

BERLINER
YACHT-CLUB
1867



Club-Restaurant Die Speisekarte

Liebe Mitglieder und Gäste des BYC,

Anbei ein kleiner Ausschnitt aus unserer Karte.

Zudem haben wir ständig wechselnde Wochenkarten.
Bitte achten Sie auf die Aufsteller oder fragen Sie unser Service-Team.

Öffnungszeiten

Mi. 13.00 bis 22.30 Uhr

Do. & Fr. 14.00 bis 22.30 Uhr

Sa. 12.00 bis 23.00 Uhr

So. 12 bis 22.00 Uhr

Kontakt

Gastgeber | Karsten Eichhorn

restaurant@byc.berlin

+49 178 33 58 354

Warme Küche bis 21.00 Uhr

Höchst mögliche Produktregionalität, Nachhaltigkeit im Umgang mit Ressourcen und gewachsene, partnerschaftliche Lieferantenbeziehungen - das ist uns sehr wichtig - und daher verarbeiten wir in unseren regionalen Gerichten vornehmlich Produkte aus dem Potsdamer Umland und der Region. Bei internationalen Spezialitäten nutzen wir ausschließlich uns bekannte und geprüfte Produzenten und Hersteller.



Speisekarte

EURO

KALTE SPEISEN

SCHINKENBROT

Frisches Landbrot belegt mit Südtiroler Schinken

3,50

SÜDTIROLER WURST UND SCHINKENPLATTE

Eine Variation aus Südtiroler Wurst und Schinkenspezialitäten
dazu reichen wir frisches Brot und Butter

10,50

KÄSEPLATTE

ausgesuchte Käsespezialitäten aus Deutschland, Italien und Frankreich.
Dazu reichen wir frisches Brot und Butter

10,50

EURO

SUPPEN

WÖCHENTLICH WECHSELND

Bitte fragen Sie unser Service-Team

5,00

EURO

SNACKS

BERLINER BOULETTE

Hausgemacht mit frischem Brot

2,50

CURRYWURST MIT POMMES FRITTES

Hausgemachte Currysauce

5,00

CURRYWURST

Hausgemachte Currysauce

2,60

POMMES FRITTES

2,60

WIENER WÜRSTCHEN

2 Paar mit frischem Brot

3,80

KARTOFFELSALAT

2,60



<hr/>	EURO
DEFTIGES	
LEBERKÄSE Serviert mit frischen Röstkartoffeln, Spiegelei und Salatbouquet	9,50
SCHNITZEL "WIENER ART" Mit Röstkartoffeln und Salatbouquet / Wahlweise mit Pommes frites / Kartoffelsalat	12,50
<hr/>	EURO
AUS DEM WASSER	
2 FRISCHE MATJES Serviert mit hausgemachter Kräuterremoulade, Röstkartoffeln und Salatbouquet	12,50
GARNELENPFANNE 1/2 Dutzend gebratene Großgarnelen, mit Olivenöl, Knoblauch, Tomaten und frischen Kräutern mit frischem Brot und Salat	15,50
<hr/>	EURO
SALATE	
SALAT HAVELLAND Knackig frische Salate mit Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, Radieschen und einem Dressing Ihrer Wahl	6,50
SALAT HAVELLAND mit	
PORTION THUNFISCH, ZWIEBELN UND OLIVEN	9,50
PORTION SCHAFSKÄSE UND KRÄUTER	9,50
GEBRATENENER HÄHNCHENBRUST	12,80
Dazu Dressing nach Wahl Balsamico-Vinaigrette / Kräuter-Vinaigrette	



EURO

FÜR DIE KLEINEN SEGLER

NUDELN

Spaghetti mit frischer Tomatensauce

4,50

CHICKEN NUGGETS

Mit Pommes Frites und einem Salatbouquet

4,50

POMMES FRITTES

Mit einem Salatbouquet

2,20

CURRYWURST

Mit hausgemachter Currysauce

2,20

CURRYWURST & POMMES

Mit hausgemachter Currysauce und Salatbouquet

4,10

WIENER WÜRSTCHEN

1 Paar Wiener mit frischem Brot

2,80

KARTOFFELPUFFER

3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus

3,50

PIRATENTELLER

Ein leerer Teller und Besteck, zum Mopsen bei Mutti und Papa

0,00

EURO

DESSERTS

ROTE GRÜTZE

Frische „Rote Grütze“ mit Vanillesauce

4,90

KUGEL EIS

1,70

EURO

SPEZIELL FÜR DIE JUGENDMITGLIEDER

WÖCHENTLICH WECHSELNDE SPEISEN

Fragen Sie unser Service-Team

4,00



EURO

FRÜHSTÜCK

Brunch im BYC

Jeweils jeden 1. Sonntag im Monat.

In der Zeit von 10.00 – 14.30 Uhr, verwöhnen wir Sie mit einem reichhaltigen Frühstücksangebot aus warmen und kalten Speisen.

Lassen Sie sich von der Deutschen und Südtiroler Küche verwöhnen.

12,50

Bitte reservieren Sie unter restaurant@byc.berlin oder auch per Telefon unter +49 178 33 58 354 und natürlich auch persönlich bei unserem Service-Team.

AUF ANFRAGE

CATERING

Ob Geburtstagsparty oder Geschäftsessen: Wir stehen Ihnen als erfahrener Ansprechpartner für Feiern aller Art zur Seite.

Unser Team steht Ihnen als erfahrener und kreativer Ansprechpartner für Veranstaltungen aller Art zur Seite - und ist immer auf der Suche nach der für Sie besten Lösung sowie überraschende, neue Ideen. Mit viel Herz, Charme und Begeisterung setzen wir Ihre Träume und Visionen gekonnt um, damit Sie selbst Ihren Anlass ganz entspannt genießen können.

DURCH DEN WACHSENDEN AUSSER-HAUS-KONSUM STEIGT DER BEDARF AN UND DER VERBRAUCH VON TO GO VERPACKUNGEN. ES WERDEN UNMENGEN VON EINWEG-VERPACKUNGEN FÜR „FOOD TO GO“ IN UMLAUF GEBRACHT. WIR NUTZEN TO GO VERPACKUNGEN AUS NACHWACHSENDEN UND RECYCELTEN ROHSTOFFEN DER FIRMA BIONATIC GMBH & Co.KG.

! Für unsere Gäste mit Lebensmittel – Unverträglichkeiten!

Bitte teilen Sie die Unverträglichkeit bei der Bestellung unseren Mitarbeitern mit, wir werden diese bei der Zubereitung der Gerichte berücksichtigen.

Änderungen der Speisekarte sind vorbehalten.



Getränkerte

<hr/>			EURO
LIMONADEN UND SÄFTE			
Cola / Fanta / Sprite	0,3 L		2,50
Cola Zero	0,3 L		2,50
Rixdorfer Fassbrause	0,3 L		2,50
Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale	0,2 L		2,50
Apfelsaft	0,2 L		2,50
Orangensaft	0,2 L		2,50
Apfelschorle	0,4 L		3,50
Mineralwasser (Medium / Still)	0,2 / 0,4 L		2,00 / 3,00
Mineralwasser (Medium / Still)	0,75 Fl.		4,50



EURO

WARME GETRÄNKE

Espresso	2,10
Doppelter Espresso	3,80
Kaffee Crema	2,50
Cappuccino	2,80
Milchkaffee	3,00
Latte Macchiato	3,00
Espresso Macchiato	2,50
Eisschokolade	3,00
Schokolade	2,80
Schokolade mit frischer Sahne	3,30
Eiscafé / Schokolade mit Vanilleeis und Sahne)	3,60
Diverse Teespezialitäten	2,50
Grog	4,50



EURO

OFFENE WEIßWEINE

0,2 L / 0,5 L

(trocken)

Weiß Burgunder (D) / Pfalz / Thomas Bauer (12%)
Jahrgang 2018

4,00 / 8,00

Grauer Burgunder (D) / Kaiserstuhl (Vulkanfelsen) (13,5%)
Jahrgang 2018

4,00 / 8,00

Sauvignon Blanc (D) / Pfalz / Langenwalter (12,5%)
Jahrgang 2017

4,50 / 9,00

Riesling (D) / Rheingau / Johannishof (12,5%)
Jahrgang 2017

4,00 / 8,00

Grüner Veltliner (AT) Bündlmeyer (12%)
Jahrgang 2018

4,00 / 8,00

Pinot Grigio (IT) / Venezia / Terra Musa (12,5%)
Jahrgang 2017

3,80 / 7,50

Weißwein Schorle

3,50

OFFENE ROTWEINE

0,2 L / 0,5 L

(trocken)

Spätburgunder (D) / Endinger Engelsberg / Weingut Knab / (12,5%)
Jahrgang 2014

4,50 / 9,00

Nero D`Avola (IT) / Insieme / Sicilia (13%)
Jahrgang 2015

4,00 / 8,00



EURO

WERDERANER WEINE

0,2 L / 0,5 L

(Der Weinberg in Werder und nördlichster Weinberg Deutschlands)
Weine vom Wachtelberg (halbtrocken)

Werderaner Wachtelberg (D) / Brandenburg / Dr. Lindicke (10,5%)
Müller-Thurgau / Jahrgang 2017

6,00 / 13,50

Werderaner Wachtelberg Rose (D) / Brandenburg / Dr. Lindicke (11,5%)
Jahrgang 2017

5,00 / 9,50

Weine vom Wachtelberg (trocken)

Werderaner Wachtelberg (D) / Brandenburg / Dr. Lindicke (11,5%)
Muscaris / Jahrgang 2017

6,00 / 13,50

Werderaner Wachtelberg Rose (D) / Brandenburg / Dr. Lindicke (11,0%)
Jahrgang 2018

6,00 / 13,50

FLASCHENWEINE WEISS

0,75 L

EURO

Sauvignon (IT) Südtirol / Mock (14%)
Jahrgang 2017

26,00

Chardonnay (IT) / Südtirol / A. Lageder (12,5%)
Jahrgang 2017

26,00

Chablis Premier Cru (Fr) / Bourgogne / Louis Moreau (12,5%)
Jahrgang 2017

30,00



		EURO
FLASCHENWEINE ROT	0,75 L	
Chianti Rufina Riserva (IT) / Nipozzano / Frescobaldi / (13%) Jahrgang 2015		25,00
Chianti Riserva (IT) / Castelnuovo Berardenga / Borgo Scopeto / (13%) Jahrgang 2013 / Toscana		30,00
Bordeaux Saint Emilion Grand Cru (Fr) / Chateau Corbin / (14%) Jahrgang 2012		35,00
<hr/>		EURO
WERDERANER FRUCHTWEINE	0,2 L	
Fruchtweine aus Werder		
Erdbeerwein (9%)		4,00
Johannisbeerwein (9%)		4,00
Apfelwein (9%)		4,00
Sanddornwein (9%)		4,00
<hr/>		EURO
PROSECCO / SEKT und mehr...		
Prosecco Valdobbiadene DOCG	0,1 L / Fl.	4,50 / 24,00
Sekt FRIDERICUS / vom Wachtelberg Deutscher Sekt B.A. / Saphira Brut / Flaschengärung / Jhg. 2016 (13%)	Fl.	35,00
Aperol Spritz Bestehend aus Prosecco, Aperol, Sodawasser / Orange	0,2 L	5,50
Hugo Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Minze, Sodawasser / Limette	0,2 L	5,50



EURO

BIERE

Pils Jever (vom Fass)	0,3 L	3,00
	0,5 L	4,00
Budweiser (vom Fass)	0,3 L	2,80
	0,5 L	3,80
Maisel`s Weisse	0,5 FL	3,80
Maisel`s Weisse (alkoholfrei)	0,5 FL	3,80
Pils Stauder (alkoholfrei)	0,33 FL	3,50

BYC-Stegbier

Flensburger (hell)	0,3 FL	2,20
-----------------------	--------	------

Radler	0,5 L	3,80
Berliner Weisse rot/grün	0,3 L	3,50



EURO

SPIRITUOSEN

APERITIF & DIGESTIFS

Averna (29%)	2cl	3,80
Martini bianco (15%) EXTRA DRY	2cl	3,50
Cinzano (14,4%)	2cl	3,50

EURO

BRÄNDE

Williams Birne Brand / Edelbrand (43%)	2cl	4,00
Trester Brand / Wachtelberg Werder (40%)	2cl	4,00
Weinhefe Brand / Wachtelberg Werder (40%)	2cl	4,50

EURO

COGNAC

Remy Martin XO / Maison Fondee	2cl	7,50
Remy Martin VSOP	2cl	3,50

EURO

WODKA

Absolut (40%)	2cl	4,00
---------------	-----	------

EURO

KORNBRÄNDE

Fürst Bismarck (38%)	2cl	3,00
Kornbrand Premium / Berliner Brandstifter (38%)	2cl	4,50



<hr/>		EURO
GRAPPA		
Grappa Nonnino Riserva (5 Years) (43%)	2cl	7,50
<hr/>		EURO
RUM		
Asmussen (54%)	2cl	3,50
<hr/>		EURO
KRÄUTERLKÖRE LIKÖRE KÜMMEL		
Jägermeister (35%)	2cl	3,00
Baileys (38%)	2cl	3,00
Berliner Kümmel (32%)	2cl	2,50
<hr/>		EURO
LONGDRINKS		
Campari Orange 4cl Campari, Orangensaft oder Soda		6,50
Wodka Lemon 4cl Wodka, Bitter Lemon		6,50
Gin Tonic 4cl Gin, Tonic Water Tumble/Cooler/Coopa		7,50/8,50/9,00
Whisky Cola 4cl Whisky (Jim Beam), Cola		6,50
<hr/>		EURO
WHISKY		
Teacher`s (High in Peated Malt / Scotland) (40%)	2 cl	4,00
Johnnie Walker (Goldlabel Reserve / Scotland) (40%)	2 cl	4,00
Glenfiddich (Single Malt) 21 Jahre	2 cl	10,50
OBAN (Single Malt) 15 Jahre	2 cl	6,50
Slyrs (Single Malt / Limited Edition / Bayern) (43%)	2 cl	6,00