

MINE
RESTAURANT

mine/wine

minewineberlin

Meinekestraße 10, 10719 Berlin



MINE

DIGESTIF 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

SÜD- UND DESSERTWEINE 5 cl

Barolo Chinato, Cappellano, Piemonte · 13

Malvasia di Salina, Tenuta Capofaro, Sicilia · 11

Ben Ryé, Donnafugata, Sicilia · 11

Sauternes Cru Barrejats, Bordeaux · 15

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

Banyuls, Domaine du Traginer, Languedoc-Roussillon · 12

Sexton Vivier 2016, Stephane Vivier, Napa Valley · 17

SPIRITUOSEN 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

Marc de Bourgogne, Domaine de la Romanée-Conti · 50

Spiritus Rex · 18

COGNAC 4 cl

Hennessy V.S.O.P · 13

Hine Antique XO Premier Cru Grande Champagne · 29

KÄSE

Wir informieren Sie gerne über unsere heutige Auswahl · 21

DESSERT

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 Blaubeerkompott · 11

Hausgemachter Trüffel gefüllt mit Schokoladenganache,
mit Rosmarin aromatisiert · 2.5

UNSERE
HAUSGEMachten
SORBETS
UND EISCREMES
Preis pro Kugel · 5

Amalfi Zitrone

Mango & Passionsfrucht

Schokolade

Vanille