



## Club-Restaurant

Liebe Mitglieder und Gäste des BYC,

wir freuen uns Ihre Gastgeber zu sein und Sie mit einer guten Mischung aus regionalen, nationalen und internationalen Speisen aus unserer Küche zu verwöhnen.

Zudem haben wir ständig wechselnde Wochenkarten.

Bitte achten Sie auf die Aufsteller oder fragen Sie unser Service-Team.

### Öffnungszeiten

Mi. 14.00 bis 22.30 Uhr

(Do. 16.00 bis 22.30 Uhr)

Fr. 14.00 bis 22.00 Uhr

Sa. 12.00 bis 23.00 Uhr

So. 12 bis 22.00 Uhr

### Kontakt

Gastgeber | Almin Habibovic

[restaurant@byc.berlin](mailto:restaurant@byc.berlin)

+49 151 474 576 58

### Warme Küche bis 21.00 Uhr

Höchstmögliche Produkt-Regionalität, 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 Umland Berlin-Brandenburg.

Bei internationalen Spezialitäten nutzen wir ausschließlich uns bekannte und geprüfte Produzenten und Hersteller.

### Zahlungsarten: Bar oder Karte

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.

---

### **! 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.

---



## Speisekarte

EURO

---

### VORSPEISEN

PORTION BRUSCHETTA mit gehackten frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl	6,50
ANTIPASTA MISTO nach Art des Hauses	9,50
INSALATA CAPRESE Büffel Mozzarella mit frischen Tomaten, Basilikum, Balsamico und Olivenöl	9,50
CARPACCIO DI MANZO hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Rucola und Parmesan	11,50

---

EURO


### SALATE

GRIECHISCHER BAUERN Salat mit Feta und schwarzen Oliven	9,00
CEASAR Salat Römersalat mit Hähnchenbrust, Parmesan und Croûtons	10,50
INSALATA RUCOLA Rucolasalat mit Cherrytomaten und Parmesan	9,00
FRISCHER FELDSALAT Feldsalat, mit Birne und Brie Käse	10,00

---

EURO

### FLAMMKUCHEN

CLASSIC mit Speck, Zwiebel und Crème légère	10,50
GRIECHISCH mit Feta, schwarzen Oliven und Crème légère	9,50
BYC mit Garnelen, Cherrytomaten, Knoblauch, Peperoni, Blattspinat und Crème légère 	13,50



EURO

---

**KLEINIGKEITEN**

**3 RÜHREIER**

auf Vollkorn-Sauerteigbrot

10,50

**BERLINER BOULETTE**

mit hausgemachter Currysauce

5,00

**PORTION CHICKEN WINGS**

leicht pikant

7,00

**PORTION POMMES FRITES**

von der Süßkartoffel

4,00

---

EURO

**DEFTIGES**

**LEBERKÄSE**

Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln

9,50

**CURRYWURST**

Berliner Currywurst ohne Darm mit hausgemachter Currysauce und Pommes Frites

8,50

**SCHNITZEL WIENER ART**

Schweineschnitzel in Butterschmalz ausgebraten und Pommes Frites

10,50

---

EURO

**BURGER & Co.**

**CHEESEBURGER**

mit Rindfleisch und Cheddar, knackigem Salat und hausgemachter Sauce

9,50

**HAMBURGER**

vom Brandenburger Weiderind, frischer Salat, Zwiebeln, Tomaten und Spreewälder Gurke

9,50

**BYC – CLUB SANDWICH**

mit Scheiben von gebratenem Speck, Hähnchenbrust, Pute, Ei und Käse leicht pikant

9,50

---

EURO

**VEGETARISCH**

**THAI CURRY**

Kokosmilch, Knoblauch, Zucchini und Möhren



10,00



	EURO
<hr/>	
<b>PASTA</b>	
<b>PENNE BOLOGNESE</b> Penne mit hausgemachter Bolognese Sauce und Pecorino	11,50
<b>SPAGHETTI CARBONARA</b> Spaghetti mit Pancetta, Pecorino und Parmesan	11,50
<b>RIGATONI AL POLLO</b> Rigatoni mit Hähnchenbrust, Cocktailtomaten, Parmesan, Rucola in Olivenöl geschwenkt	12,50
<b>LINGUINE AL FILETTO DI MANZO</b> Linguine in einer Rahmsauce von Rinderfiletspitzen und Pilzen – abgelöscht mit Weißwein	14,50
<hr/>	
<b>AUS DEM WASSER</b>	EURO
<b>MATJES HAUSFRAUENART</b> Matjes Filets in hausgemachter Sause mit Bratkartoffeln	9,50
<b>GRAVED LACHS</b> Scheiben vom marinierten Lachs auf Röstitaler mit Meerrettich	12,80
<b>SCAMPI-PFANNE</b> in Olivenöl gebratene Scampi mit frischen Kräutern und Knoblauch	16,80
<hr/>	
<b>VON DER WEIDE</b>	EURO
<b>WIENER SCHNITZEL</b> zartes Kalbsschnitzel auf lauwarmen Kartoffelsalat	18,80
<b>ENTRECÔTE *</b> von der Brandenburger Färs	20,00
<b>RUMPSTEAK *</b> von der Brandenburger Färs	19,00
<b>* WÄHLEN SIE IHRE BEILAGEN ZUM STEAK</b> Pommes Frites 2,50   Süßkartoffel Pommes 4,00   Bratkartoffeln 4,50   Grüne Bohnen 5,50	



---

EURO

## SPEZIELL FÜR DIE SEGLERJUGEND

### WÖCHENTLICH WECHSELNDE SPEISEN

fragt unser Service-Team

4,00 – 6,00

---

EURO

## DESSERTS

### ROTE GRÜTZE

Frische „Rote Grütze“ mit Vanillesauce

4,90

### SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ

mit Eis

4,90

### KUGEL EIS

1,70

### VERSCHIEDENE KUCHEN

auf Anfrage

3,00

## Getränkekarte

---

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

Thomas Henry - 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

Rhabarberschorle

0,4 L

3,50

Taunusquelle (classic | naturelle)

Flasche 0,25 / 0,75 L

2,50 / 4,50



EURO

---

**WARME GETRÄNKE**

Espresso	2,10
Doppelter Espresso	3,80
Kaffee Americano	2,50
Cappuccino	2,80
Milchkaffee	3,00
Latte Macchiato	3,00
Espresso Macchiato	2,50
Schokolade	2,80
Schokolade mit frischer Sahne	3,30
Diverse Teespezialitäten	2,50
Grog	4,50



<hr/>		EURO
<b>WEIßWEINE</b>	0,2 L / Fl	
Grauer Burgunder		4,00 / 17,00
Riesling 50° / Rheingau / Weingut G.H. v. Mumm (12,5%)		4,00 / 17,00
Grüner Veltliner / Österreich / Bündlmeyer (12%)		5,00 / 23,50
Weißwein Schorle		3,00
<hr/>		EURO
<b>ROTWEINE</b>	0,2 L / Fl	
Chianti		4,00 / 17,00
Primitivo		4,00 / 17,00
Bordeaux		4,50 / 18,50
<hr/>		EURO
<b>ROSÈ</b>	0,2 L / Fl	
Miraval		5,50 / 25,00
Portugieser		4,00 / 17,00



EURO

---

**PROSECCO / SEKT und mehr...**

Prosecco	0,1 L / Fl.	4,50 / 24,00
Crémant	0,1l	6,00 / 30,00
Aperol Spritz	0,2 L	5,50
Hugo	0,2 L	5,50

---

EURO

**BIERE**

Budweiser vom Fass	0,3 L / 0,4 L	2,80 / 3,50
König Ludwig Hell vom Fass	0,3 L / 0,4 L	3,00 / 3,80
König Ludwig Hefeweizen	0,5 FL	3,80
Erdinger (alkoholfrei)	0,5 FL	3,80
Pils Budweiser (alkoholfrei)	0,33 FL	3,00
<b>BYC-Stegbier</b> Flensburger	0,33 FL	2,00
Radler	0,4 L	3,50
Berliner Weisse rot/grün	0,3 L	3,50





EURO

---

APERITIF & DIGESTIFS

Belsazar rosè (17,5%) Vermouth	5cl	3,50
Belsazar dry (19%) Vermouth	5cl	3,50
Sherry fino	5cl	4,50
Sherry cream	5cl	4,50
Port	5cl	4,50
Averna (29%)	2cl	3,00
Linie (41,5%)	2cl	3,00
Malteser (40%)	2cl	3,00
Nonino Grappa Chardonnay Barriques (41%)	2cl	5,50
Don Papa Rum (40%)	2cl	5,50