

COCKTAILS

Eine komplette Liste der Zusatzstoffe und Allergene kann auf Wunsch eingesehen werden. Alle Preise in Euro.

Liebling Sonnendeck 9,00

Gin | Zitronensaft | Holundersirup | Holunderlimo*

Frangelico Lime 9,00

Frangelico (Haselnusslikör) | Limettensaft | Limettensirup

Moscow Mule 9,00

Vodka | Limettensaft | Spicy Ginger Beer | Gurke

...auch als **MUNICH MULE** mit Gin | Limettensaft | Spicy Ginger | Gurke

London Buck 8,50

Gin | Zitronensaft | Angostura | Spicy Ginger

Mojito 8,00

Havanna 3 Jahre | Limetten | Minze | Rohrzucker | Soda

Caipirinha 8,00

Cachaça Janeiro | Limetten | Rohrzucker

Cosmopolitan 9,00

Vodka | Triple Sec | Limettensaft | Zuckersirup | Cranberrysaft

Long Island Ice Tea 9,50

Vodka | Rum | Gin | Tequila | Triple Sec | Zitronensaft | Limettensaft | Cola

Espresso Martini 9,00

Vodka | Kaffeelikör | Espresso

Goldstück 9,50

Vodka | Amaretto | Zitronensaft | Maracujasaft | Ananassaft

Negroni 9,50

Gin | Campari | Roter Wermut

Salted Caramel 9,50

Havanna 7 Jahre | Karamellsirup
Zitronensaft und eine Prise Meersalz

Italian Summer Nights 9,50

Gin | Aperol | Amaretto | Lime Juice
Maracujasaft

Caramel Peppermint Dream 9,50

Gin | Karamellsirup | Zitronensaft | Minze | Johannisbeersaft

Mai Tai 9,00

Havanna 7 Jahre | Triple Sec | Limettensaft | Zuckersirup | Mandelsirup

Old Fashioned 9,00

Bulleit Bourbon | Zuckersirup | Angosturo

Blue Lagoon 9,00

Vodka | Blue Curaçao | Zitronensaft | Sprite

New York Sour 9,50

Bulleit Bourbon | Zuckersirup | Zitronensaft | mit Rotwein gefloated

Pensacola Margarita 9,00

Tequila | Triple Sec | Limettensaft | Licor 43

Tequila Sunrise 9,00

Tequila | Orangensaft | Grenadine | Zitronensaft

Aperol Sour 9,00

Aperol | Zitronensaft | Zuckersirup

→ ...gerne zaubern wir dir auch einen anderen **SOUR**
mit einer Spirituose deiner Wahl.



LONGDRINKS

Campari Orange 7,00

Spicy Campari 8,00
Campari | Spicy Ginger Beer

Cuba Libre 8,00

Havana 3 Jahre | Limetten | Cola

Captain Morgan mit Cola 8,00

Skinny Bitch 8,00

Vodka | Soda | Limette

Smirnoff Vodka Long 8,00

mit Orangensaft
mit Cranberrysaft
mit Bitter Lemon

Mampe Classic Gin & Tonic 9,00

mit Mampe Kreuzberg 61 10,00
mit Mampe Ku'damm 15 10,00

Bulleit Bourbon & Cola 9,00

DRINKS ALKOHOLFREI

Moskito 8,00

Limetten | Minze | Rohrzucker | Ginger Ale

Ipanema 8,00

Limetten | Rohrzucker | Ginger Ale

Tutti Frutti 9,00

Erdbeersirup | Zitronensaft | Ananassaft | Mangosaft | Grapefruitsaft

Pink Panther 9,00

Orangensaft | Kokossirup | Grenadine | Zitronensaft | Bitter Lemon

Grapefruit Sour 8,50

Grapefruitsaft | Zitronensaft | Ahornsirup | Ginger Ale

SHOTS

2cl ab 3,00

Frag' unseren Service!

Das **SONNENDECK** ganz für euch alleine?
Für Veranstaltungen, Hochzeiten oder Events.

Kontaktiere uns gerne per Mail:
info@sonnendeck.berlin



SPEISEN & GETRÄNKE

SPEISEN

Frühstück

Mo - Fr bis 14 Uhr | Breakfast Mon - Fri until 2pm

SWEET MORNING 12,90

2 Brötchen | Konfitüre | Nutella | Blütenhonig | Butter
+ 1 Milchkaffee inklusive
2 Bread rolls | Jam | Nutella | Blossom honey | Butter
+ 1 Latte included

STRAMMER VEGGIE MAX 9,80

Röstbrot | Guacamole | Tomaten | Spiegeleier
Roasted bread | Guacamole | Tomatoes | Fried eggs

PANCAKES VEGAN 10,50

Beerensoße | Ahornsirup | frisches Obst
Berry sauce | Maple syrup | Fresh fruit

SCHNITZEL & Co

HAMBURGER SCHNITZEL vom Schweinerücken 22,50

2 Spiegeleier | frittierte Petersilie | Rustic Fries
Breaded pork cutlet | 2 Fried eggs | Fried Parsley | Rustic Fries

SCHNITZEL „WIENER ART“ 19,50

Wildpreiselbeeren | Zitrone
... mit Rustic Fries oder hausgem. schwäb. Kartoffelsalat
Breaded pork cutlet | Cranberry jam | Lemon wedge
... with Rustic Fries or homemade potato salad

SCHNITZEL „JÄGER ART“ 24,50

Kräuterseitling | Pilzrahm | Rustic Fries
Breaded pork cutlet | King oyster mushroom
Mushroom cream | Rustic Fries

Alternativ mit ... | alternatively with ...

... Süßkartoffelpommes | Sweet potato fries +3,50

... Bratkartoffeln | Fried potatoes +2,50

SIDES

AIOLI | OLIVEN | GUACAMOLE je 2,80

Aioli | Olives | Guacamole

PORTION SÜSSKARTOFFELPOMMES 7,50

Portion of sweet potato fries

PORTION RUSTIC FRIES 6,50

Portion of rustic fries

PORTION CHILI CHEESE FRIES 9,50

Portion of chili cheese fries

Jeden Samstag
großes Frühstücksbuffet!

10 - 13 Uhr | 19,50 € p.P.

Kinder bis 13 Jahre nur 1 € pro Lebensjahr

Brunch jeden Sonn- & Feiertag

10 - 14 Uhr | 29,50 € p.P.

Kinder bis 13 Jahre nur 2 € pro Lebensjahr



ACH, DU DICKES EI

Omelette, Rühr- & Spiegeleier 7,50

Omelette, scrambled eggs & fried eggs

...mit Bacon 8,50

...mit Feta & Tomate 8,00

...mit Anti Pasti 8,00

EIN gekochtes Freiland-Ei 2,10

BURGER

BBQ BURGER 18,50

Ca. 200 g Patty | 100% Beef | Brioche Bun | Salat | Tomate
Röstzwiebeln | Saure Gurke | Rustic Fries
Ca. 200gr Patty | 100% Beef | Brioche Bun | Salat | Tomato
Baked onions | Pickled cucumber | Rustic Fries

CHEESEBURGER überbacken mit Red Cheddar Cheese 19,50

Ca. 200 g Patty | 100% Beef | Brioche Bun | Salat | Tomate
Röstzwiebeln | Saure Gurke | Rustic Fries
Ca. 200gr Patty | 100% Beef | Brioche Bun | Salat | Tomato
Baked onions | Pickled cucumber | Rustic Fries | Red Cheddar Cheese

VEGGIE BURGER VEGAN 18,50

Hausgemachter Veggie-Patty | Tomate | Saure Gurke | Röstzwiebeln
Guacamole | Rustic Fries
Homemade Veggie-patty | Tomato | Pickled cucumber | Fried onions
Guacamole | Rustic Fries

CRISPY CHICKEN BURGER 18,50

Hähnchenfilet | Corn Flakes Kruste | Guacamole | Rustic Fries
Chicken fillet | Corn flakes crust | Guacamole | Rustic Fries

WILDBURGER 19,80

Patty vom Wildschwein | Cheddar-Preiselbeer-Creme
Zwiebelmarmelade | BBQ Sauce | Rustic Fries
Wild boar patty | Cheddar-cranberry cream
Onion marmalade | BBQ sauce | Rustic Fries

... mit Süßkartoffelpommes | with sweet potato fries +3,50

... mit Bacon | with bacon +2,50

KINDERKARTE

KIDS ONLY (Adults + 4,00 €)



PASTA mit Tomatensauce und Käse 8,50

Pasta with tomato sauce and cheese

HAUSGEMACHTE CHICKEN NUGGETS 8,50

mit Pommes Frites | Homemade chicken nuggets with fries

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen bitte das Personal nach unserer separaten Liste fragen.

STARTER

BEEF TATAR Vorspeise 90 g **13,50** | Hauptspeise 180 g **22,00**
Sardellen | Gewürzgurken | Schalotten | Kapern | Eigelb | Röstbrot
Anchovies | Pickled cucumbers | Shallots | Capers | Egg yolk | Roasted bread

SCHUHPLATTLER CAMEMBERT vegetarisch **14,50**
Paniert und gebacken | Preiselbeercompot | frittierte Petersilie | Marktsalat
Breaded and baked | Cranberry compote | Fried parsley | Market salad

CHILI SIN CARNE VEGAN **8,50**
CHILI CON CARNE **10,50**
mit frittierten Pimientos de Padron
with fried Pimientos de Padron

APFEL SELLERIE SUPPE VEGAN **8,50**
mit Walnüssen
Apple and Celery Soup with Walnuts

ZIEGENKÄSECROSTINI **10,50**
Geröstetes Ciabatta (3 Stück) mit gratiniertem Ziegenkäse | Salat
Toasted Ciabatta with gratinated goat cheese | Salad

BUNTER SPARGELSALAT VEGAN **16,80**
Bunter Salat | Grüner Spargel | Zitronen-Dressing
Mixed salad | Green asparagus | Lemon dressing

BEILAGENSALAT klein **6,50** | groß **13,00**
Salad small or big

HAUPTGERICHTE

GNOCCHI-PFANNE **17,50** mit Hähnchen | with chicken **20,50**
Paprika-Tomaten-Soße | Mozzarella | Basilikum
Pepper and tomato sauce | Mozzarella | Basil

GEMÜSE-CURRY VEGAN **14,80** mit Hähnchen | with chicken **17,80**
Gemüse | Massaman Curry | Kokosmilch | Basmati Reis
Vegetables | Massaman curry | Coconut milk | Basmati rice

LINSENOLOGNESE VEGAN **14,50**
Tagliatelle | Rote Linsen | Möhren | Sellerie | Tomaten
Tagliatelle | Red lentils | Carrots | Celery | Tomatoes

PASTA

... mit Hähnchenbruststreifen | Chicken breast strips **+2,50**

BURRITO CHIMICHANGA **16,80**
Chili sin Carne | Käse | Jalapeños | Guacamole | Tomate
gratinierter Käse | Salsa | Sour Cream | Salatmix
Chili sin Carne | Cheese | Jalapeños | Guacamole | Tomato
Gratinated cheese | Salsa | Sour cream | Salad mix

BURRITO PULLED PORK **18,90**
Pulled Pork | Mais | Kidneybohnen | Guacamole | Limette | Tomaten
Pulled pork | Corn | Kidney beans | Guacamole | Lime | Tomatoes

BURRITO POLLO Y CARNE **18,90**
Chili con Carne | Hühnchen | Käse | Jalapeños | Salatmix
Guacamole | Salsa | Sour Cream | Chili Cheese Sauce
Chili con Carne | Chicken | Cheese | Jalapeños | Salad mix
Guacamole | Salsa | Sour cream | Chili cheese sauce

BUDDHA BOWL VEGETARISCH **16,50** mit Hähnchen | with chicken **19,50**
Geröstete Kichererbsen | Rote Bete | Orangen | Frittierte Süßkartoffeln
Frühlingszwiebeln | Zitronen-Reis | Cashewkerne | Joghurt-Avocado-Soße
Roasted chickpeas | Beetroot | Oranges | Fried sweet potatoes
Spring onions | Lemon rice | Cashew nuts | Yoghurt-avocado-sauce



HOLLÄNDISCHE MATJESFILETS **18,50**
Bratkartoffeln | Hausfrauensauce | Rote Bete
Dutch herring fillets | Fried potatoes | Apple Sauce | Beetroot

SELLERIESCHNITZEL VEGETARISCH **17,50**
Kürbiskern-Panade | Granatapfelkerne | Walnüsse | Rustic Fries
Celery schnitzel | Pumpkin seed coating
Pomegranate seeds | Walnuts | Rustic Fries

... täglich ab 15 Uhr

BBQ SPARE RIBS **20,50**
Weißkrautsalat | Rustic Fries
Coleslaw | Rustic Fries

ZWIEBELROSTBRATEN **25,50**
geschmorter Braten vom Rind | Speckbohnen | Röstzwiebeln
Spätzle | Zwiebelsauce
Braised beef | Green beans with bacon | Fried onions
Spätzle | Onion sauce

FLAMMKUCHEN TARTE FLAMBÉE

CLASSIC **14,80**
Crème fraîche | Speck | Zwiebeln | Käse
Crème fraîche | Bacon | Onions | Cheese

FRANZÖSISCH VEGETARISCH **15,90**
Ziegenfrischkäse | Birne | Honig | Rosmarin
Goat cheese | Pear | Honey | Rosemary

TRÜFFEL BEEF **15,80**
Rinderhack | Trüffelcreme | Grillgemüse
Minced beef | Truffle cream | Grilled vegetables

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT **9,50**
in Hippengebäck | Kirschkompott
Chocolate mousse in wafers | Cherry compote

AFFOGATO AL CAFFÈ **5,80**
Espresso | Vanilleeis Espresso | Vanilla ice



ALKOHOLFREI

Tafelwasser gefiltert, mit oder ohne Sprudel	0,3l	3,10	0,5l	4,20
Spreequell Still (Flasche)			0,75l	6,80
Spreequell mit Sprudel (Flasche)			0,75l	6,80

GRAPOS SOFTDRINKS

Cola ^{1,2}	0,3l	3,80	0,5l	5,20
Zitronenlimo ^{1,4}	0,3l	3,80	0,5l	5,20
Orangenlimo ^{1,4}	0,3l	3,80	0,5l	5,20
Spezi ^{1,2,4}	0,3l	3,80	0,5l	5,20
Holunder Fassbrause ^{1,4}	0,3l	3,80	0,5l	5,20
Karls Erdbeerbrause ^{1,4}	0,3l	3,80	0,5l	5,20

GRAPOS SÄFTE

Apfelsaft klar	0,3l	4,10	0,5l	5,60
Rhabarberschorle	0,3l	4,10	0,5l	5,60

Fritz-Kola ^{1,2,6}	0,33l	4,10
Fritz-Kola classic-light (zuckerfrei) ^{1,2,3,6}	0,33l	4,10
Fritz-Kola mischmasch kola & orange ^{1,2,6,7}	0,33l	4,10
Fritz-Limo Anjola Bio-Ananas-Limette	0,33l	4,10
Fritz-Limo Ingwer-Limette	0,33l	4,10
Fritz-Limo Honigmelone	0,33l	4,10
Fritz-Limo Apfel-Kirsch-Holunder	0,33l	4,10
Fritz-Spritz Bio-Traubensaftschorle	0,33l	4,10

SOME LIKE IT HOT

Cafe Creme	3,60
Grosser Cafe Creme	4,60
Tasse Kaffee entkoffeiniert	3,80
Espresso	3,30
Doppelter Espresso	4,10
Espresso Macchiato	3,90
Cappuccino	4,20
Milchkaffee	4,60
Latte Macchiato	4,90
Karamell Macchiato	5,10
Getreidemilchkaffee	4,60



Glas Tee	4,20
Chari Tea Arabian Mint Masala Chai Wild Fruit Black Darjeeling	
Good Night Kräuter African Earl Grey Mate Boost Green Himalaya	
Frischer Minztee mit Limette Honig	4,60
Frischer Ingwertee mit Limette Honig Minze	4,60

David Rio - Chai Latte Matcha	5,00
-------------------------------	------

Grog Rum Rohrzucker Wasser	6,00
--------------------------------	------

Heisse Schokolade dunkel oder weiss mit Sahne	5,00
	5,30

SONNENDECK HAUS-LIMO

Rohrzucker | Limetten | Minze | Soda

0,5l 5,80

Ananassaft 99,8% Fruchtgehalt	0,3l	4,20	0,5l	5,80
Apfel Direktsaft naturtrüb	0,3l	4,20	0,5l	5,80
Cranberry Fruchtsaftgetränk 30% Fruchtgeh.	0,3l	4,20	0,5l	5,80
Grapefruitsaft 100% Fruchtgehalt	0,3l	4,20	0,5l	5,80
Johannisbeernektar	0,3l	4,20	0,5l	5,80
Mangonektar	0,3l	4,20	0,5l	5,80
Orangensaft 100% Fruchtgehalt	0,3l	4,20	0,5l	5,80
Bananennektar 25% Fruchtgehalt	0,3l	4,20	0,5l	5,80
Sauerkirschnektar	0,3l	4,20	0,5l	5,80
Maracujanektar	0,3l	4,20	0,5l	5,80

KiBa - Kirsch-Bananen-Nektar	0,3l	4,20	0,5l	5,80
Tomatensaft			0,2l	4,50

ALLE SAFTSCHORLEN

0,3l 4,00 0,5l 5,30

Cola light ^{1,2,3}	0,3l	4,10	0,5l	5,20
Schweppes Indian Tonic Water ⁵	0,3l	4,10	0,5l	5,20
Schweppes Bitter Lemon ^{4,5}	0,3l	4,10	0,5l	5,20
Schweppes Ginger Ale	0,3l	4,10	0,5l	5,20
Thomas Henry Spicy Ginger Beer	0,3l	4,10	0,5l	5,20

SPRITZIGES

Aperol Spritz	7,80
Prosecco Aperol Soda Orange	
Aperol Rhabarber Spritz	7,80
Prosecco Aperol Rhabarberschorle Minze	
Limoncello Spritz	7,80
Prosecco Limoncello Soda	
Hugo	7,50
Prosecco Holunder Soda Limette Minze	
Belsazar Spritz	8,20
Belsazar Vermouth Rosé Limettensaft Dry Tonic Gurke	
Lillet Vive	8,20
Lillet Blanc Indian Tonic Water Beeren Minze Gurke	

ALKOHOLFREI - FRANZ VON FEIN, MÜNCHEN

Rubin Rot Spritz	7,50
Zitronengras-Hibiskus	
Bernstein Spritz	7,50
Orange-Lavendel	

BIER



ANSTÄNDIGES BIER VOM FASS

HOFBRÄUHAUS TRAUNSTEIN

Hell	0,3l	4,00	0,5l	5,60
Zwickel	0,3l	4,00	0,5l	5,60
Weissbier	0,3l	4,00	0,5l	5,60
Schwarzbier	0,3l	4,00	0,5l	5,60

Sonnendeck Lager	0,3l	4,00	0,5l	5,40
Vollmundiges Pils nach unserer Rezeptur gebraut				

Radler ⁴ mit Zitronenlimo	0,3l	4,00	0,5l	5,60
→ ...gerne auch mit Orangenlimo				

Diesel ^{1,2} Bier und Cola	0,3l	4,00	0,5l	5,60
-------------------------------------	------	------	------	------

WEIN

ROTWEIN

Nero d'Avola Sicilia kräftig trocken Sizilien Italien	0,2l	7,40	0,75l	27,00
Primitivo Puglia Insieme sanft trocken Apulien Italien	0,2l	7,40	0,75l	27,00
Tempranillo Altos de Raiza fruchtig kraftvoll Rioja Spanien	0,2l	7,50	0,75l	28,00

WEISSWEIN

Grauburgunder vom Kalkstein trocken spritzig-frisch Pfalz Deutschland	0,2l	7,60	0,75l	29,00
Verdejo Nebla Blanco frisch trocken Kastilien Spanien	0,2l	7,60	0,75l	29,00
Chardonnay Kloster Limburg frisch leichte Säure Pfalz Deutschland	0,2l	7,40	0,75l	28,00
Herr Doktor vom Weingut Dr. Köhler Cuvée aus Scheurebe-Sauvignon Blanc-Weißburgunder trocken spritzig-leicht Rheinhessen Deutschland	0,2l	7,40	0,75l	27,00
Scheurebe vom Weinhaus Siering vollmundig fruchtig Pfalz Deutschland	0,2l	7,20	0,75l	26,00

ROSÉ

Verdejo Nebla Rosé leicht fruchtig Valencia Spanien	0,2l	7,60	0,75l	29,00
Doktorspiele vom Weingut Dr. Köhler Cuvée aus Spätburgunder-Frühhburgunder-Merlot feinherb frisch Rheinhessen Deutschland	0,2l	7,40	0,75l	27,00

Unser Highlight:

SONNENDECK vom WEINHAUS SIERING	0,2l	7,20	0,75l	26,00
Cuvée aus Weißburgunder-Riesling-Gewürztraminer vom Weinhaus Siering feinherb fruchtig Pfalz Deutschland				

HAUSWEIN weiß rot	0,5l	12,80
WEISSWEINSCHORLE	0,2l	6,00

Es hat euch besonders gut geschmeckt?

Dann spendiere doch der Küchen-Crew

eine Piraten-Runde Bier zum Feierabend für 5,00 EUR.



SEKT & PROSECCO

Secco vom Fass Weinhaus Siering	0,1l	4,50
Prosecco Spumante Brut „Insieme“ Italien	Fl. 0,75l	26,00
Cremant de Loire Brut	Fl. 0,75l	34,90
Cava Rose, El Miracle	Fl. 0,75l	34,90

Eine komplette Liste der Zusatzstoffe und Allergene kann auf Wunsch eingesehen werden.

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Koffein, 3 Süßungsmittel Aspartam, 4 Antioxydationsmittel, 5 chininhaltig, 6 Säuerungsmittel, 7 Stabilisator