 12,00 €

Cachaça Pitu, Limette, weißer Rohrzucker

Bourbon Sour 12,00 €

Four Roses Bourbon, Zitronensaft, Läuterzucker

Spirituosen

2 cl 4 cl

Classic Single Malt Whisky Selection ab 12,00 €

Grappa / Obstler 4,00 € 8,00 €

Grappa Nonino Vusinar
Williams Birnen-Brand Scheibel

Likör 4,00 € 8,00 €

Sambuca Molinari

Baileys¹

Amaretto

Mampe Halb & Halb
Kräuter & Orange
Mampe Pfefferminz
Mampe Elefantenkümmel

Brandy & Cognac 10,00 €

Cardenal Mendoza Solera G.R. 15 Jahre
Hennessy VS

Whisk(e)y 7,00 €

Four Roses, Bourbon
Jameson, Irish

Monkey Shoulder, Scotch

Rum

Havana Club Anejo 7 Jahre 8,00 €

Barcelo Imperial-Ron Dominicano 7 Jahre 8,00 €

Tequila 3,00 € 6,00 €

Olmeca Silver
José Cuervo Especial Reposado

Unsere Unterstützungsangebote für Sie

Was dürfen wir Ihnen zusätzlich anbieten, damit Sie sich bei uns rundum wohlfühlen?



Sprechen Sie gerne unser Service-Personal an, wenn Sie unsere barrierefreie Toilette benutzen möchten.



Falls Sie zum Verlassen des Theaters unseren Fahrstuhl benutzen möchten, sprechen Sie gerne unser Service-Personal an.



Gerne stellen wir Ihnen auf Wunsch eine Speisenkarte in Brailleschrift zur Verfügung.



Zur besseren Sicht oder zur Steigerung des Sitzkomforts stellen wir Ihnen gerne ein Kissen oder eine Sitzerhöhung zur Verfügung.



Bei Bedarf stellen wir Ihnen gerne eine Lese-Lupe zur Verfügung, die zusätzlich mit einer Lichtquelle ausgestattet ist.



Die nächsten Vorstellungen mit Audodeskription finden Sie unter chamaeleonberlin.com/de/begleitprogramme/

Informationen zu Begleitprogrammen in DGS und AD finden Sie hier



Dank der Zusammenarbeit mit dem Schwerhörigen Verein Berlin bieten wir regelmäßig Termine an, bei denen unsere Gäste mit Hörgeräten mobile Hörschleifen ausleihen können.



Die nächsten Vorstellungen mit Übersetzung in Deutsche Gebärdensprache und mit Hörschleifen finden Sie unter chamaeleonberlin.com/de/begleitprogramme



Bitte beachten Sie, dass während mancher Stücke stroboskopische Lichteffekte zum Einsatz kommen, die ein erhöhtes gesundheitliches Risiko für Personen mit Epilepsie-Gefährdung bedeuten können.



Während mancher Aufführungen kann es zu höheren Lautstärken kommen. Gerne stellen wir Ihnen einen kostenfreien Ohrenschutz zur Verfügung.

Informationen zu potentiellen visuellen, auditiven oder inhaltlichen Triggern finden Sie in der Beschreibung der entsprechenden Show auf der Webseite.

Bei Bedarf haben Sie während der Aufführung jederzeit die Möglichkeit sich in das ruhige Foyer zurückzuziehen. Auch eine Rückkehr in den Saal ist ebenfalls zu jedem Zeitpunkt, mit Ausnahme kurzer sehr ruhiger Momente in der Aufführung, möglich.

Wir sind für Sie da – sprechen Sie uns gerne an!

Allgemeine Informationen in DGS zu Ihrem Besuch im Chamäleon finden Sie hier



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
vooss@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

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