Limone
RESTAURANT

BERLIN · SCHMARGENDORF

Die Speisekarte

Tradition trifft Eleganz

Limone Restaurant by KuchenRausch

HUNDEKEHLESTRASSE 33, 14199 BERLIN

Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag 11-22 Uhr · Samstag und Sonntag 10-22 Uhr

Frühstück: Dienstag bis Freitag 11-13 Uhr

Samstag und Sonntag 10-13 Uhr



Vorspeisen

VORSPEISEN

Bruschetta A — 8,90 €

In Butter geröstetes Weißbrot mit frischen Tomaten, feinen Zwiebeln, frischem Basilikum und Knoblauch (4 Stück)

Vorspeisenauswahl des Hauses G, O — 14,90 €

Gemischter Vorspeisenteller mit gegrilltem Gemüse (vegetarisch). Auf Wunsch mit Wurst- und Käsespezialitäten für 19,50 €.

Rindercarpaccio G, O — 16,90 €

Zart aufgeschnittenes Rindfleisch mit Champignons, Rucola und frisch gehobeltem Parmesan

Gegrillte Calamaretti R — 18,90 €

Gegrillte junge Tintenfische mit Knoblauch, Kirschtomaten und Chili auf Rucolasalat

Gebackener Ziegenkäse A, G, H — 15,50 €

Gebackener Ziegenkäse mit Birnen, Feigen in Honig-Sesam-Dressing

Rote-Bete-Türmchen mit Ziegenkäse A, G, H — 16,90 €

Gebackene Rote-Bete-Türmchen mit Ziegenkäse, karamellisierten Birnen, Walnüssen auf Portwein



Suppen & Salate

SUPPEN

Tomatencremesuppe G — 7,90 €
Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum

Hausgemachte Gemüsesuppe L — 8,50 €
Gemüsesuppe nach traditioneller Art

Fischsuppe nach Art des Hauses D, A — 14,90 €
Fischsuppe mit Meeresfrüchten und geröstetem Knoblauchbrot

SALATE

Gemischter Salat A, L — 8,90 €
Mit Balsamico-Dressing, dazu hausgemachtes Brot aus eigener Produktion

Rucolasalat mit Granatapfel & Parmesan G — 13,90 €
Rucola mit Granatapfel, Pinienkernen und gehobeltem Parmesan

Insalata Albina G — 18,90 €
Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen, frischen Champignons und Melone



Pasta & Hausmannskost

PASTA

Spaghetti mit Knoblauch A — 13,90 €
Mit frischem Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini (scharf)

Spaghetti mit Garnelen B, G — 19,50 €
Garnelen, Kirschtomaten und Zucchini, verfeinert mit Basilikumpesto

Paccheri mit Garnelen B, G — 24,90 €
Nudeln mit Garnelen und Zucchini in feiner Hummercreme

Pasta mit Kalbsleber A, G — 18,90 €
Mit Kalbsleber, Zwiebeln, Cherrytomaten und Knoblauch

Ziegenkäse-Gnocchi A, G — 18,50 €
Gnocchi gefüllt mit Ziegenkäse auf getrüffelter Rote-Bete-Creme

Ravioli mit Ricotta & Spinat A, G — 16,90 €
Teigtaschen gefüllt mit Ricotta-Spinat in Tomatensauce

HAUSMANNSKOST

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb A, G — 28,90 €
Wahlweise mit Spätzle oder Kartoffelpüree

Wiener Schnitzel mit Gurkensalat A, C, G, M — 29,50 €
Wahlweise mit Bratkartoffeln oder Pommes



Hauptgerichte

FISCH & FLEISCH

Alle Fisch- und Fleischgerichte servieren wir mit Tagesbeilage.

Gegrilltes Doradenfilet D — 27,90 €
Mit Kirschtomaten, Knoblauch, frischen Kräutern und Chili

Lachsfilet D, G, M — 26,90 €
Lachsfilet vom Lavastein-Grill. Zur Auswahl mit Pommery-Senf-Sauce (+ 4,90 €).

Zanderfilet D, G — 27,50 €
Auf feiner Rote-Bete-Meerrettich-Creme

Großgarnelen aus der Pfanne B, D — 28,90 €
Großgarnelen mit Kirschtomaten, Knoblauch, Kräutern und Chili

Argentinisches Rumpsteak vom Lavasteingrill G, M — 31,90 €
Auf Wunsch mit Trüffelcreme oder Rotweinsauce (+ 4,90 €).

Hähnchenbrustfilet G, M — 22,90 €
Hähnchenbrustfilet vom Lavasteingrill mit Zitronen-Rosmarin-Sauce

Gebratene Kalbsleber G — 27,90 €
Gebratene Kalbsleber mit Salbeibutter, dazu Kartoffelpüree



Desserts

DESSERTS

Käseplatte G, H — 14,90 €
Variationen von Edelkäse, Feigensenf & frischem Obst mit Nüssen

Tiramisu A, C, G — 8,50 €
Nach Art des Hauses

Karamellisierte Feigen mit Vanilleeis G, H — 9,90 €
Karamellisierte Feigen in Orangenhaut mit Vanilleeis

Kaiserschmarrn A, C, G, H — 13,90 €
Hausgemacht, mit Rosinen und Zwetschgen

Tartufo Limoncello A, C, G — 8,90 €
Die Frische der Zitrone trifft auf eine zarte Creme mit einem flüssigen Kern

Vanille-Parfait mit Waldbeeren A, C, G — 8,90 €
Feines Parfait von der Vanille mit marinierten Waldbeeren

Eis (pro Kugel) G — 2,90 €
Feinste Sorten: Vanille, Erdbeere, Schokolade

Tageskuchen A, C, G, H — 5,50 €
Wechselnde Auswahl aus unserer Kuchenvitrine - fragen Sie unser Service-Team



Kindermenü

FÜR KLEINE GENIESSER

Tomato-Zauber-Nudeln A — 8,50 €
Makkaroni in feiner Tomatensoße

Schnitzel-Bärli A, C — 13,90 €
Kleines Kalb-Schnitzel mit Pommes & Ketchup

Pommes C — 4,90 €
Ketchup & Mayonnaise



Getränke & Säfte

GETRÄNKE

Acqua Morelli 3,50 / 6,90 €
Still oder mit Kohlensäure · 0,2 l Fl. / 0,7 l Fl.

Cola oder Cola Zero 3,50 / 5,50 €
0,2 l / 0,4 l

Fanta 3,50 / 5,50 €
0,2 l / 0,4 l

Sprite 3,50 / 5,50 €
0,2 l / 0,4 l

Goldberg Tonic Water 3,90 €
0,2 l Fl.

Goldberg Bitter Lemon 3,90 €
0,2 l Fl.

Goldberg Ginger Ale 3,90 €
0,2 l Fl.

Granini Eistee 4,90 €
Pfirsich oder Zitrone · 0,33 l Fl.

SÄFTE / SCHORLEN

Frisch gepresster Orangensaft 5,90 €

Granini Apfel 3,50 €
0,2 l Fl.

Granini Kirsch 3,50 €
0,2 l Fl.

Granini Pfirsich 3,50 €
0,2 l Fl.

Granini Orange 3,50 €
0,2 l Fl.

Granini Apfelschorle 4,90 €
0,33 l Fl.

Granini Kirschschorle 4,90 €
0,33 l Fl.

Granini Rhabarberschorle 4,90 €
0,33 l Fl.

Granini Limette-Minze 4,90 €
0,33 l Fl.



Kaffee & warme Getränke

KAFFEE

Espresso	3,20 €
Doppelter Espresso	4,50 €
Espresso Macchiato	3,50 €
Americano	3,20 €
Café Crème	3,50 €
Cappuccino	4,00 €
Latte Macchiato	4,50 €
Milchkaffee	4,50 €
Flat White	4,50 €
Affogato	7,90 €

WARME GETRÄNKE

Heiße Schokolade — 4,50 €

Mit Sahne + 1,00 € · Mit Schuss (2 cl) Rum oder Baileys + 2,00 €

Tee — 4,50 €

Assam · Darjeeling · Earl Grey · Grüner Tee · Kräutertee · Früchtetee

Frischer Ingwer & Minze Tee — 5,50 €

Mit frischem Ingwer, Minze und Zitrone



Aperitif

APERITIF

Prosecco 0,1 l	7,90 €
Lillet Wildberry	9,50 €
Aperol Spritz	9,50 €
Limoncello Spritz	9,50 €
Hugo	9,50 €
Martini Bianco	6,50 €
Martini Rosso	6,50 €

ALKOHOLFREI

San Bitter	7,50 €
Crodino	7,50 €
San Bitter Spritz	9,50 €
Crodino Spritz	9,50 €



Biere & Spirituosen

BIERE

Lübzer · 0,3 l / 0,5 l	3,90 / 5,50 €
Blanc 1664 · 0,3 l	4,20 €
Duckstein Weizen · 0,3 l / 0,5 l	4,20 / 5,90 €
Radler · 0,3 l	4,20 €
Alster · 0,3 l	4,20 €
Erdinger Kristall · 0,5 l Fl.	5,50 €
Erdinger alkoholfrei · 0,5 l Fl.	5,50 €
Carlsberg alkoholfrei · 0,3 l	4,20 €

LIKÖRE / KRÄUTER

Alle Angaben für 2 cl

Averna	4,00 €
Ramazzotti	4,00 €
Sambuca	4,00 €
Amaretto	4,00 €
Baileys	4,00 €
Limoncello	4,50 €

AQUAVIT / COGNACS

Alle Angaben für 2 cl

Jameson	5,50 €
Jack Daniels	5,00 €
Remy Martin	5,50 €
Vecchia Romana	5,00 €
Malteser Kreuz	4,00 €
Linie Aquavit	5,00 €
Wodka Absolut	4,00 €
Grappa Hausmarke	5,50 €



Weinkarte

WEISSWEIN

Maximin Grünhaus – Riesling Schiefer – Mosel	27,50 €
Karl Pfaffmann – Grauburgunder – Pfalz	29,50 €
Dürnberg – Grüner Veltliner – Weinviertel (Niederösterreich)	38,50 €
Cascina Chicco – Roero Arneis „Anterisio“ DOCG – Piemont	42,00 €
Alois Lageder – Pinot Bianco „Versalto“ IGT – Südtirol	42,00 €
Alois Lageder – Chardonnay DOC – Südtirol	42,00 €
Alno Rocca – Moscato D’Asti „Fiordaliso“ DOCG – Piemont	42,00 €
Cà dei Frati – Lugana DOC – Lombardei	43,50 €
Alois Lageder – Pinot Grigio DOC – Südtirol	44,00 €
Franz Keller – Grauburgunder vom Löss – Baden	44,50 €
Bulgarini – Lugana „010“ DOC – Lombardei	47,50 €
Bulgarini – Lugana „Gocce D’Oro“ DOC – Lombardei	49,00 €
Jermann – Venezia Giulia IGT – Friaul-Julisch Venetien	76,50 €

ROTWEIN

Cantina del Rimedio – Cannonau di Sardegna „Maimone“ DOC – Sardinien	34,50 €
Ferreri – Nero d’Avola IGT – Sizilien	38,00 €
Marramiero – Montepulciano d’Abruzzo – Abruzzen	39,50 €
Rodano – Chianti Classico DOCG – Toskana	42,50 €
Mocavero – Primitivo Salento Rosso IGP – Apulien	42,50 €
Kurtatsch – Lagrein DOC – Südtirol	44,50 €
Santadi – Carigna del Sulcis Riserva „Rocca Rubia“ DOC – Sardinien	51,50 €
Renieri – Rosso di Montalcino – Toskana	62,00 €
Mocavero – Primitivo Salento „Santufili“ IGP – Apulien	66,80 €
Cascina Chicco – Barolo „Rocche di Castelletto“ DOCG – Piemont	119,00 €
Campo Reale – Amarone della Valpolicella DOCG – Venezien	119,00 €
Renieri – Brunello di Montalcino – Toskana	230,00 €

ROSÉ

Bulgarini – Chiaretto „Rosa Blush“ DOC – Lombardei	39,50 €
Rosa dei Frati – Riviera del Garda Classico DOC – Lombardei	43,50 €
Costaripa – Valtènesi DOC – Lombardei	47,50 €



Allergene & Zusatzstoffe

ALLERGENE

A	Glutenhaltiges Getreide	**B**	Krebstiere
C	Eier	**D**	Fisch
E	Erdnüsse	**F**	Soja
G	Milch	**H**	Schalenfrüchte
L	Sellerie	**M**	Senf
N	Sesamsamen	**O**	Schwefeldioxid/Sulfite
P	Lupinen	**R**	Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

1	Mit Farbstoff	**2**	Mit Konservierungsstoff
3	Mit Antioxidationsmittel	**4**	Mit Geschmacksverstärker
5	Geschwefelt	**6**	Geschwärzt
7	Mit Phosphat	**8**	Mit Süßungsmittel
9	Koffeinhaltig	**10**	Chininhaltig

Limone
RESTAURANT

GRAZIE · MERCI · DANKE

Wir freuen uns auf Sie

Limone Restaurant by KuchenRausch · Berlin-Schmargendorf

HUNDEKEHLESTRASSE 33, 14199 BERLIN

Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag 11-22 Uhr · Samstag und Sonntag 10-22 Uhr

Frühstück: Dienstag bis Freitag 11-13 Uhr

Samstag und Sonntag 10-13 Uhr