



MINE

D I G E S T I F 4 cl

Elisir Limone, Poli, Veneto · 9

Amaro Montenegro, Premiata Specialità, Bologna · 8

Le Citron/L'Abricot du Roulot, Domaine Roulot, Bourgogne · 18

Kolonko, Sogni D'ORO Bergamotto/Limone, Baden · 16

Liquore al Mandarino, Distilleria Elettrico & Figli, Toscana · 9

Prunella Mandorlata, Nonino, Udine · 12

S Ü S S - U N D D E S S E R T W E I N E 5 cl

Barolo Chinato, Cappellano, Piemonte · 13

Malvasia di Salina, Tenuta Capofaro, Sicilia · 11

Ben Ryé, Donnafugata, Sicilia · 11

Sauternes Cru Barrejets, Bordeaux · 15

Ratafia Champenois Solera 90–16, Henri Giraud, Champagne · 16

Banyuls, Domaine du Traminer, Languedoc-Roussillon · 12

Sexton Vivier 2016, Stephane Vivier, Napa Valley · 17

S P I R I T U O S E N 2 cl

Grappa Moscato, Nonino · 5

Grappa Acquavite d'Uva Malvasia, Nonino · 6

Grappa di Barolo, Roagna · 9

Grappa di Bolgheri Sassicaia, Jacopo Poli · 9

Spiritus Rex · 18

C O G N A C 4 cl

Hennessy V.S.O.P · 13

Hine Antique XO Premier Cru Grande Champagne · 29

K Ä S E

Wir informieren Sie gerne über unsere heutige Auswahl · 21

D E S S E R T

Tiramisù mit einem der besten Mascarpone
direkt aus Brescia, Lombardei · 13

Warmer Pekannusskuchen
mit einer Kugel Tonkabohnen-Eiscreme · 14

Luftige Meringues mit Mango und Passionsfrucht · 13

Basque Cheesecake · 13

Lavendel Panna Cotta mit Blaubeercompott · 11

Hausgemachter Trüffel gefüllt mit Schokoladenganache,
mit Rosmarin aromatisiert · 3

UNSERE HAUSGEMACHTEN SORBETS UND EISCREMES

Preis pro Kugel · 5

Amalfi Zitrone

Mango & Passionsfrucht

Schokolade

Vanille

MINE
RESTAURANT

[minerestaurant.de](https://www.minerestaurant.de)

 [minewineberlin](https://www.instagram.com/minewineberlin)

Meinekestraße 10, 10719 Berlin