

# Schildkröte

Otto Eduard Hasse schreibt in seiner Autobiographie:

**„Wir hatten in der Uhlandstraße eine Kneipe aufgetan – die „Schildkröte“. Da gab es die Lotti, eine prima Schlummermutter, die uns Schauspieler unter ihre Fittiche nahm. Das bürgerte sich so ein. Wir hatten unseren Spaß.“**

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

Die „Schildkröte“ blickt auf eine jahrzehntelange Tradition zurück, die seit 1936 besteht. Durch die nahegelegenen Theater und Lichtspielhäuser 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 Charlottenburg 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 stammt aus dem Eröffnungsjahr und wurde von Herrn Bernd Zeiser 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.



## Frische Salate

**Kleiner gemischter Salat | 7,00€**  
small mixed salad

**Frischer Hähnchensalat | 16,00€**  
Salat | gegrillte Hähnchenbruststreifen | Champignons | Tomate | Gurke  
salad | grilled chicken breast strips | mushrooms | tomato | cucumber

**Bauernsalat | 16,00€**  
Salat | Fetakäse | Tomate | Gurke | Oliven | Zwiebeln  
salad | feta cheese | tomato | cucumber | olives | onions

wahlweise mit Olivenöl oder unserem Balsamico Hausdressing  
optionally with olive oil or with our balsamic house dressing

alle Salate werden mit Baguette gereicht  
all salads are served with baguette

## Hausgemachte Suppen

**Hühnerbrühe mit „Allem Drin“ | 6,50€**  
Hühnerbrühe | Brot  
chicken broth | bread

**Hausgemachte Kartoffelsuppe | 7,00€**  
Kartoffelsuppe | Knacker  
potato soup | Knacker (sausage)

**Tomatensuppe | 6,50€**  
tomato soup



Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, dann sprechen Sie uns gerne an.  
If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.

## Kleinigkeiten aus der regionalen Küche

### Hausgemachter Berliner Schmalztopf | 7,00€

Schmalztopf | Gewürzgurke | Zwiebeln | Brot  
lard pot | pickle | onions | bread

### Hausgemachte Buletten | 9,50€

Buletten | Gewürzgurke | Brot  
meatballs | pickle | bread

### Bratwürstchen | 12,90€

Bratwürstchen | Sauerkraut | Kartoffelpüree | Schwarzbiersoße  
Bratwürstchen (small sausages) | sauerkraut | mashed potatoes | black beer sauce

### Berliner Currywurst XL | 12,90€

XL Currywurst | Pommes Frites | Salat  
XL Currywurst (sausage) | French fries | salad

### Berliner Schinken Knacker | 12,90€

Knacker | Sauerkraut | Kartoffeln | Schwarzbiersoße | im Winter wahlweise mit Grünkohl  
Knacker (sausages) | sauerkraut | potatoes | black beer sauce | in winter optionally with kale

### Hausgemachte Eisbeinsülze | 14,00€

Eisbeinsülze | Bratkartoffeln | Remouladensoße  
pork knuckle aspic | roast potatoes | remoulade sauce

### Schildkrötenbrett | 19,50€

Boulette | Sülze | Käse | Schmalz | Matjes | Zwiebeln | Gurke | Kräuterschmand | Bauernbrot  
meatball | aspic | cheese | lard | maties | onions | cucumber | herb sour cream | farmhouse bread

### Flammkuchen Flämmischer Art | 15,00€

Flammkuchen | Schmand | Speck | Zwiebeln  
tarte flambée | sour cream | bacon | onions



## Spezialitäten der Schildkröte

### Großes Berliner Schinkeneisbein | 21,00€

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

### Knusprige Schweinehaxe an Schwarzbiersoße | 21,00€

Schweinehaxe | Sauerkraut | Kartoffeln | Schwarzbiersoße  
crispy pork knuckle | sauerkraut | potatoes | black beer sauce

### Knusprige halbe Bauernente | 22,50€

Halbe Bauernente | Rotkohl | Klöße  
half farm duck | red cabbage | dumpling

### Kalbsleber „Berliner Art“ | 21,00€

Kalbsleber | Kartoffelpüree | Schwarzbiersauce | Apfel-Zwiebelringe  
calf's liver | mashed potatoes | black beer sauce

### Königsberger Klopse | 15,00€

Königsberger Klopse | Petersilienkartoffeln | Kapernsoße | rote Bete  
Königsberger meatballs | parsley potatoes | caper sauce | beet

### Schildkrötenteller | 21,50€

Eisbein ausgelöbt | Knacker | Boulette | Sauerkraut | Bratkartoffeln  
piece of ham knuckle | Knacker (sausage) | meatball | sauerkraut | roast potatoes

### Jan-Otto-Teller Spezial | 28,50€

knusprige Haxe | Rotkohl | Kartoffeln | Schwarzbiersauce | 0,4l Köpi | 4cl Fürst Bismarck Korn  
crispy knuckle | red cabbage | potatoes | black beer sauce | 0,4l Köpi | 4cl Fürst Bismarck Korn





## Aus Topf und Pfanne

### **Schnitzel "Wiener Art" | 20,50€**

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

### **Schnitzel "Wiener Art" | 20,50€**

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

### **Original Wiener Schnitzel vom Kalb | 29,50€**

Wiener Schnitzel | Pommes | Gurkensalat | Preiselbeergelee  
Wiener Schnitzel (veal) | french fries | cucumber salad | cranberry jelly

### **Argentinisches Rumpsteak | 29,50€**

Argentinisches Rumpsteak 250 gr | Grillgemüse | Pommes Frites | Kräuterbutter  
Argentinean rump steak 250 gr | grilled vegetables | French fries | herb butter

### **Sauerbraten "Rheinländer Art" | 25,50€**

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

### **Schweinekrustenbraten | 18,00€**

Schweinekrustenbraten | Klöße | Schwarzbiersoße | Krautsalat  
pork roast | dumpling | black beer sauce | coleslaw

### **Hähnchenbrust paniert | 20,50€**

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

## Fisch

### **Zwei Matjesfilets "Hausfrauen Art" | 17,50€**

zwei Matjesfilets "Hausfrauen Art" | Salzkartoffeln | Apfel-Zwiebelsoße  
two Matiesfilets "Hausfrauen Art" | boiled potatoes | apple-onion sauce

### **Zanderfilet | 21,00€**

Zander | Kartoffeln | Meerrettichsauce | Gurkensalat  
pike-perch filet | potatoes | horseradish sauce | cucumber salad



## Vegetarische Gerichte

### Vegetarische Bulette | 14,50€

Vegetarische Bulette | Kartoffelpüree | Paprika Curry Sauce  
vegetarian meatball | mashed potatoes | paprika curry sauce

### Hausgemachte Möhren-Kartoffelpuffer | 14,50€

Puffer | Rahmchampignons | großes Salatbouquet  
homemade carrot and potato pancakes | creamed mushrooms | big salad bouquet

## Für unsere Kleinen

### Kleines Schnitzel | 9,50€

Kleines Schnitzel | Pommes Frites  
small Schnitzel | French fries

### Kartoffel-Möhrenpuffer | 8,90€

Kartoffel-Möhrenpuffer | Apfelmuß  
potato and carrot pancakes | apple puree

### Königsberger Klopse | 9,50€

2 Königsberger Klopse | Kartoffeln | Kapern Sauce  
2 Königsberger meatballs | potatoes | caper sauce

## Dessert

### Rote Grütze mit Vanillesoße oder Vanilleeis | 7,50€

red fruit jelly with vanilla sauce or vanilla ice cream

### Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße oder Vanilleeis | 8,50€

warm apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream

### Milchreis mit Zimt und Zucker oder Apfelmus | 6,50€

rice pudding with cinnamon and sugar or apple puree

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, dann sprechen Sie uns gerne an.  
If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.





## Beilagen auf Wunsch

**Portion Pommes Frites | 5,50€**  
portion French fries

**Portion Bratkartoffeln | 5,50€**  
portion roast potatoes

**Portion Rahmchampignons | 5,50€**  
portion creamed mushrooms

**Portion Grillgemüse | 6,50€**  
portion grilled vegetables

**Portion Kräuterbutter | 1,70€**  
portion herb butter

**Portion Butter | 1,70€**  
portion butter

**Brot | 3,90€**  
bread

nur in Verbindung mit einem Hauptgericht  
only in combination with a main course

**Tafelrunde**  
MITTELALTERLICHES GASTHAUS

Besuchen Sie unser mittelalterliches Gasthaus: **Tafelrunde Berlin**  
Erlebnisrestaurant mit mittelalterlichem Programm und leckeren 5-Gänge-Menüs

Nachodstraße 21  
10779 Berlin-Wilmersdorf

+49 (0)30 211 21 41  
[www.tafelrunde-berlin.de](http://www.tafelrunde-berlin.de)  
[reservierung@tafelrunde-berlin.de](mailto:reservierung@tafelrunde-berlin.de)



## Aperitifs

Schloss Vaux Weiß Brut	0,1l   7,00€
Aperol Spritz	0,2l   7,50€
Aperol Spritz Veneziano (mit Weißwein)	0,2l   7,50€
Lillet Weiß   Wild Berry / Prosecco / Tonic	0,2l   7,50€
Lillet Rosé   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   4,90€
Engelhardt (Charlottenburger Pilsener)	0,30l   3,90€
Engelhardt (Charlottenburger Pilsener)	0,40l   4,90€
König Pilsener	0,30l   3,90€
König Pilsener	0,40l   4,90€
Krušovice Dunkel	0,30l   4,20€
Krušovice Dunkel	0,50l   5,50€
Berliner Weisse mit Schuss (Himbeere/Waldmeister, Fl.)	0,33l   4,50€
Schöfferhofer Weizen, Hefe (Fl.)	0,50l   5,50€
Schöfferhofer Weizen, Hefe alkoholfrei (Fl.)	0,50l   5,50€
Jever Fun (Fl.)	0,33l   4,00€
Alsterwasser	0,30l   3,90€
Alsterwasser	0,40l   4,90€

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, dann sprechen Sie uns gerne an.  
If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.

## Longdrinks

Beefeater Gin   Tonic / Lemon / Wild Berry	4cl   9,50€
Monkey 47   Tonic / Lemon / Wild Berry	4cl   10,50€
Absolut Vodka   Lemon / Tonic / Orange / Wild Berry / Soda	4cl   9,50€
Bloody Mary	4cl   9,50€
Havana Club Cuba Libre	4cl   9,50€
Johnny Walker Red Label   Cola	4cl   9,50€
Jameson   Cola / Seven Up	4cl   9,50€
Jack Daniel's   Cola / Seven Up	4cl   9,50€
Campari   Soda / Orange	4cl   9,50€

## Spirituosen | Whiskey | Bitter

Fürst Bismarck Korn	2cl   3,50€	4cl   7,00€
Malteser	2cl   3,50€	4cl   7,00€
Linie Aquavit	2cl   3,50€	4cl   7,00€
Obstler	2cl   3,50€	4cl   7,00€
Williams Christ Birne	2cl   3,50€	4cl   7,00€
Himbeergeist	2cl   3,50€	4cl   7,00€
Kirschwasser	2cl   3,50€	4cl   7,00€
Absolut Vodka	2cl   3,50€	4cl   7,00€
Moskovskaya Vodka	2cl   3,50€	4cl   7,00€
Beefeater Gin	2cl   3,50€	4cl   7,00€
Monkey 47 Gin	2cl   4,50€	4cl   9,00€
Tequila Olmeca Blanco	2cl   3,50€	4cl   7,00€
Tequila Olmeca Gold	2cl   3,50€	4cl   7,00€
Havana Club 3 Jahre	2cl   3,50€	4cl   7,00€
Havana Club Especial	2cl   4,50€	4cl   9,00€
Chivas Regal	2cl   4,50€	4cl   9,00€
Jameson	2cl   3,50€	4cl   7,00€
Johnny Walker Red Label	2cl   3,50€	4cl   7,00€
Jack Daniel's	2cl   4,50€	4cl   9,00€
Asbach Uralt	2cl   3,50€	4cl   7,00€
Calvados VSOP	2cl   3,50€	4cl   7,00€
Rémy Martin VOSP	2cl   4,50€	4cl   9,00€
Sambuca	2cl   3,50€	4cl   7,00€
Jägermeister	2cl   3,50€	4cl   7,00€
Orig. Radeberger Bitter	2cl   3,50€	4cl   7,00€
Underberg	2cl   3,50€	4cl   7,00€
Fernet Branca	2cl   3,50€	4cl   7,00€
Ramazzotti / Averna	2cl   3,50€	4cl   7,00€
Berliner Luft	2cl   3,50€	4cl   7,00€
Berliner Kümmel Halbsüß	2cl   3,50€	4cl   7,00€
Amaretto	2cl   3,50€	4cl   7,00€
Ramazzotti Crema	2cl   3,50€	4cl   7,00€

## 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 | 7,00€

0,50l | 16,00€

0,75l | 23,00€

### Sauvignon Blanc | Deutschland | Pfalz

Sauvignon Blanc | 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 | 7,00€

0,50l | 16,00€

0,75l | 23,00€

### Ganslgraben Grüner Veltiner | Österreich | Kamptal

Grüner Veltiner | trocken | DAC Qualitätswein | Weingut Höllerer

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

0,20l | 6,50€

0,50l | 15,50€

0,75l | 21,50€

### Grauburgunder vom Kalkstein | Deutschland | Pfalz

Grauburgunder | trocken | Qualitätswein | Weingut Ludi Neiss

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

0,20l | 6,50€

0,50l | 15,50€

0,75l | 21,50€

## Rosé

### Rosé | Deutschland | Nahe

Roséwein | Qualitätswein | trocken | Weingut Anette Closheim

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

0,20l | 7,00€

0,50l | 16,50€

0,75l | 22,50€

## Rotweine

### Rouge | Deutschland | Nahe

Sankt Laurent & Cabernet Dorsa | trocken | Weingut Anette Closheim

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

0,20l | 7,00€

0,50l | 16,00€

0,75l | 22,50€

### 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 | 7,00€

0,50l | 16,00€

0,75l | 22,50€

### Raiza Reserva | Spanien | Rioja

Rioja | trocken | Donominacion 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 | 7,50€

0,50l | 17,50€

0,75l | 24,50€

### 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 | 7,00€

0,50l | 16,00€

0,75l | 22,00€

### Château le Loup | Frankreich | Bordeaux

Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet France | trocken | Grand Cru | Appellation Sain 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€

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, dann sprechen Sie uns gerne an.

If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.

## Wasser

Selters Naturell	0,25l   3,00€
Selters Naturell	0,75l   6,50€
Selters Classic	0,25l   3,00€
Selters Classic	0,75l   6,50€

## Alkoholfreie Getränke

Pepsi Cola	0,20l   3,00€
Pepsi Cola	0,40l   4,90€
Pepsi MAX	0,20l   3,00€
Pepsi MAX	0,40l   4,90€
Mirinda Orange	0,20l   3,00€
Mirinda Orange	0,40l   4,90€
7UP	0,20l   3,00€
7UP	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€

## Warme Getränke

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

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, dann sprechen Sie uns gerne an.  
If you have any questions about allergens, additives or intolerances, please feel free to contact us.