



Aperitifs

Gendarmenmarkt Spritz 12

Vermouth Rosé | Ramazzotti Rosato | Zitrone | Soda

Vamos! 10

Canonita de Mallorca | Weißwein | Gewürzsirup

#TasteTheSeasons #RokuGin

Frühling 14

Roku Gin | Rhabarbersaft | Rhabarbersirup | Dry Tonic

Sommer 14

Roku Gin | Lavendelsirup | Zitronensaft | Soda & Sekt

Herbst 14

Roku Gin | Birnenbrand Williams Birne | Ahornsirup | Apfelsidre

Winter 14

Roku Gin | Honig | Zitronensaft | Ginger Beer

Perlend

G.H. Mumm Grand Cordon Champagner 18

G.H. Mumm Grand Cordon Rosé Champagner 21

Bouvet Ladubay "Blanc de Blancs" Méthode Traditionelle 9



Bier

Hasseröder vom Fass

0,3 | 6

0,5 | 8

Franziskaner Weißbier Hell Flasche 0,5 8

Franziskaner Weißbier Dunkel Flasche 0,5 8

BRLO (Berlin) Pale Ale Flasche 0,33 6

Highball

Raspberry Ginger Collins 17

Himbeer Gin | Ingwerbier | Limette | Minze

Shiso Dry Rye Gin "Florian Glauert Edition" 18

Fever Tree Indian Tonic | Shiso Blätter

Roku Gin 14

Fever Tree Indian Tonic | Limette | Ingwer

Absolut null – Alkohol

Sparkling Tea – BLÅ 10

Jasmin | White Tea | Darjeeling

No Martini Sour 10

Martini Vibrante | Zitronensaft | Zuckersirup | Eiweiß

Absolut Virgin 10

Ginger Ale | Limettensaft | Minze

Woiá 10

Volée | Lavendelsirup | Limettensaft | Apfelsaft | Grapefruitsaft

I am the Spring 12

Wonderleaf Gin | Rhabarbersaft | Rhabarbersirup | Dry Tonic

Wasser 6

Berliner Urstromquell still | Sprudel unlimitiert p. P.



HERITAGE Family Style Floating Menu

Ab 2 Personen, 89 p. P.

Lucky You

Lachs | Pink Grapefruit | Sesam | Miso | Shiso

HERITAGE Tatar

Rinderfilet | Kapern | Eigelb | Sardelle | Parmesan | Schnittlauch | Croûtons

Good Friend

Knusprige Aubergine | Seidentofu | Kaffirlimette | Shiitake | Korianderstiel

Liquid Lobster

Hummer Bisque | Strauchtomaten | Pimiento Olivenöl

Taste of Tuscany

Gnocchi | Kürbis | Cavolo Nero | Schwarzwurzel | Pecorino

Eat This!

Entenbrust | Marone | Cocobohnen | Quatre Épices | Feige | Madeira Jus

Ci - Trust

Sorbet | Salat

I love Chocolate

Kuchen | Eis | Sauce | Kuss



First

HERITAGE Tuna 25

Tacos | Pomelo | Kokos | Jalapeno | Avocado | Tamarinde | Koriander

Berlin Beets 21

Rote Bete Hummus | Falafel | Orange | Joghurt | Petersilie | Granatapfel | Minze

Salade Française 18

Feldsalat | Kalbszunge | Kürbis | Meerrettich | Traubenkernöl

Getting Nuts 48

Burrata | Haselnuss | weißer Trüffel | Champignons | Holunderkapern

Lucky You 21

Lachs | Pink Grapefruit | Sesam | Miso | Shiso

HERITAGE Tatar 28

Rinderfilet | Kapern | Eigelb | Sardelle | Parmesan | Schnittlauch | Croûtons

HERITAGE Vatar 21

Veganes Tatar | Rote Beete | Jackfruit | Kapern | Rauch | fermentierte Senfsaat

In between

Liquid Lobster 16

Hummer Bisque | Strauchtomaten | Pimiento Olivenöl

Good Friend 18

Knusprige Aubergine | Seidentofu | Kaffirlimette | Shiitake | Korianderstiel

Satisfyer 16

Tagliolini | Napoli Bianco | Parmesan

Satisfyer PRO 45

Feine weiße Nudeln | weißer Trüffel | Guanciale | Parmesan

49a 14

Wan Tan | Schwein | Chili | Miso | Ingwer | Knoblauch

Im Falle einer Unverträglichkeit oder Allergie, wendet euch bitte an unser Serviceteam. Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Wir akzeptieren alle gängigen elektronischen Zahlungsmethoden. Keine Bargeldzahlung.



Main

Taste of Tuscany 33

Gnocchi | Kürbis | Cavolo Nero | Schwarzwurzel | Pecorino
mit gehobelten weißen Trüffeln zzgl. 20

Lauch a la Thermidor 30

Gebackener Lauch | weiße Bohnen | Seitlinge | Sonnenblume | Jonjoli | Senfsaat
#eatthechange

Salle a Manger 42

Kabeljau | Gelbe Bete | Rosenkohl | Kürbis | Steckrübe | Dill | Petersilie

What a pick me up 44

Rosa Kalbstafelspitz | Senfkörner-Schnittlauchsauce | Feldsalat |
knusprige Kartoffel-Mousseline

Eat This! 46

Entenbrust | Marone | Cocobohnen | Quatre Épices | Feige | Madeira Jus

Finger Lickn' Good 46

Schweinebauch | Räucheraal | Pulpo | geröstete Zwiebeln | Knoblauch | Brot

Moules et Frites 25

Miesmuscheln | Pommes Frites | Dip | Zitrone

Rinderfilet, Black Angus 180g 250g	49 62
Sizzling Entrecôte Dry Aged 250g	44
Kalbskotelett 350g	55
Halber Hummer	45

Dazu servieren wir

Salat | knusprige HERITAGE Kartoffeln | Sauce Béarnaise

Am Tisch filetiert | tranchiert

Ganze Seezunge, Kapern-Petersilien-Butter 79

Châteaubriand 600g für 2 Personen 148

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten



Add on to share

Focaccia 14

Taleggio | Kartoffel | karamellisierte Zwiebeln | Trüffelcremè | Spinat
mit gehobelten weißen Trüffeln zzgl. 20

Meatballs Classic 17

Tomatensauce | Rosmarin Crumble

HERITAGE Fries 14

Schale Fritten | Parmesan | Trüffelcrème

The Salad 21

HERITAGE Style Caesar Salad | Miso | crispy Chicken | Parmesan | Rosmarin Crumble

Super Power Salad 12

Spinat-Grünkohlsalat | Trüffel-Ponzu | Yuzu | Sesam

HFC – HERITAGE Fried Chicken 21

Baconnaise | BBQ | Kimchi Sesam



Last

Ci – Trust 12
Sorbet | Salat

Café Gourmet 14
Espresso oder Espresso Macchiato | kleine Crème Brûlée

I love chocolate 18
Kuchen | Eis | Sauce | Kuss

I hate chocolate 18
Tarte Tatin | Apfel | Blätterteig | Grand Manier | Crème Fraîche | Tahiti Vanille

Fongdü 22
Kleines Käsefondue | Brot | Apfel | Gürkchen | Tomate | Feige

Eine Runde Bier für die Küche 42
Eine Runde Wein für den Service 42



Digestif

Grappa 4cl

Nonino lo Chardonnay, Italien 13

Sibona Barolo, Italien 13

Fruchtig & Blumig 4cl

Mirabelle, Frankreich 12

Haselnuss, Deutschland 13

Holzfass Enzian, Deutschland 13

Rote Williams, Deutschland 13

Waldhimbeergeist, Deutschland 13

Apfel & Birnen Brand, Deutschland 13

Cognac | Brandy 4cl

Hennessy X.O., Frankreich 22

Hennessy very Special, Frankreich 14

Rémy Martin X.O., Frankreich 22

Asbach Spezial 15y, Deutschland 13

Carlos I, Spanien 11

1866 Brandy De Jerez, Spanien 14

#heritageberlin