



SPEISEN

GETRÄNKE

FRÜHSTÜCK

Samstags & Feiertags 10:00 - 15:00 Uhr

Frühstück wird mit Brotkorb serviert.

Französisches Frühstück

Croissant, Butter, Obst, Konfitüre, Nutella und Honig, Milchkafee 5,90 €

Käsefrühstück

Verschiedene Käsesorten, Marmelade, Butter, Vanillequark mit Früchten & marinierte Oliven 8,90 €

Gemischtes Frühstück

Geflügelwurst^{1,2,5}, Salami^{2,5,7}, verschied. Käsesorten, Ei, Butter, Vanillequark mit Früchten & marinierten Oliven 10,50 €

Täglich bis 16.00 Uhr

Bauernfrühstück

mit Kartoffeln, Champignons, Speck, Zwiebeln, Sauer Gurken an Kräuterquark 6,90 €

Süßer Traum

Eierkuchen, Nutella, Honig, Marmelade, Vanillequark mit Früchten 6,50 €

Eiergerichte

2 Spiegeleier mit Butter & Toast an Salatbeilage 4,90 €

Rührei Natur mit Butter & Toast an Salatbeilage 4,90 €

Rührei Paprika, Zwiebeln, Tomaten fr. Kräuter an Salatbeilage dazu Butter & Toast 4,90 €

Rührei mit gebr. Bacon an Salatbeilage dazu Butter & Toast 7,40 €

Süßes

Obstsalat 4,90 €

Vanillequark mit frischen Früchten 5,50 €

Eiweißschock 5,50 €
Vanillequark mit Rosinen, Zimt, Honig, Banane und Cornflakes

Snacks

Chicken Wrap mit Sauerrahm, Avocadocreme, Blattsalat, Tomaten & Gurken (Pikant)	6,90 €
Rumpsteak Wrap mit Sauerrahm, Avocadocreme, Blattsalat, Tomaten & Gurken	9,50 €
Halloumi Wrap mit Sauerrahm, Avocadocreme, Blattsalat, Tomaten & Gurken	6,50 €
Nachos mit Sauerrahmdip, Salsa Sauce & Avocadocreme	5,90 €
Nachos Käse mit Käse überbacken, Sauerrahmdip, Salsa Sauce & Avocadocreme	6,50 €
Nachos Chicken mit Käse überbacken, Sauerrahmdip, Salsa Sauce & Avocadocreme	7,50 €

BUSINESS LUNCH/MITTAGSTISCH

Täglich wechselnder Mittagstisch
von Mo - Fr 12:00 - 16:00 Uhr ab 5,90.-

SPEISEN

Montag bis Sonntag 16:00 - 23:00 Uhr

Suppe

Rote Linsen- Cremesuppe	3,90 €
Feine Tomaten-Mangosuppe mit Cròutons & Pesto	3,90 €

Vorspeisen

Marinierte Oliven	4,00 €
Hummus mit Sesamcreme	4,00 €
Antipastiteller	8,50 €
Gegrilltes Gemüse mit Kapernbeeren, auf Rucolabett & geriebenem Parmesan	
Vorspeisenteller	10,50 €
Hummus, marinierte Oliven, marin. Fetakäse, getr. Tomaten, Antipasti, Kapernbeeren	
Gefüllte Blätterteigröllchen	5,50 €
mit Petersilie & Fetakäse dazu Kräuterquark	

Sonntags Brunch

11,90 pro Person von 9.00 -15.30 Uhr
Kinder Brunch 4-9 Jahren 7,90

Salate

Gemischter bunter Salatteller der Saison mit Hausdressing	6,90 €
Salat Feta mit roten Zwiebeln, getr. Tomaten, geriebenem fetakäse & gerösteten Mandelsplittern	8,50 €
Salat Maultaschen mit gebratenen Gemüsemaul- taschen	8,50 €
Salat Hähnchen mit gebratenen Hähnchenbruststreifen in Soja-Balsamico-Sweet-Chili- Marinade	9,50 €
Salat Rumpsteak mit gebratenen Rumpsteak- streifen & Blätterteigröllchen	12,90 €
Salat Großgarnelen mit gebratenen Großgarnelen & Blätterteigröllchen	12,50 €
Hüftgold Salatteller Bunter gem. Salatteller mit gebr. Halloumi Käse in Hausdressing & Blätterteig- röllchen	8,90 €

Vegetarisch

Spätzle mit Zucchini, Champignons, Zwiebeln, fr. Kräuter in Rahmsauce an Salatbeilage	8,90 €
Käsespätzle mit Mohn getr. Tomaten, Zwiebeln, fr. Kräuter an Salatbeilage	8,90 €
Kross gebratene Gemüsemaultaschen mit roten Zwiebeln, in leichter Tomatensauce an Salatbeilage dazu gerieb. Parmesan	8,90 €
Gemüsepfanne gebratenes Gemüse der Saison auf würziger Cocos-Currysauce an Basmati Reis & Salatbeilage	9,50 €

SPEISEN

Hauptgerichte

Pasta

- Rigatoni mit Hähnchenbruststreifen & getr. Tomaten 8,90 €
frische Kräuter in Rahmsauce
dazu Rucola & Parmesan
- Rigatoni Zucchini, Auberginenwürfel & Knoblauch 8,50 €
in Tomatensauce, Basilikumpesto &
geriebenem Fetakäse
- Rigatoni mit Curry-Hähnchen 8,90 €
mit Hähnchenbruststreifen, Zucchini,
Zwiebeln, fr. Kräuter in Curry- Sahne-
Sauce dazu Rucola & Parmesan
- Linguine mit gebratenen Großgarnelen 11,90 €
Zucchini, Chili, Knoblauch, fr. Kräuter,
Olivenöl, Rucola & Parmesan
- Linguine in Hummersauce 11,90 €
Großgarnelen, Chili, Knoblauch,
Frühlingszwiebeln, Rucola & Parmesan
- Linguine mit Rumpsteakstreifen 12,90 €
Champignons, Zwiebeln, in Tomaten-
Sahne- Sauce dazu Rucola &
Parmesan
- Linguine mit Cherrytomaten 8,50 €
Rucola, Fetakäse, fr. Kräuter,
in Olivenöl
- Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Hackfleisch 8,90 €
auf Joghurt-Knoblauchbett mit Paprika-
butter & Rucola
- Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Spinat 8,90 €
auf Joghurt-Knoblauchbett mit Paprika-
butter & Rucola
- Röstkartoffeln 8,50 €
mit Zwiebeln, frischen Kräutern an
Salatgarnitur & Kräuterquark
- mit Spiegeleiern 9,50 €
- mit Hähnchenbruststreifen 10,50 €
- Großgarnelen 12,50 €
mit gebratenem Saisongemüse auf
würziger Cocos-Currysauce an
Basmati Reis & Salatbeilage

Fleisch

Gegr. Hähnchenbrust Mango auf Curry-Mango-Sauce, frischen Früchten an Mandelreis & Salatbeilage	10,50 €
Gegr. Hähnchenbrust Feta überbacken mit Fetakäse in Tomaten - Zitronen-Sauce dazu Basmati Reis an Salatbeilage	10,50 €
Gegr. Hähnchenbrust Jalapeno mit Jalapenobutter an Steak-Pommes dazu Grillgemüse	10,50 €
Toskanische Kalbspfanne mit Zucchini, Paprika, Chili, Zwiebeln, fr. Tomaten an Röstkartoffeln & Salatbeilage	12,50 €
Wienerschnitzel (kalb) mit Kartoffeln nach wahl (Röstkartoffeln oder Steak- Pommes) an Salatbeilage	13,90 €
Schweineschnitzel auf Champignon- Rahmsauce mit Steak-Pommes & Salatbeilage	10,50 €
Cordon bleu vom Schwein an Jägersauce mit Kroketten & Salatbeilage	13,90 €
Gegr. Schweinerückensteak auf grüner Pfeffersauce an Steak - Pommes & Salatbeilage	10,50 €
Arg. Rumpsteak vom Grill mit Röstkartoffeln auf grüner Pfeffersauce & Grillgemüse	16,90 €
Arg. Rumpsteak vom Grill mit Steak-Pommes an Salatbeilage & Jalapenobutter	16,90 €
Dessert	
Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln, Vanilleeis & Schokosoße	6,90 €
Tiramisu	3,90 €
Kindermenü	
Spongebob Fischstäbchen mit Steak- Pommes	4,90 €
Super Mario Rigatoni mit Tomatensauce	4,90 €
Die Wilden Kerle Schnitzel vom Schwein an Steak-Pommes	5,90 €

GETRÄNKE

Kaffee ⁴, **Heiße Getränke** Tasse oder Glas
Bio fairtrade Kaffee frische Röstung

Espresso	1,90 €
Espresso Doppio ⁹	2,90 €
Espresso Macchiato	2,00 €
Kaffee	2,20 €
Cappuccino	2,40 €
Cortado	2,40 €
Cafe Latte <small>Milchkaffee</small>	2,80 €
Latte Macchiato	2,80 €
Caramel Latte Macchiato	3,30 €
Chai-Latte Power	2,80 €
Heiße Schokolade <small>mit Sahne + 50</small>	2,50 €
Carajillo ⁹ <small>2 cl Brandy, kaffee</small>	4,90 €
Grog <small>mit Brauner Rum</small>	4,90 €
Irish Coffee <small>Irish Whiskey, Sahne, Kaffee</small>	5,90 €
Lumumba <small>Trinkschokolade mit braunem Rum</small>	5,50 €
Heiße Zitrone <small>mit frischem Zitronensaft & Honig</small>	2,70 €

Bio-Teesorten im Glas

Wir beziehen unsere Tee's von der Firma Alveus

Darjeeling	2,50 €
Earl Grey	2,50 €
Yogi <small>mit Milch & Honig</small>	2,80 €
Kräutertee	2,50 €
Früchteteetee	2,50 €
Grünertee	2,50 €
frische Minze <small>mit Honig</small>	2,80 €
frischer Ingwer <small>mit Honig</small>	2,80 €
frischer Ingwer-Orange <small>mit Honig</small>	2,80 €

Sonntags Brunch

11,90 pro Person von 9.00 -15.30 Uhr
Kinder Brunch 4-9 Jahren 7,90

Eisgetränke

Eiskaffee ⁴ Kaffee mit zwei Kugeln Vanilleeis	3,90 €
Eiskaffee ⁴ mit Sahne Kaffee mit zwei Kugeln Vanilleeis	4,50 €
Eisschokolade mit zwei Kugeln Vanilleeis & Sahne	4,50 €

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Coca Cola ^{1,4}	1,80 €	3,40 €
Coca Cola light ^{1,2,4,6,11}	1,80 €	3,40 €
Sprite ⁷	1,80 €	3,40 €
Fanta ^{1,7}	1,80 €	3,40 €
Tafelwasser	1,60 €	3,00 €
Still	1,60 €	3,00 €

Thomas Henry 0,2 l Flasche

Tonic Water ^{3,}	2,40 €
Bitter Lemon ^{3,7}	2,40 €
Spicy Ginger ¹	2,40 €

Bionade 0,33 l Flasche

Kräuter	2,60 €
Holunder	2,60 €

Mineralwasser

St. Leonhardsquelle Still / Medium 1,0 l	5,50 €
--	--------

Säfte & Nektare

	0,2 l	0,4 l
Mangonektar	2,00 €	3,80 €
Orangensaft	2,00 €	3,40 €
Ananassaft	2,00 €	3,60 €
Apfelsaft <small>Naturtrüb</small>	2,00 €	3,40 €
Cranberrysaft	2,00 €	3,80 €
Kirschnektar	2,00 €	3,80 €
Bananennektar	2,00 €	3,80 €
Rhabarbernektar	2,00 €	3,40 €
Marmor <small>Kirsch-Banane</small>	2,00 €	3,80 €
Saftschorle	1,80 €	3,20 €

frischgepresster

Orangensaft	3,20 €	5,90 €
-------------	--------	--------

Hausgemachte Durstlöcher/ Limonaden

Waldbeere - Mango	0,5 l	4,50 €
Erdbeer - Ingwer-Minze	0,5 l	4,50 €
Rhabarber - Himbeere	0,5 l	4,50 €
Holunder - Minze	0,5 l	4,50 €

Alkoholische Getränke

Biere vom Fass	0,3 l	0,5 l
Bitburger Pilsner	2,60 €	3,70 €
Augustiner Lagerbier <small>Hell</small>	2,60 €	3,90 €
Paulaner Hefeweizen <small>Hell</small>	2,60 €	3,70 €

Craft Beer BRLO

0,33 l

Pale Ale flasche 3,50 €

German IPA flasche 3,50 €

Flaschenbiere

0,33 l

König Pilsner alkoholfrei 2,80 €

Berliner Weiße mit Schuss¹ 2,80 €
Himbeer, Waldmeister oder Holunder

0,5 l

Allgäuer Büble Bier 3,50 €

Paulaner Hefeweizen alkoholfrei 3,50 €

Störtebeker Schwarzbier 3,50 €

Prosecco

Prosecco 0,1 l 2,90 €

Villa Armerilla Flasche 0,75 l 19,00 €

Aperol Spritz¹ 0,2 l 5,90 €
Aperol, Prosecco, Orangezeste

Hugo 0,2 l 5,90 €
Holunderblütensirup, Prosecco,
fr. Minze, Limette

Lillet 0,2 l 5,90 €
Lillet Blanc mit Prosecco &
Russian Wild Berry Limonade

Crémant

Brut Classic (Loire)

Flasche 0,75 l 29,00 €

Wein

Weiss

	0,2 l
Riesling Qualitätswein Klassischer Riesling, trocken fruchtig, reintönig, feine Säure. Weingut Himmeroder Hof Deutschland, Mosel, Erzeugerabfüllung	4,90 € 1l Fl. 23,-
Sauvignon Blanc Trocken, fruchtig, exaktreich, dezente Säure. Weingut: Marquis de Lissac Pays de Côtes de Thôngue IGP Frankreich	4,90 € 1l Fl. 23,-
Grauer Burgunder Qualitätswein Trocken, süffig, ausgewogen, milde Säure Weingut: Wasenweiler Winzer EG Deutschland, Baden, Kaiserstuhl Erzeuger- abfüllung	4,90 € 1l Fl. 23,-

Rosé

Qef Rosé Deutliche Aromen nach roten Beeren, wie Erdbeere und Himbeere, diese spiegeln sich auch am Gaumen wider. Frischer, fruchtiger Wein mit gutem Körper. Frankreich, Provence	4,90 € 0,75l Fl. 17,-
--	--------------------------

Rot

Cuna del Arte Reserva 2008 Ein dichter & komplexer Wein aus dunklen Trauben mit einem hoch aromatischen Bukett. Tarragona, Spanien	4,90 € 0,75l Fl. 17,-
Monferrato Fontemagno Weingut: Bonfante & Chiarle Trocken, elegant, würzig, schlank mit schöner Länge Italien, Piemont	4,90 € 0,75l Fl. 17,-
Lacrimus 5, D.O.C Rioja Weich & vollmundig, sanfte Tannine, beerige Noten. spanien, Rioja	4,90 € 0,75l Fl. 17,-

LONGDRINKS

JACKY COLA

7,00 €

Jack Daniel`s¹ Whiskey
Coca Cola

GIN TONIC

Gordons Gin	6,50 €
Hendrick`s, Tanqueray,	8,00 €
Brokers Gin 47p.	7,00 €
Gin Mare	8,00 €
Monkey 47 (Schwarzwald)	8,50 €
	9,50 €

CAMPARI FRESH ORANGE

7,00 €

Campari Bitter¹ &
frischer Orangensaft

WODKA LEMON/CRANBERRY

6,50 €

Smirnoff Vodka
Thomas Henry Lemon^{3,7} / Cranberry Nektar

TEQUILA SUNRISE

6,50 €

Jose Juervo, fr. Orangensaft,
hausge.Grenadine

CUBA LIBRE

6,50 €

Havana Club 3 j., Limette
Coca Cola ^{1,4}

MOSCOW MULE

7,00 €

Smirnoff Vodka, Gurkenscheiben,
Limette, Thomas Henry Spicy Ginger ¹

PIMM`S NO.1

7,00 €

Pimm`s, Zitronenzeste, Gurken-
scheiben & Thomas Henry Spicy
Ginger

SHERRY 5cl

TIO PEPE SECCO

3,50 €

LUSTAU MEDIUM DRY

3,50 €

PORT 5cl

DELAFORCE WHITE

3,50 €

WERMUT 5 cl

LILLET BLANC/ROSE

4,50 €

MARTINI BIANCO,ROSSO,DRY

4,50 €

NOILLY PRAT EXTRA DRY

4,50 €

PASTIS 4cl & Karaffe Eiswasser

PERNOD 5,00 €

PASTIS 51 5,00 €

BITTER & HALBBITTER

CAMPARI ¹ 5cl 3,50 €

APEROL ¹ 5cl 3,50 €

RAMAZZOTTI 2cl 4cl
2,50 € 4,50 €

AVERNA 2,50 € 4,50 €

FERNET BRANCA 2,50 € 4,50 €

JÄGERMEISTER 2,50 € 4,50 €

AQUAVIT 2cl 4cl

LINIE AQUAVIT 2,60 € 4,80 €

CALVADOS

CALVADOS 3,00 € 5,00 €

LIKÖRE

AMARETTO 2,50 € 4,50 €

SAMBUCA 2,50 € 4,50 €

BAILEY'S ¹ 3,00 € 5,00 €

FRANGELICO (HASELNUSSLIKÖR) 3,00 € 5,00 €

GRAPPA

GRAPPA DI CHARDONNAY 2,50 € 4,50 €

COGNAC & BRANDY	2CL	4CL
OSBORNE VETERANO	2,50 €	4,50 €
CARDENAL MENDOZA	3,50 €	6,00 €
PISCO CONTROL	3,00 €	5,00 €
HENNESY VS	4,00 €	7,00 €

OBSTBRÄNDE

NUSSBAUMER WILLIAMS BIRNE	3,00 €	5,00 €
NUSSBAUMER KIRSCH	3,00 €	5,00 €
NUSSBAUMER MIRABELLE	3,00 €	5,00 €

VODKA

ABSOLUT	2,50 €	4,50 €
GRASOVKA	2,50 €	4,50 €
GREEN MARK	2,50 €	4,50 €
BELVEDERE	3,00 €	5,50 €

GIN

GORDON'S DRY	2,50 €	4,50 €
TANQUERAY	4,00 €	5,00 €
HENDRICK'S	4,00 €	7,00 €
GIN MARE)	4,00 €	7,00 €
MONKEY 47 (SCHWARZWALD)	4,50 €	8,00 €

TEQUILA

TEQUILA JUERVO BLANCO	3,00 €	5,00 €
TEQUILA JUERVO GOLD	3,00 €	5,00 €

RUM

	2CL	4CL
HAVANA CLUB 3 YEARS	3,00 €	5,00 €
HAVANA CLUB 7 YEARS	3,50 €	6,00 €
MYER'S	3,00 €	5,00 €
MALTECO 15 YEARS	4,00 €	7,00 €
DON PAPA 7 YEARS	4,00 €	7,00 €
BOTUCAL 12 YEARS	4,00 €	7,00 €
ZACAPA CENTENARIO 23 YEARS	5,00 €	8,50 €

WHISKEY

SCOTCH

JOHNNY WALKER ¹	3,00 €	5,00 €
BALLANTINE'S ¹	3,00 €	5,00 €
CHIVAS REGAL 12 YEARS	4,50 €	7,50 €

IRISH

TULLAMORE DEW ¹	3,00 €	5,00 €
JAMESSON ¹	3,00 €	5,00 €

AMERICAN

MAKER'S MARK ¹	3,00 €	5,00 €
BULLEIT RYE	3,00 €	5,00 €
WOODFORD RESERVE	3,00 €	5,00 €
JACK DANIEL'S ¹	3,00 €	5,00 €

MALT

BOWMORE 12 YEARS ¹	4,50 €	8,00 €
ABERLOUR 10 YEARS ¹	4,00 €	7,00 €
GLENMORANGIE 10 YEARS ¹	4,00 €	7,00 €
OBAN 14 YEARS ¹	4,50 €	8,00 €

KENNZEICHNUNG

- 1 Farbstoff
- 2 mit Süßungsmitteln
- 3 Chininhaltig
- 4 Coffeinhaltig
- 5 mit Konservierungsstoffen
- 6 Aspartam enthält eine Phenylalaninquelle
- 7 mit Antioxidationsmitteln
- 8 geschwefelt
- 9 erhöhter Coffeingehalt
- 10 mit Taurin
- 11 Brennwert 100 ml < 1,0 kj (< 2,5 kcal)

Alle Preise sind in Euro angegeben und inklusive der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer.



Restaurant-Cocktailbar
Neue Bahnhofstraße 29
10245 Berlin Friedrichshain
Tel: 030 / 469 99 791
mail: infohueftgold@gmx.de
www.hueftgold-restaurant.de

Like us on Facebook

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Samstag 10.00 Uhr - open end

Sonntags 09.00 Uhr - open end

Unsere Küche schließt täglich um 23.00 Uhr

Ec Kartenzahlung möglich ab 10,- euro

Gutschein

Unsere Gutscheine erhaltet Ihr an der Bar oder bei unseren Servicemitarbeitern.