

Menü

Wir begrüßen Sie herzlichst im Restaurant „Schildkröte“, einem Geschichtsträchtigen Ort, direkt an der Flaniermeile Kurfürstendamm.

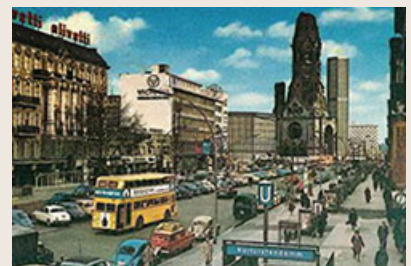
Die „Schildkröte“ blickt auf eine Jahrzehnte lange Tradition zurück, die bereits seit 1936 besteht. Durch die nahegelegenen Theatern und Lichtspielhäusern, war sie in der Vergangenheit Treffpunkt unzähliger Künstler. Dies bezeugen auch heute noch die Bilder, die überall im Restaurant an den Wänden hängen. Unter den Gästen waren auch immer wieder prominente Gesichter wie Loni Heuser, Edith Schollwer und Gene Hackman.

Auch durch den Glamour des Kurfürstendamms war und ist die Schildkröte bei vielen Berlinern als „Traditionshaus“ beliebt. Hier finden heute nicht nur Touristen, die sich die geschichtsträchtige Umgebung rund um den Ku’damm anschauen wollen, einen Platz zum einkehren und zum verschnaufen. Auch die Berliner und vor allem die Bewohner des Bezirks Charlottenburgs treffen sich in der „Schildkröte“.

Seit der Gründung wurde die Schildkröte von insgesamt sieben verschiedenen Betreibern geprägt. So kann man noch heute Einflüsse der verschiedenen Betreiber sehen. Die Einrichtung beispielsweise, stammt aus dem Eröffnungsjahr und wurde von Herrn Bernd Zeiser (Inhaber von 1990 bis 2014) neu gepolstert. Herr Zeiser tauschte ebenfalls den Bartresen aus. Im Jahr 1977 tauschte das Ehepaar Mai das Buntglasfenster neben der Eingangstür gegen ein „Schaufenster“ aus, sodass die Gäste heute auf die Straße blicken können. Das Original Buntglasfenster ist heute im hinteren Teil des Restaurants zu sehen und wird von hinten durch eine spezielle Vorrichtung beleuchtet.

Zwischen 1945 und 1977 gab es verschiedene Inhaber. Herr Schumacher war einer von Ihnen. Er brachte, aus Leidenschaft zu den Tieren, Stiche und Gemälde von Pferden an den Wänden der „Schildkröte“ an, die noch bis heute an den Wänden des Restaurants zu sehen sind.

Die „Schildkröte“ war, durch die Verschiedenheit der Gäste und dem heimeligen Ambiente schon früh im Kiez bekannt und beliebt – heute hoffen wir Sie zu begeistern.



Schildkröte



Frische Salate

Kleiner gemischter Salat | 6,00

Small mixed salad

Frischer knackiger Salat | 14,00

Salat | gegrillte Hähnchenbruststreifen | Champignons | Baguette

Salad | grilled chicken breast strips | mushrooms | baguette

Bauernsalat | 12,50

Schafskäse | Tomate | Gurke | Oliven | Zwiebeln

Sheep cheese | Tomato | Cucumber | Olives | Onions

Wahlweise mit Hausdressing (Honig-Senf) oder Olivenöl und Balsamico

Optionally with house dressing (honey mustard) or olive oil and balsamic vinegar

Alle Salate werden mit Baguette gereicht

All salads are served with baguette

Kleinigkeiten aus der regionalen Küche

Berliner Schmalztopf (nach eigener Rezeptur) | 5,50

Schmalztopf | Gewürzgurke | Zwiebeln | Brot

Lard pot | Pickle | Onions | Bread

Zwei hausgemachte Bouletten | 8,50

Bouletten | Gewürzgurke | Brot

Boulettes | Gherkin | Bread

Berliner Bratwurst | 10,50

Bratwurst | Sauerkraut | Kartoffelpüree

Bratwurst | Sauerkraut | Mashed potatoes

Berliner Currywurst XXL | 10,50

XXL Currywurst | Pommes frites | Salat

XXL Currywurst | French fries | Salad

Hausgemachte Eisbeinsülze | 12,50

Eisbeinsülze | Remouladensoße | Bratkartoffeln

Pork knuckle aspic | remoulade sauce | fried potatoes

Schildkrötenbrett | 16,00

Boulette | Sülze | Käse | Schmalz | Matjes | Zwiebeln | Bauernbrot | Gurke | Kräuterschmand

Boulette | aspic | cheese | lard | maties | onions | farmhouse bread | cucumber | herb sour cream

Hausgemachte Suppen

Hühnerbrühe mit „Allem Drin“ | 5,50

Hühnerbrühe | Brot
Chicken broth | Bread

Hausgemachte Kartoffelsuppe | 6,00

Kartoffelsuppe | Knacker
Potato soup | Knacker (sausage)

Karotten-Ingwer-Suppe | 5,50

Karotten-Ingwer-Suppe | Croûtons
Carrot Ginger Soup | Croûtons

Spezialitäten der Schildkröte

Großes Berliner Schinkeneisbein | 16,00

Schinkeneisbein | Erbsenpüree | Sauerkraut | Kartoffeln
ham knuckle | pea puree | sauerkraut | potatoes

Knusprige Schweinehaxe an Schwarzbiersoße | 17,00

Schweinehaxe | Schwarzbiersoße | Sauerkraut | Kartoffeln
Pork knuckle | black beer sauce | sauerkraut | potatoes

Knusprige halbe Bauernente | 18,50

Halbe Bauernente | Rotkohl | Kloß
Half farm duck | red cabbage | dumpling

Kalbsleber „Berliner Art“ | 17,00

Kalbsleber | Apfel-Zwiebelringe | Kartoffelpüree
Veal liver | Apple-onion rings | Mashed potatoes

Königsberger Klopse | 12,50

Königsberger Klopse | Karpersoße | rote Bete | Petersilienkartoffeln
Königsberger meatballs | carp sauce | beet | parsley potatoes

Schildkrötenteller | 17,50

Eisbein ausgelöst | Knacker | Boulette | Sauerkraut | Bratkartoffeln
Knuckle of pork | Knacker (sausage) | meatball | sauerkraut | roasted potatoes

Jan-Otto-Teller Spezial | 25,50

knusprige Haxe, Rotkohl, Kartoffeln | 0,4l Köpi | 4cl Fürst Bismarckkorn
crispy knuckle, red cabbage, potatoes | 0,4l Köpi | 4cl Fürst Bismarckkorn

Aus Topf und Pfanne

Schnitzel "Wiener Art" | 15,50

Schnitzel "Wiener Art" | Pommes frites | Salat
Schnitzel "Viennese style" | French fries | salad

Schnitzel "Wiener Art" | 17,00

Schnitzel "Wiener Art" | Rahmchampignons | Petersilienkartoffeln
Schnitzel "Viennese style" | cream mushrooms | parsley potatoes

Original Wiener Schnitzel vom Kalb | 25,50

Wiener Schnitzel | Bratkartoffeln | Gurkensalat | Preiselbeergelee
Wiener Schnitzel | fried potatoes | cucumber salad | cranberry jelly

Argentinisches Rumpsteak | 26,50

Argentinisches Rumpsteak | Kräuterbutter | Grillgemüse | Pommes frites
Argentine rump steak | herb butter | grilled vegetables | French fries

Sauerbraten "Rheinländer Art" | 21,00

Sauerbraten "Rheinländer Art" | Rotkohl | Kloß
Sauerbraten "Rhineland style" | red cabbage | dumpling

Schweinekrustenbraten | 13,00

Schweinekrustenbraten | Schwarzbiersoße | Krautsalat | Kloß
Pork roast | black beer sauce | coleslaw | dumpling

Hähnchenbrust paniert | 16,00

Hähnchenbrust paniert | Grillgemüse | Kartoffelpüree
Chicken breast breaded | grilled vegetables | mashed potatoes

Fisch

Zwei Matjesfilets "Hausfrauen Art" | 14,00

Zwei Matjesfilets "Hausfrauen Art" | Apfel-Zwiebelsoße | Salzkartoffeln
Two Matjesfilets "Hausfrauen Art" | apple-onion sauce | boiled potatoes

Lachsfilet gebraten | 21,00

Lachsfilet gebraten | Dillkartoffeln | Blattspinat
Roasted salmon fillet | dill potatoes | spinach leaves

Fleischlos aber reizvoll

Flammkuchen | 10,00

Flammkuchen | Schafskäse | Tomate | Zwiebeln | Oliven
Tarte flambée | Sheep's cheese | Tomato | Onion | Olives

Hausgemachte Möhren-Kartoffelpuffer | 11,00

Hausgemachte Möhren-Kartoffelpuffer | Rahmchampignons
Homemade carrot and potato pancakes | cream mushrooms

Für unsere Kleinen

Kleines Schnitzel | 8,50

Kleines Schnitzel | Pommes frites
Small Schnitzel | French Fries

Kartoffel-Möhrenpuffer | 8,00

Kartoffel-Möhrenpuffer | Apfelmuß
Potato and carrot pancakes | Apple mousse

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesoße oder Vanilleeis | 6,50

Red fruit jelly with vanilla sauce or vanilla ice cream

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße oder Vanilleeis | 7,50

Warm apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream

Beilagen auf Wunsch

Portion Pommes frites | 3,50

Portion French fries

Portion Bratkartoffeln | 3,50

Portion fried potatoes

Portion Rahmchampignons | 3,50

Portion creamed champignons

Portion Grillgemüse | 3,50

Portion grilled vegetables

Portion Blattspinat | 3,50

Portion spinach leaves

Brot | 2,50

Bread

*nur in Verbindung mit einem Hauptgericht
only in conjunction with a main course*

Schlemmen wie im Mittelalter

Besuchen Sie uns auch gerne in der Tafelrunde!

Spaßgastronomie im Erlebnisrestaurant

Nachodstraße 21, 10779 Berlin-Wilmersdorf

Internet: www.tafelrunde-berlin.de

E-Mail: reservierung@tafelrunde-berlin.de

Telefon: +49 (0)30 881 67 70



Aperitifs

Schloss Vaux Weiß Brut	0,1l 7,00
Schloss Vaux Rosé Brut	0,1l 8,00
Aperol Spritz	0,2l 7,50
Aperol Spritz Venezinao (mit Weißwein)	0,2l 7,50
Lillet Weiß R. Wild Berry / Prosecco / Tonic	0,2l 7,50
Lillet Rosé R. Wild Berry / Prosecco / Tonic	0,2l 7,50

Sekt | Champagner

Schloss Vaux Weiß Brut	0,75l 32,00
Schloss Vaux Rosé Brut	0,75l 33,50
G. H. Mumm et CIE	0,75l 82,00

Bier

Berliner Pilsner	0,30l 3,90
Berliner Pilsner	0,40l 4,50
Engelhardt (Charlottenburger Pilsener)	0,30l 3,90
Engelhardt (Charlottenburger Pilsener)	0,40l 4,50
König Pilsener	0,30l 3,90
König Pilsener	0,40l 4,50
Krušovice Dunkel	0,30l 3,90
Krušovice Dunkel	0,50l 5,30
Berliner Weisse mit Schuss (Himbeere/Waldmeister, Fl.)	0,33l 4,00
Schöfferhofer Weizen, Hefe (Fl.)	0,50l 5,20
Schöfferhofer Weizen, Hefe alkoholfrei (Fl.)	0,50l 5,20
Jever Fun (Fl.)	0,33l 3,50
Alsterwasser	0,30l 3,90
Alsterwasser	0,40l 4,50

Longdrinks

Beefeater Gin Tonic / Lemon / R. Wild Berry	4 cl 8,50
Monkey 47 Tonic / Lemon / R. Wild Berry	4 cl 9,50
Absolut Vodka Lemon / Tonic / Orange / R. Wild Berry / Soda	4 cl 8,50
Bloody Mary	4 cl 8,50
Havana Club Cuba Libre	4 cl 8,50
Jack Daniel's Cola / Seven Up	4 cl 9,50
Jameson Cola / Seven Up	4 cl 8,50
Campari Soda	4 cl 8,50
Campari Orange	4 cl 8,50

Spirituosen | Whiskey | Bitter

Bismarck Korn	2 cl 3,30
Malteser	2 cl 3,30
Linie Aquavit	2 cl 3,30
Absolut Vodka	2 cl 3,30
Moskovskaya Vodka	2 cl 3,30
Beefeater Gin	2 cl 3,30
Monkey 47 Gin	2 cl 4,00
Berliner Luft Kümmel Halbsüß	2 cl 3,30
Obstler	2 cl 3,30
Williams Christbirne	2 cl 3,30
Himbeergeist	2 cl 3,30
Kirschwasser	2 cl 3,30
Calvados VSOP	2 cl 3,30
Asbach Uralt	2 cl 3,30
Rémy Martin VOSP	2 cl 4,00
Jägermeister	2 cl 3,30
Orig. Radeberger Bitter	2 cl 3,30
Underberg (Fl.)	2 cl 3,30
Fernet Branca	2 cl 3,30
Ramazotti /Averna	2 cl 3,30
Havana Club 3 Jahre	2 cl 3,30
Havana Club Especial 5 Jahre	2 cl 4,00
Tequilla Olmeca Blanco	2 cl 3,30
Tequilla Olmeca Gold	2 cl 3,30
Chivas Regal	2 cl 4,00
Jack Daniel's	2 cl 4,00
Jameson	2 cl 3,30
Berliner Luft	2 cl 3,30
Amaretto	2 cl 3,30
Sambuca	2 cl 3,30
Ramazotti Crema	2 cl 3,30
Lillet Weiß Rosé	2 cl 3,30

9er Schildkröten-Schnapsexpress

zahlte 8 erhalte 9 | Wählen Sie aus diesen Schnäpsen für den Schnapsexpress

Fürst Bismarck	2 cl 3,30
Malteser	2 cl 3,30
Linie Aquavit	2 cl 3,30
Absolut Vodka	2 cl 3,30
Obstler	2 cl 3,30
Jägermeister	2 cl 3,30
Berliner Luft	2 cl 3,30
B. Kümmel (halb süß)	2 cl 3,30

Wasser

Selters natural	0,25l 2,80
Selters natural	0,75l 6,50
Selters classic	0,25l 2,80
Selters classic	0,75l 6,50

Alkoholfreie Getränke

Pepsi Cola	0,20l 3,00
Pepsi Cola	0,40l 4,90
Mirinda Orange	0,20l 3,00
Mirinda Orange	0,40l 4,90
Spezi	0,20l 3,00
Spezi	0,40l 4,90
Fassbrause	0,20l 3,00
Fassbrause	0,40l 4,90
Tonic Water	0,20l 3,00
R. Wild Berry	0,20l 3,00
Bitter Lemon	0,20l 3,00
Apfelschorle	0,20l 3,00
Apfelschorle	0,40l 4,90
Apfelsaft	0,20l 3,00
Orangensaft	0,20l 3,00
Tomatensaft	0,20l 3,50

Weißweine

50° Riesling | Deutschland | Reingau

Riesling | trocken | Schloss Johannisberg

Filigran, erfrischend mit Aromen von grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten, weißem Steinobst und einer blumigen Note.

0,20l | 6,40

0,50l | 15,50

0,75l | 22,00

Sauvignon Blanc | Deutschland | Pfalz

Qualitätswein | trocken | Oliver Zeter

Pikant-exotisch, zart gelbfruchtig, viele frische Holunderblüten, Nessel, Mineralien.

0,20l | 9,00

0,50l | 22,50

0,75l | 31,50

Weißer Burgunder „Mit Freunden“ | Deutschland | Nahe

Weißburgunder | trocken | Qualitätswein | Weingut Anette Closheim

Spritzig, frisch, eleganter Schmelz.

0,20l | 6,40

0,50l | 15,50

0,75l | 22,00

Ganslgraben Grüner Veltiner | Österreich | Kamptal

Grüner Veltiner | trocken | DAC Qualitätswein | Weingut Höllner

Stachelbeere und grüner Apfel im Bouquet. Frisch und knackig mit vielzitierten Pfefferl im Abgang.

0,20l | 6,00

0,50l | 15,00

0,75l | 21,00

Grauburgunder vom Kalkstein | Deutschland | Pfalz

Grauburgunder | trocken | Qualitätswein | Weingut Ludi Neiss

Feinwürziger Geschmack vom Kalksteinboden, Aromen von Walnüssen, reifen Äpfeln und Quitten

0,20l | 6,00

0,50l | 15,00

0,75l | 21,00

Rosé

Rosé | Deutschland | Nahe

Qualitätswein | trocken | Weingut Anette Closheim

Aromen von Kirsche, Rosenblättern und Cassis, im Nachgeschmack entfalten sich Erdbeeren, Kiwi und Mineralien.

0,20l | 6,40

0,50l | 16,00

0,75l | 22,00

Rotweine

Rouge | Deutschland | Nahe

Sankt Laurent & Cabernet Dorsa | trocken | Weingut Anette Closheim

Vollmundiges Rotweincuvée, unkompliziert und gleichzeitig mit schöner Struktur und Länge.

0,20l | 6,40

0,50l | 15,50

0,75l | 22,00

Chai de Bordes | Frankreich | Bordeaux

Merlot & Cabernet Sauvignon | trocken | Appellation Bordeaux Contrôlée

Sattes Robinrot, feiner Duft von roten Beerenfrüchten und Heidelbeeren, saftig, weich, gut eingebundenes Tannin, mittlerer Körper, ausgewogen.

0,20l | 6,40

0,50l | 15,50

0,75l | 22,00

Raiza Reserva | Spanien | Rioja

Rioja | trocken | Denominacion de Origen | Raiza Red Wine Reserva

Der Wein aus der Tempranillo Traube präsentiert im Mund eine seidige Eleganz und Struktur. Nuancen von Vanille und Leder finden sich kraftvoll im Duft.

0,20l | 6,80

0,50l | 17,00

0,75l | 24,00

Spätburgunder vom Kalkstein | Deutschland | Pfalz

Spätburgunder | trocken | Qualitätswein | Weingut Ludi Neiss

Die kalkhaltigen Böden der Pfalz prägen diesen Spätburgunder ganz deutlich und erhalten seine elegante Struktur.

Im Duft finden sich Noten von Brombeeren, Erdbeeren, Mandeln und Karamel. Neben der sehr saftigen und reifen

Frucht zeigt sich eine Eleganz und sanfte Mineralität.

0,20l | 6,00

0,50l | 15,00

0,75l | 21,00

Château le Loup | Frankreich | Bordeaux

Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet France | trocken | Grand Cru | Appellation Saint Emilion Contrôlée

Kräftiges Rot, volles Bouquet von großer Finesse mit typischen Aromen von Johannisbeeren und Kirschen. Seidiger

Körper mit zurückhaltenden Tanninen. Am Gaumen ausgewogene und schöne Struktur. Langer und weicher Nachhall.

0,20l | 10,50

0,50l | 25,50

0,75l | 36,50

Warme Getränke

Tee (Glas)	Glas 2,80
Kaffee	2,80
Cappuccino	3,00
Espresso	2,50
Espresso doppelt	4,00
Glühwein	5,00
Irish Coffee (Kaffeespezialität mit 4 cl Whisky)	8,00
Grog vom Rum	4 cl 6,00
Latte macchiato	3,50