

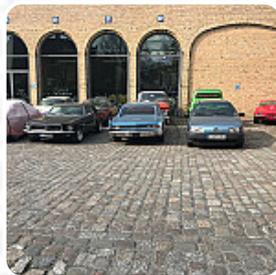
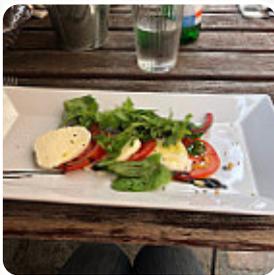


Trofeo Speisekarte

<https://speisekarte.menu>

Wiebestraße 36, Berlin, Germany

(+49)03020613030,(+49)3020613030 - <http://www.classic-driver.eu/trofeo/>



Die Speisekarte von Trofeo 's aus Berlin beinhaltet 315 Gerichte. Im Durchschnitt kosten Gerichte oder Getränke auf dem Menü ca. 8 €. Die Kategorien können auf der Speisekarte unten eingesehen werden. Was Eugen Sigrist an Trofeo mag:

Dies ist ein gutes italienisches Restaurant. Guter und freundlicher Service. Die Menü-Auswahl ist täglich frisch und gut. Gute eins auch für günstige Preise. Dies ist eine großartige Lage, um wunderbare alte Autos und Exotik-Modelle zu sehen. Mein Morgan ist in guten Händen Weiterlesen. Was Яна Белова an Trofeo nicht mag:

Wir stehen hier an, bevor wir klassisches Remise betreten. Wir bestellten die Crêpes und den Kaffee. Aus irgendeinem Grund war meine Crêpes extrem dünn. Meine Gefährten Crêpes sahen besser aus und Ticker. Es fühlte sich nur an, als würden sie es versaut, aber trotzdem servierte es trotzdem. Ziemlich enttäuschend Weiterlesen.

Das Lokal bietet auch eine Möglichkeit an, bei gutem Wetter draußen zu sitzen und zu essen und trinken, und es gibt kostenloses W-LAN. Die Räume vor Ort sind barrierefrei und damit auch für Kunden mit Rollstuhl oder körperlichen Behinderungen kein Problem. Im Trofeo, einem Restaurant das italienische Speisen in Berlin serviert, erwartest Dich *typisch italienische Küche* einschließlich Klassikern wie **Pizza und Pasta**, das Restaurant offeriert auch Gerichte aus dem europäischen Umfeld. Wenn man wenig Appetit hat, kann man sich auch einfach eins der schmackhaften Sandwiches, einen gesunden Salat oder anderen Snack gönnen, zudem gibt es gut verträgliche **mediterrane Gerichte** auf der Speisekarte.

Trofeo Speisekarte



Salate

SOMMER \$7.6

Original amigo-pizza - normal ø 30cm

SCHINKEN*

10 meistbestellte gerichte

ORIGINAL \$7.1

Mains

FILET

Nudelgerichte

LISA \$6.8

Gnocchi

ITALIANA

Pizza - medium á 30cm

BOSTON \$8.2

Heissgetränke

MILCHKAFFEE

Kalte & warme vorspeisen

ANTIPASTI

Antipasti - vorspeisen

CARPACCIO

Tapas calientes - warme tapas

QUESO DE CABRA

Extra beilagen

GEKOCHTES EI \$1.6

Crêpevariationen

SCHINKEN UND KÄSE

Getränke

ORANGINA

Tee

FRÜCHTE NATUR

Softs

COCA COLA ZERO LIGHT

Main

FRUIT ROUGE \$7.5

Calzone

PANZEROTTI \$17.4

Juices

PFLAUME \$9.8

Kleine köstlichkeiten

ANTIPASTI-VARIATION \$13.0

Trofeo Speisekarte



Fettucine

FETTUCCHINE \$15.2

Cider

CIDRE BRUT

Pizza - mini ø 24cm

MONZA \$10.3

Häagen-dazs eis

SCHOKOLADE \$5.3

Warme getränke

ESPRESSO MACCHIATO

Kebap

KÄSESANDWICH

Schwarze tees

EARL GREY

Rooibosteas

ROOIBOS-ZITRONE FRISCH

Milchshakes

ERDBEERE \$7.1

Alkoholische cocktails

CAMPARI-SODA \$6.0

Rum

MYERS \$6.3

Wodka cocktails

LONG ISLAND IEE TEA \$8.2

Digestivi - digestifs

GORDON GIN \$5.4

Aperitivo - aperitifs

CYNAR \$5.4

Spezial pasta

TAGLIATELLE \$21.7

Chutney & dips

PFEFFERMINZE

Likör

PFIRSICHBAUM \$6.0

Vodka

ABSOLUTER ELYX \$15.8

Whiskey

COINTREAU \$8.7

Wein, sekt und spirituosas

JÄGERMEISTER \$5.4

Croques mini ca. 18cm

LE MANS \$4.9

Insalate & antipasti

MONTE CARLO

Trofeo Speisekarte



Pizza single á 26cm

SUMMERDREAM \$7.6

Mocktails

JUNGFRAU-MAULTIER \$8.2

Coffee

EINSCHLÜSSEL

Dezerti ~ desserts

TIRAMISU TIRAMISÙ \$10.9

Modifiers

AGUA,

Add a little sparkle

PIMMS \$7.5

Bubbly

BRUT ROSÉ

Tee | tea

GRÜNER TEE JASMIN

Spirits

HENDRICKS GIN \$9.2

Armagnac

CLÉS DES DUCS V.S.O.P.

Calvados

PAPIDOUX VSOP

Cognac

HENNESSYVS \$7.6

Mussels

KREOLISCH \$7.5

Classic cocktails

DUNKELSTÜRMISCH \$8.2

After dinner drinks

BAILEYS \$7.0

Birra

WARSTEINER, ALKOHOLFREI

Brandy & cognac

RÉMY MARTIN V.S.O.P.

Omeletts und eier

3 RÜHREIER NATUR \$6.4

Blended scotch

JOHNNY WALKER, RED LABEL

Digestif

CARLOS I \$8.3

Liquor

BOMBAY SAPPHIRE GIN

Obstbrände

DETLING KIRSCH RESERVE \$19.6

Trofeo Speisekarte



Liquer

CREME DE CASSIS \$6.0

Scotch

GLENMORANGIE 10 JAHRE \$9.6

Blended

JOHNNY WALKER, BLACK LABEL \$7.4

Säfte | juices

ORANGENSAFT ORANGE JUICE

Eaux de vie

MARC DE BOURGOGNE

Carls brauhaus-klassiker / carls brauhaus-classics

WIENER SCHNITZEL WIENER
SCHNITZEL \$26.1

Brandy / cognac

OSBORNE VETERANO

Nos desserts

LA POMME \$6.4

Buckwheat crepes

BRETONNE \$6.4

Drinks

GETRÄNKE

Apéritifs & digestifs

LILLET

Bottled waters

ACQUA PANNA (STILL)

Cognac, armagnac & calvados

HINE ANTIQUITÄT \$18.5

Otros bocadillos

SILVERSTONE \$10.3

Metaxa

METAXA 5 STERNE \$7.0

Crêpes ou gaufres

SCHÖNE HELEN \$6.8

Diverse spirituosen

BOMBAY SAPHIER GIN \$7.6

Bitter & kräuterliköre

CAMPARI 3 \$5.4

After dinner sippers - hot coffee drinks - imported liqueurs

DRAMBUIE \$7.0

Kaffee, schoko & tee

DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO

Trofeo Speisekarte



Damit können sie ihr frühstück ergänzen

PORTION NUTELLA, HONIG ODER
MARMELADE \$1.6

Aperitivo & còctel

LONDON BUCK \$8.2

Espumos os de la casa

MIONETTO SERGIO ROSE

Frühstück von 10.00 - 11.30 uhr

3 SPIEGELEIER MIT SPECK \$6.7

Schwarztee

ASSAM SPECIAL

Weinbrand

ASBACH 21 \$20.6

Brenners spezialitäten

MARNISSIMO

Night cap cocktails

CAFÉ ROYAL

Cocktails / classics

PIMM'S NR. 1 \$6.0

Glas tee

ENGLISH SELECT CEYLON

Canadian & Irish whiskey

CANADIAN CLUBWHISKEY

Wodka orange

ABSOLUTWODKA \$6.5

Caipirinha's

CAIPIMAR \$7.1

Teas \$5

DARJEELING

Weissweinschorle

CAMPARI SPRITZ \$7.6

Neighborhood burgers

DER KLASSIKER

Kaffee / tee / heiße getränke

CAFÉ CORRETTO

Coconut concoctions

CHI-CHI \$7.1

Aperitifs & sherries

MARTINI DRY, BIANCO, ROSSO

Winterliche heißgetränke

PHARISÄER

Suki tee

KAMILLE

Trofeo Speisekarte



Crêpes d'exception (sucrées)

NORMANDE \$7.5

Eilles tee - frisch gebriiht (pott)

ROOIBOS-VANILLE

Aquavit & korn

JUBILÄUMS AQUAVIT \$7.8

Cidres normands (75 cl.)

CIDRE DOUX

Cachaca & rum.

NÊGA FULÔ \$7.1

Nicht kategorisiert

BRUT CLASSIQUE

Pizza

FLAMMKUCHEN \$15.2

MISTA

Antipasti

FENCHEL

ANTIPASTI

Schnitzel

SCHNITZEL

SCHNITZEL WIENER ART

Alkoholfreie cocktails

BABYLIEBE \$5.4

JUNGFRAU-CAIPIRINHA \$5.4

Crémant

GRATIEN MEYER, CREMANT DE LOIRE
A.O.C. BRUT

GRATIEN MEYER, CUVÉE FLAMME ROSE

Früchtetees

SOMMERBEEREN

VITA-ORANGE

Aperitif

SANDEMAN PORTO TAWNY

SANDEMAN PORTO WHITE

Tequila

SAUZA GOLD \$8.3

JOSE CUERVO ESPECIAL \$8.5

Longdrinks

BALLANTINES COLA \$7.1

GINGER B. JÄGERMEISTER \$8.2

Alkoholische getränke

AVERNA

FERNET BRANCA \$5.4

Säfte / juices

ANANASSAFT PINEAPPLE JUICE

GRAPEFRUITSAFT GRAPEFRUIT JUICE

Trofeo Speisekarte

Eau de vie

SCHLOSS DU BREUIL	\$8.3
MIRABELLE	\$9.8

Liköre

CHAMBORD, LIQUEUR ROYALE DE FRANCE	\$9.2
PEPINO PEACH	\$6.0

Österreich

WEINGUT GRASSL 16ER, GRÜNER VELTLINER, TROCKEN	
WEINGUT CLAUDIUS PREISINGER 12ER BASIC ROTWEIN, TROCKEN	

Kaffee

LATTE MACCHIATO	
KAFFEE	

Rum & cachaca

BRUGAL RUM 1888 RON GRAN RESERVA FAMILIAR	\$7.1
CANA RIO	\$5.8

Bier vom fass / draft beer

KÖNIG LUDWIG, DUNKEL	
PRINZ LUITPOLD, HEFE/HELL	

Tequila selections

SAUZA SILBER	
JOSE CUERVO SILBER	\$7.4

Prosecco & spumante / prosecco & sparkling wines

SEKT MOMENTUM BRUT	
MIONETTO PROSECCO D.O.C. TREVISO BRUT	

Heiße Getränke

KRÄUTERGARTEN	
IRISCHER KAFFEE	
CAFÉ AMARETTO	

Flammkuchen

ZIEGENKÄSE ROSMARINHONIG ROTE ZWIEBELN	\$15.2
KÜRBIS FETA STRAUCHTOMATEN	\$15.2
EISMEERGARNELEN FRÜHLINGSLAUCH DILL WAKAME ALGEN	\$15.2

Bourbon



WOODFORD-RESERVAT	\$8.2
HERSTELLERMARKE	\$6.5
JIM BEAM WHITE	\$5.4

Frühstück / breakfast

AVUS	\$8.2
ZANDVOORT	\$9.2
SANKT MORITZ REVIVAL	

Italien

TENUTA TORRESEL IA, VENETIEN 15ER, PINOT GRIGIO, DEL VENETO IGT	
WEISSWEINSCHORLE -TROCKEN	



Trofeo Speisekarte

TENUTA TORRESEL IA, VENETIEN 14ER,
CABERNET SAUVIGNON, DEL VENETO
IGT

Frankreich

DOMAINE DE IA BAUME,
SÜDFRANKREICH 15ER, SAUVIGNON
BLANC LES MARIES , VIN DE PAYS D 'OC

WEINGUT HENRI GAILLARD 15ER,
CÔTES DE PROVENCE – TROCKEN

MAISAN CAMILLE CAYRAN, CÔTES DU
RHÔNE 14ER, CÔTES DU RHÔNE
ROUGE, II LE PAS DE IA BEAUME II

Flaschenbier / bottled beer

PRINZ LUITPOLD, KRISTALL

PRINZ LUITPOLD, ALKOHOLFREI

BERLINER WEISSE, WALDMEISTER
ODER HIMBEERE

Säfte + nektar / juices + nectar

KIRSCH NEKTAR CHERRY NECTAR

BANANEN NEKTAR BANANA NECTAR

TOMATENSAFT TOMATO JUICE

Apéritifs / aperitif

SHERRY SANDEMAN FINO

SHERRY SANDEMAN FINO DRY

SHERRY SANDEMAN MEDIUM SWEET

Restaurant kategorie

ITALIENISCH

BAR

NACHTISCH

Grappa

SENSÉA CHARDONNAY

SENSÉA PINOT BIANCO \$7.4

SENSÉA PROSECCO \$7.4

SENSÉA MOSCATO \$7.4

Deutschland

WEINGUT WINTER, RHEINHESSEN, 15ER
RIESLING TROCKEN VDP TROCKEN

WEINGUT STACHEL, PFALZ 15ER
KIRRWEILER, GRAUBURGUNDER,
TROCKEN

WEINGUT KNÖLL VOGEL, PFALZ 14ER,
MERLOT, TROCKEN

WEINGUT HEITLINGER, BADEN, VDP
14ER, HEITLINGER RED EVENING
SHADOW

Nachspeisen

FRISCHER OBSTSALAT \$5.3

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN \$10.9
WARM CHOCOLATE CAKE

CREME BRULEE CREME BRÛLÉE \$10.9

AUSWAHL VON FRANZÖSISCHEM
KÄSE SELECTION OF FRENCH \$13.0
CHEESE

WILLIAMINE \$9.8

Vorspeisen / starters

4 GEBRATENE RIESENGARNELEN \$17.4
4 ROASTED KING PRAWNS

CARPACCIO VOM KALBSFILET \$15.2
CARPACCIO OF THE VEAL
TENDERLOIN

BÜFFELMOZZARELLA UND
DATTEL TOMATEN BUFFALO \$15.2
MOZZARELLA AND PLUM
TOMATOES



Trofeo Speisekarte



GEBACKENE JAKOBSMUSCHELN
BAKED SCALLOPS \$17.4

HAUSGEBEIZTER LACHS HOME
PICKLED SALMON \$15.2

Hauptgang / main courses

SCHWARZFEDERHUHN BLACK-
FEATHERED CHICKEN \$26.1

KOTLETT VOM DUROC SCHWEIN
CUTLET FROM DUROC PORK \$26.1

SIMMENTALER RINDERFILET
FILLET OF SIMMENTALER BEEF \$30.4

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN
BRAISED VEAL CHEEK \$26.1

KURZ GEBRATENER
GELBFLOSSEN THUNFISCH \$23.9
YELLOW FIN TUNA

FILET VOM ST. PIERRE ROTE
GARNELEN ST. PIERRE FILET RED \$26.1
PRAWNS

Scotch, malts & blends

THE BALVENIE SINGLE BARREL 15
YEARS OLD

THE BALVENIE DOUBLE WOOD 12
YEARS OLD

LAPHROAIG 10Y.O.

THE BALVENIE PORTWOOD 21 YEARS
OLD

THE BALVENIE 12 YEAR OLD
SIGNATURE 70CL 40

CHIVAS REQAL

Alkoholfreie Getränke

FANTA

SPRITE

ORANGINA BLUTORANGE

SPEZI

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT

SAN PELLEGRINO

WASSER

Kaffee / coffee

KAFFEE (VERLÄNGERTER)

ESPRESSO (KLEINER BRAUNER)

DOPPELTER ESPRESSO (GROSSER
BRAUNER)

CAPPUCINO MELANGE

LATTE MACCHIATO VANIGLIA

LATTE MACCHIATO KARAMEL

KAFFEE (KOFFEINFREI)

Spirituosen



AMARETTO DISARONNO

SAMBUCA \$7.0

JACK DANIELS

MOSKOWSKAJA

FINNLAND \$7.4

ABSOLUT \$7.4

SMIRNOFF ROT \$7.0

NORDHÄUSER DOPPELKORN \$5.4

Alkoholfreie Getränke / soft drinks

EISTEE PFIRSICH ICE TEA PEACH

BAD LIEBENWERDA TONIC GINGER ALE
BITTER LEMON

FASSBRAUSE FLAVORED LEMONADE

MANGO NEKTAR MANGO NECTAR

MARACUJA NEKTAR PASSION FRUIT
NECTAR

Trofeo Speisekarte



APFELSAFT APPEL JUICE

APFELSAFTSCHORLE APPEL JUICE

PROVIANT LIMONADE SCHORLE
PROVIANT LIMONADE

**Speisen werden u.a. mit
folgenden Zutaten zubereitet**



TUNFISCH

BUTTER

FLEISCH

TOMATE

KÄSE

SCHINKEN

GEMÜSE

RINDFLEISCH

**Folgende Arten von Gerichten
werden serviert**



BROT

FISCH

PASTA

NACHSPEISEN

SANDWICH

VORSPEISE

FILET

PANINI

Warme Getränke / hot drinks

SCHOKOLADE KLASSISCH ODER WEISS

SCHOKOLADE KLASSISCH ODER WEISS
MIT SAHNE

RUSSISCHE SCHOKOLADE MIT 2 CL
WODKA

RUSSISCHE SCHOKOLADE MIT 2 CL
WODKA SAHNE

LUMUMBA- SCHOKOLADE MIT 2 CL RUM
SAHNE

FRANZÖSISCHE SCHOKOLADE MIT 2 CL
COINTREAU

FRANZÖSISCHE SCHOKOLADE MIT 2 CL
COINTREAU SAHNE

OTHELLO HEISSE SCHOKOLADE MIT
ESPRESSO SAHNE

GROG MIT CALVADOS

**Frühstücksergänzungen /
breakfast additions**

3 RÜHREIER MIT KRÄUTERN \$6.7

3 RÜHREI MIT LACHS, ZWIEBELN
TOMATEN \$8.6

3 SPIEGELEIER (NATUR) \$6.4

PARMASCHINKEN (150 GR.) \$9.1

GEKOCHTER SCHINKEN ODER
SALAMI (150 GR.) \$5.7

JOGHURT (NATUR, 100 GR.) \$2.2

CROISSANT (NATUR) \$2.7

PORTION BUTTER (20 GR.) \$1.2

KNUSPER MÜSLI MIT HIMBEEREN,
BRAUNER WEISSER SCHOKOLADE
(150 GR.) \$5.3

Crepes

KLASSISCH \$5.3

CLASSIQUE MIT HONIG ODER
KONFITÜRE \$5.3

NORDIGUE \$6.6

CHOCOLAT- CHANTILLY \$5.9

CARAMEL- CHANTILLY \$5.9

BACACHA \$5.3

Trofeo Speisekarte



POCACHA	\$6.4
BACOCHA	\$6.4
POCOCHA	\$6.4
SUZETTE	\$8.6
HIMBEERE	
GRAND MARNIER	\$8.7

Cocktails



LA POIRE	\$6.4
CUBA LIBRE	\$7.1
MOSKAU ESEL	\$8.2
KOKOSKUSS	\$5.4
SCHWIMMBAD	\$7.6
MARTINI-COCKTAIL	\$7.1
HURRIKAN	\$7.6
ALABAMA SLAMMER	\$7.6
MAI TAI	\$7.6
MOJITO	\$7.6
BAHAMA MAMA	\$7.1
PINA COLADA	\$7.1

TEQUILA SUNRISE	\$7.6
-----------------	-------

Alkoholische Getränke



OUZO	
PERNOD	
CAMPARI	
WARSTEINER PILS	
ALSTERWASSER	
BACARDI WEISS	
UNDERBERG	\$5.4
RAMAZZOTTI	\$5.4
TULLAMORE TAU	
LINIE AQUAVIT	
CAMPARI-ORANGE	\$6.0
WHISKY-COLA	\$7.1
HUGO	\$7.6
SÜDLICHER KOMFORT	\$7.1
GORDONS DRY GIN	\$6.5
ABSOLUT VODKA	\$6.5
ROTWEIN	

Trofeo Speisekarte



Trofeo

Wiebestraße 36, Berlin, Germany

Öffnungszeiten:

Sonntag 10:00-18:00
Montag 10:00-21:30
Dienstag 10:00-21:30
Mittwoch 10:00-21:30
Donnerstag 10:00-21:30
Freitag 10:00-21:30
Samstag 10:00-21:30

Gemacht mit [speisekarte.menu](https://www.speisekarte.menu)

