



~ Life is too short for lousy drinks ~

tamales · empanadas · Weine · Cocktails · Spirituosen

Kartenzahlung ab 20 € - credit card accepted for payments over 20 €

www.trespassers.eu
facebook.com/trespassersberlin
Fehrbelliner Str. 94 / Ecke Christinenstraße
tel.: +49 (0)30 - 530 670 58 (ab 16 Uhr)
Öffnungszeiten: täglich **16:00 – 1:00**

Speisenangebot

Schale Kalamata Oliven, Griechenland 4.20 €
Schale grüne Oliven, Portugal 4.20 €

Schale schwarze Bohnencreme (frijoles colados) mit crème fraîche, Käse & nachos 5.90 €

hausgemachter Eintopf mit Brot (siehe Tafel) 5.60 €

hausgemachte, gebackene empanadas mit crème fraîche, 2 Stück wahlweise: 5.90 €

- Thunfisch, Sardellen, Käse, Frischkäse, Paprika, Oliven, Kapern, Zwiebeln & Kräuter

- Rindfleisch, Kartoffeln, Gemüse, Paprika, Kräuter, Bacon, Oliven, Gewürze

- Blattspinat, Frischkäse, Paprika, Karotten, Zwiebeln, Kräuter & Käse

tamal con queso y jalapeños (vegetarisch und scharf für Anfänger): In Bananenblättern gedämpfter Maisteig mit Käse, jalapeños, gebratenen Zwiebel, Mais und Epazote und einer Sauce aus Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Koriander. 7.80 €

tamal verde (vegan und scharf für Anfänger): In Bananenblättern gedämpfter Reisteig mit Spinat, Paprika, gebratenen Zwiebeln, jalapeños, Süßkartoffeln und guisquil / chayote und einer Sauce aus Miltomate, Paprika, gerösteten Kürbiskernen und Sesam, Petersilie, Frühlingszwiebeln, Epazote und Koriander. 7.80 €

tamal de arroz con hilachas: In Bananenblättern gedämpfter aus Reis und Mais mit Rindfleisch, Käse, gebratenen Zwiebel, Favabohnen, Süßkartoffel und einer Sauce aus Tomaten, Miltomate, Paprika, Knoblauch, Kräuter, Zwiebeln, Koriander, Achiote, Chile 7.80 €

tamal con yuca y pollo (etwas schärfer): In Bananenblättern gedämpfter Teig aus geriebenem Maniok, und einer Sauce aus miltomates, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Achiote, jalapeños, Kürbiskernen und Huhn 7.80 €

Spezialitäten aus Guatemala:

tamal negro: In Bananenblättern gedämpfter Maisteig mit Fleisch, Rosinen, Pflaume, Olive, Mandeln, Kapern und einer Sauce aus Kakao, Tomaten, Paprika, geröstetem Sesam & Kürbiskernen, Speck, Chili, Zimt, Nelken, Piment, etc. 7.80 €

pache: In Bananenblättern gedämpfter Teig aus Kartoffeln, Mais & Brot mit Hühnerfleisch, Speck und einer Sauce aus Tomaten, Paprika, geröstetem Sesam & Kürbiskernen, Piment, Achiote, Chili und Zimt 7.80 €

chuchitos 2 Stück: In Maisblättern gedämpfter Maisteig mit Hühnerfleisch und einer Sauce aus Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Speck, geröstetem Sesam & Kürbiskernen, Chili und Achiote 7.80 €

tamal colorado: In Bananenblättern gedämpfter Maisteig mit Fleisch, Pflaume, Olive, Speck und einer Sauce aus Tomaten, Paprika, geröstetem Sesam & Kürbiskernen, Chili und Zimt 7.80 €

tamal colorado vegano: In Bananenblättern gedämpfter Maisteig mit Pflaume, Olive, Kapern Maniok, Kürbis und einer Sauce aus Tomaten, Paprika, geröstetem Sesam & Kürbiskernen, Chile und Zimt 7.80 €

tamal negro vegano: In Bananenblättern gedämpfter Maisteig mit Maniok, Kürbis, Rosinen, Pflaume, Olive, Mandeln, Kapern und einer Sauce aus Kakao, Tomaten, Paprika, geröstetem Sesam & Kürbiskernen, Chili, Zimt, Nelken, Piment, etc. 7.80 €

Süß - postres:

rellenitos 2 Stück: gebratene Bällchen aus Kochbananen gewürzt mit Zimt, Nelken, Piment und einer Füllung aus schwarzen Bohnen, Rohrzucker & Kakao, serviert mit crème fraîche 5.40 €

tamalitos de elote 2 Stück: In Maisblättern gedämpfter Teig aus frischem Mais mit Frischkäse, Rohrzucker, Butter, Zimt und Käse, serviert mit crème fraîche 5.40 €

Alle unsere tamales sind auch als takeaway erhältlich, vakuumiert und tiefgefroren

Die Kennzeichnung der Allergene erhalten sie an der Bar

Empfehlung <small>enthalten Sulfite</small>		
Tinto de verano (Rotwein, Zitronenlimonade, Zitronenscheibe, Eiswürfel)	0.2l	4.20
Aperol-Spritz (Weißwein, 4cl Aperol** ****, Tafelwasser, Orangenscheibe, Eiswürfel)	0.2l	5.90
Weinschorle (Wein & Tafelwasser)	0.2l	4.10
Offene Weine, weiß, trocken <small>enthalten Sulfite</small>		
19er Riesling QbA, trocken	0.1l	2.50
Weingut Probsthof, Neustadt a.d. Weinstraße, Pfalz	0.2l	4.40
	1.0l	21.00
20er Sauvignon blanc, Vin de Pays des Côtes de Thongue	0.1l	2.20
Marquis de Lissac, Alignan-du-Vent, Languedoc	0.2l	4.10
	1.0l	19.00
21er Colombard & Ugni blanc, VdP des Côtes de Gascogne	0.1l	2.50
Domaine de Millet, Famille Dèche, Eauze	0.2l	4.40
	0.75l	15.70
19er Viña del Oja	0.1l	2.50
Señorío de Arana, Labastida, Rioja DOC, Spanien	0.2l	4.40
	0.75l	15.70
20er Vinho Verde DOC Conde Villar	0.1l	2.60
Quinta das Arcars SA, Sobrado, Valongo, Portugal	0.2l	4.50
	0.75l	16.20
Offene Weine, rosé, trocken <small>enthält Sulfite</small>		
20er VdP des Côtes de Gascogne, rosé	0.1l	2.60
Domaine de Millet, Famille Dèche, Eauze	0.2l	4.50
	0.75l	16.20
Offene Weine, rot, trocken <small>enthalten Sulfite</small>		
Blaufränkisch, trocken	0.1l	2.20
Weingut Triebaumer, Rust, Burgenland	0.2l	4.10
	1.0l	19.00
20er Les Garriques	0.1l	2.60
Famille André Iché, Oupia, VdP de L'Herault	0.2l	4.50
	0.75l	16.20
19er Merlot "Coste Canet"	0.1l	2.50
Vignerons Créateurs, Gard, IGP Pays de D'Oc	0.2l	4.40
	0.75l	15.70
19er Nero d'Avola & Pericone, Heilà, Bioanbau	0.1l	2.60
Alcesti, Marsala, Sicilia IGT	0.2l	4.50
	0.75l	16.20
17er Monastrell, barrica roble, 4 meses	0.1l	2.40
Bodegas Torrecastillo, Montenegro de Castillo, Jumilla D.O.P.	0.2l	4.30
	0.75l	15.00
19er Adega de Borba	0.1l	2.40
Adega Cooperativa de Borba, Alentejo D.O.C.	0.2l	4.30
	0.75l	15.00
Sekt <small>enthält Sulfite</small>		
Veuve Auban, brut, Bourgogne, Frankreich	0.75l	19.50
Champagner <small>enthält Sulfite</small>		
Gaspard Valentin, Premier cru, brut		
Bertrand Gaspard, Grauves	0.75l	55.00

Limonaden, Säfte & H2O

Limonade & Minze

frischer Zitronensaft, hausgemachter Rohrzucker, Tafelwasser & Minze 0,4l 3.90

Moosbeerenlimonade

hausgemachter Moosbeerensirup & Tafelwasser 0,4l 3.90

Tamarindenlimonade

hausgemachter Tamarindensirup & Wasser 0,4l 3.90

Ingwerlimonade

frischer Zitronensaft, hausgemachter Ingwersirup & Tafelwasser 0,4l 3.90

Fentiman's traditional tonic water (max 0.5% vol) **** Flasche 0,2l 3.50

Coca-Cola * ** Flasche 0,2l 2.50

Thomas Henry, Tonic Water **** Flasche 0,2l 2.50

Thomas Henry, Ginger Ale Flasche 0,2l 2.50

Thomas Henry, spicy ginger Flasche 0,2l 2.50

Apfelsaft naturtrüb, Direktsaft, lokal aus biologischem Anbau 0,2l 2.40

Vaihinger Tomatensaft Flasche 0,2l 2.40

Vaihinger Orangensaft Flasche 0,2l 2.40

Bauer Rhabarbernektar 0,2l 2.40

Dietz Grapefruitsaft 0,2l 2.40

Ananassaft 0,2l 2.40

Vaihinger Cranberrynektar 0,2l 2.40

Saftschorle 0,2l 2.40

Saftschorle 0.4l 3.90

Acqua Panna, still oder Pellegrino, mit Kohlensäure Flasche 0,25l 2.20

Acqua Panna, still oder Pellegrino, mit Kohlensäure Flasche 0,75l 4.70

Heiße Getränke

Espresso * (Tasse) 1.50

Espresso macchiato * (Glas) ^{enthält Milch} 2.00

café bombón (Espresso & süße Kondensmilch)* (Glas) ^{enthält Milch} 2.00

café cortado * (Glas) ^{enthält Milch} 2.20

doppelter Espresso * (Tasse) 2.40

Cappuccino * (Tasse) ^{enthält Milch} 2.50

Kaffee * (Tasse) 2.10

Milchkaffee * (Tasse) ^{enthält Milch} 2.60

Latte macchiato * (Glas) ^{enthält Milch} 2.60

schweizer heiße Schokolade * (Tasse) (wahlweise Caotina original oder noir) ^{enthält Milch} 2.60

Kännchen Tee *: 3.40

- hausgemachter Ingwersirup & frischer Zitronensaft

- frische Minze

- Sencha grün, aus biologischem Anbau

- Darjeeling, aus biologischem Anbau

- Rooibusch, aus biologischem Anbau

- Mittelmeerkräuter, aus biologischem Anbau

- Kamille, aus biologischem Anbau

Unser Kaffee besteht aus 70% Arabica und 30% Robusta. Der Arabica stammt aus Lampocoy/Nuevo Oriente in Guatemala. Der Lampocoy grand cru wird in kleinbäuerlicher Wirtschaft traditionell in biologisch-organischer Kreislaufwirtschaft und Mischkultur angebaut und direkt gehandelt. Die guatemalteckischen Bäuerinnen und Bauern erhalten einen Preis, der momentan 23 % über dem Weltmarktniveau liegt.

Bier vom Faß enthält Gluten

Wilder Mann, fränkisches Pils	0,3l	2.70
Wilder Mann, fränkisches Pils	0.5l	3.70
Jarosover, böhmisches Pils	0,3l	2.70
Jarosover, böhmisches Pils	0.5l	3.70
Augustiner, Lager hell, München	0,3l	2.80
Augustiner, Lager hell, München	0.5l	3.90
Alster	0.3l	2.80
Alster	0.5l	3.70

Flaschenbiere enthält Gluten

Sagres, Portugal	0.33l	2.70
Flensburger, Pils	0,33l	2.70
Flensburger « frei », alkoholfreies Pils	0,33l	2.70
Weihenstephan, Hefeweizen	0.50l	3.70
Weihenstephan, Kristallweizen	0.50l	3.70
Weihenstephan, Hefeweizen, alkoholfrei	0.50l	3.70

Longdrinks (4cl Spirituose)

Cuba libre* **		6.40
Campari** & Cranberrysaft		6.40
Aperol** **** / Campari** & Soda oder Orangensaft		6.40
Vodka & Thomas Henry Tonic Water ****		6.40
Vodka & Orangensaft		6.40
Whisky & Soda / Coca-Cola * ** / Thomas Henry Ginger Ale * **		6.40
Gin & Thomas Henry Tonic Water ****		6.40
Tanqueray oder Bombay & Thomas Henry Tonic Water ****		6.90
Hendricks & Thomas Henry Tonic Water ****		7.20
Hendricks, Tanqueray, etc & Fentiman's traditional tonic water ****		7.50

Trespassers Cocktails

Trespassers Nr. 1

Vodka, Moosbeeren, Cranberrysaft, Triple sec,
hausgemachter Limettensirup, Orangenbitter, Rohrzucker 7.40

Trespassers Nr. 2 "Gernod" – Alkoholfrei –

Moosbeeren, Cranberrysaft, hausgemachter Limettensirup, Orangenbitter, Rohrzucker 6.50

Trespassers Nr. 3

hausgemachter Minz-Vodka, hausgemachter Limettensirup, frischer Zitronensaft 7.20

Trespassers Nr. 4

dunkler Rum, hausgemachter Ingwersirup, Bénédictine D.O.M.,
naturtrüber Apfelsaft, Ananassaft, frischer Zitronensaft, Angostura 7.20

Trespassers Nr. 5

Vodka, Bitterorange-Vodka, Cranberrysaft,
frischer Zitronensaft, hausgemachter Limettensirup, Orangenbitter 7.20

Trespassers Nr. 6

hausgemachter Chipotle-Chili-Vodka, Grapefruitsaft, naturtrüber Apfelsaft, Ahornsirup,
frischer Zitronensaft, Angostura, Grenadine** 7.20

Sherry & Port 5cl

Fino seco, M. del Real Tesoro, Jerez de la Frontera D.O.	3.50
Pedro Ximenez, M. del Real Tesoro, Jerez de la Frontera D.O.	3.50
White Port, Quinta do Noval, Vila Nova de Gaia	3.50
Late Bottled Port, finest reserve, Quinta do Noval, Vila Nova de Gaia	3.50

Likör- & Wermutweine 4cl / 5 cl

Lillet blanc / rouge 5cl	4.00
Antica Formula, 4cl	4.00
Carpano Punt e Mes, 4cl	3.00
Dubonnet, rouge, 4cl	3.00
Vermouth Cruz Conde, blanco, Montilla-Moriles, 5cl	3.70
Vermú Nordesía blanco, formula tradicional, Galicia, 5cl	3.70
Vermú Nordesía rojo, formula tradicional, Galicia, 5cl	3.70
Vermut Lacuesta rojo, Haro, La Rioja, 5cl	3.70
Noilly Prat, dry, 5cl	3.70
Noilly Prat, rouge, 5cl	3.70

Liköre 4 cl

Patxaran Etxeco, Anis-Schlehen-Likör, Navarra, Spanien	5.00
Crème de Cassis	5.00
Grand Marnier	5.00
Cointreau	5.00
Irish Mist	5.00
Bailey's * ** enthält Milch	5.00
Drambuie	5.00
Southern Comfort	5.00
Cherry Heering	5.00
Galliano	5.00
Kahlúa	5.00
Amaretto Disaronno	5.00

Cognac, Armagnac 2 cl

Cognac, VS, Unicognac, Jonzac	3.00
Pierre Ferrand, 1er Cru de Cognac, Cognac Grande Champagne, Cognac	4.20
Hennessy, VSOP, Cognac	4.20
Vaghi, VSOP, bas Armagnac	4.20

Brandy 2 cl

Macieira, Portugal	2.00
103	2.50
Brandy, Solera Reserva, Hausmarke	2.60
Carlos I, Solera gran Reserva	2.90
Cardenal Mendoza, Solera gran Reserva	3.50
Lepanto, Solera gran Reserva	3.50
Señor Lustau, Solera gran Reserva	3.70

Obstbrände 2 cl

Calvados, Normandie	2.70
Mirabelle, Reserve, Elsaß	3.00
Williams-Christbirnenbrand, Arno Dirker, Mömbris	4.00
Haselnussgeist, Arno Dirker, Mömbris	4.00
Feines Kirschwasser, Arno Dirker, Mömbris	4.00
Reneklotenwasser (Edel-Pflaume), Arno Dirker, Mömbris	4.00
Walderdbeergeist, Arno Dirker, Mömbris	5.00
Brand von Schlehen, Arno Dirker, Mömbris	5.00
Framboise, Eau de Vie d'Alsace, Robert Dietrich, Wettolsheim	3.70
Kirsch, Eau de Vie d'Alsace, A. Hertz, Eguisheim	3.70
Mirabelle, Eau de Vie d'Alsace, A. Hertz, Eguisheim	3.70
Vieille Prune, Laubade	3.00
Pálinka, Ungarn	3.20

Tresterbrände 2 cl

Riesling Trester Barrique, Frank Brohl, Pünderich, Mosel	3.00
Marc de Gewurztraminer, A. Hertz, Eguisheim, Alsace	3.60
Marc de Bourgogne, Joseph Drouhin, Beaune, Cote d'OR	3.60
Grappa di Chardonnay Reserve	3.00
Grappa di Moscato d'Asti, Lorenzo Inga	3.00
Grappa di Teroldego Rotaliano, Endrizzi, San Michele	3.20
Grappa di Amarone, Guiseppe Campagnola, Valpolicella	3.50
Ùe di Malvasia, Nonino	4.00

Vodka 4 cl

Grasovka, Polen	5.00
Green Mark Vodka, Wheat, Russland	5.00
Russkij Standart, Russland	5.00
Absolut, Schweden	5.00

hausgemachter Vodka

Café & Rohrzucker, Gartenminze, Kardamon, Bourbon-Vanille, Himbeere, Moosbeere (Cranberry), Sauerkirsche, Süßkirsche, Blaubeere, Erdbeere, Tamarinde, Brombeere, getrocknete Pflaume, wilde Aprikose, Sanddorn, Ingwer, Chipotle-Chili & Honig, Holunder, Madagaskar Pfeffer, Langkornpfeffer, Zedernkern, Thymian, Basilikum, Thai Basilikum, Koriander, Hibiskusblüte & Rohrzucker	2cl 2.70 / 4cl 5.20
--	---------------------

Gin 4 cl

Finsbury, London dry Gin	5.00
Plymouth	5.50
Bombay Sapphire, London dry Gin	6.00
Saffron Gin, Gabriel Boudier, Dijon **	6.00
Tanqueray, London dry Gin	6.00
Tanqueray Nr. 10	6.50
Hendrick's Gin	6.50
Nordés, Galicia, Spanien	6.00
Jinzu	7.50
Opihr, London dry Gin	5.50

Rum & Cachaça 4 cl

Philippinen

Don Papa Rum, 7 years, Negros 7.00

Karibik

Varadero, 3 años, Cuba 5.00

Varadero, 7 años, Cuba 6.00

Myers's, Jamaica 4.00

Rhum Barbancourt, 4 years, Haiti 5.00

Rhum Barbancourt, Réserve du Domaine, 15 years, Haiti 8.50

El Dorado, 12 years, Guyana 6.50

El Dorado, 15 years, Guyana 8.00

Angostura 1824, 12 years, Trinidad & Tobago 9.00

Depaz, VSOP, très vieux rhum agricole, Martinique 8.00

Clément, 10 years, très vieux rhum agricole, Martinique 9.50

Karukera, rhum vieux agricole, Guadeloupe 6.50

Südamerika

Ron viejo de Caldas, 3 años, Kolumbien 5.00

Ron Pampero Añejo Especial, Venezuela 5.00

Ron Pampero Aniversario, Venezuela 5.50

Botucal, Reserva exclusiva, Venezuela 6.00

Santa Teresa 1796 Antiguo de Solera, 15 años, Venezuela 7.00

Jules Verne Rum Gold, Paraguay, single cask 7.00

Ron Millonario Reserva Especial, Solera, 15 años, Perú 7.50

Mittelamerika

Ron Abuelo añejo, Solera, 12 años, Panama 6.50

Ron Centenario Fundación, Solera, 20 años, Costa Rica 8.00

Flor de Caña, Grand Reserve, 7 años, Nicaragua 5.50

Ron Zacapa Centenario, Solera, 23 años, Guatemala 9.00

Los valientes añejo, 10 años, México 8.00

Mocambo, añejo single barrel, 15 años, México 7.00

Magnífica de Faria, cachaça de alambique, aged in barrels of Ipé, Brazil 6.00

Tequila & Mezcal 4 cl

Tequila Jarana, blanco, 100% Agave 5.00

Tequila Evolución, reposado, 100% Agave 5.00

Don Julio, Añejo, 100% Agave 7.50

San Cosme Joven, Mezcal artesanal, 100% Agave Espadín 7.50

Pisco 4 cl

Pisco Alto del Carmen, Reservado, Chile 5.00

Pisco Ocucaje, Acholado, Perú 6.00

Pisco Viñas de Oro 2015, Italia, Perú 6.00

Whisky 4 cl**Irish**

Jameson	5.00
Black Bush	5.00
Bushmills Malt, 10 Jahre	6.00
Irish Pure Malt, Burke's	6.00

Scotch

J&B	5.00
Johnnie Walker, red Label	5.00
Johnnie Walker, black Label	6.00

Scotch Malt

Dalwhinnie, 15 Jahre, Highlands **	7.50
Aberlour, 12 Jahre, Highlands **	7.50
The Glenlivet, 15 Jahre, french oak reserve, Highlands **	7.50
Oban, 14 Jahre, Western Highlands **	8.00
Benriach 10 Jahre, Speyside	7.00
Cragganmore 12 Jahre, Speyside **	7.00
Glenkinchie 12 Jahre, Lowlands **	7.50
Talisker, 10 Jahre, Isle of Skye **	7.00
Highland Park, 12 Jahre, Orkney Islands **	7.00
Laphroaig, 10 Jahre, Island of Islay **	7.00
Ardbeg, 10 Jahre, Island of Islay **	7.50
Bowmore, 12 Jahre, Island of Islay **	6.50
Lagavulin, 16 Jahre, Island of Islay **	9.00
Springbank, 10 Jahre, Campbeltown	8.00

American

Bulleit Bourbon	5.50
Bulleit Rye	6.00
Jack Daniel's Nr. 7	5.00
Makers's Mark	5.00
Wild Turkey	5.50
Wild Turkey, rare breed	7.00

Canadian

Canadian Club, 6 Jahre	5.00
Lot no. 40, copper still / oak barrel	7.00

Bitter & Halbbitter 4 cl

Pijökel 55, herbal elixyr, Berlin	7.00
Wilhelmsburger Deichbruch, Hamburg	4.00
Hierbas Mari Mayans, Ibiza	4.00
Rīgas Melnais Balzams, Lettland	5.00
Unicum, Ungarn **	4.00
Bénédictine D.O.M.	5.00
Chartreuse, jeune	5.50
Chartreuse, verte	5.50
Cynar ** ****	4.00
Fernet Branca	4.00
Averna	4.00
Ramazzotti	4.00
Aperol** ****	4.00
Campari**	4.00

Anisées 2 cl

Pastis 51, Pastis de Marseille **	2.70
Aguardiente Antioqueño	2.50

- * Koffein oder Teein
- ** Farbstoffe / Zuckercouleur
- *** Konservierungsstoffe
- **** chininhaltig
- ***** enthält eine Phenylalaninquelle / Süßstoffe

· Sämtliche Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.