

ONE MORE
CHAPTER



Inter(continental)

BUCHHANDLUNG | BAR | BISTRO



KAFFEE

Espresso	2,80€
<i>doppelt / double</i>	3,20€
Americano	3,50€
Cappuccino	3,80€
Flat White	4,20€
Caffè Latte	4,70€
extra Espresso-Shot	0,40€
Rooibos Latte	4,70€
<i>die südafrikanische Antwort auf Matcha & co. - von Natur aus koffeinfrei</i>	
Heiße Schokolade	3,50€
<i>Kuhmilch oder Haferdrink</i>	

TEE ChariTea

African Earl Grey Darjeeling Clean Green Mate Himalaya Green Red Rooibos Arabian Mint Wild Fruit Ginger Lemon	3,50€
--	-------

KUCHEN *alle Kuchen werden mit veganer Schlagsahne, hausgemachtem Beerenkompott und frischen Beeren serviert.*

Cocoa Spiced Cake 	6,00€
<i>mit frischem Ingwer, Kokos und Schokoladen-Ganache</i>	
Nutty Carrot Cake	7,00€
<i>mit Walnüssen & Frischkäse-Granola-Topping</i>	
Rooibos Baked Cheesecake	7,00€
<i>glutenfrei</i>	

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen, spricht uns an.
If you have questions concerning allergens & additives, please don't hesitate to ask.

ONE MORE
CHAPTER



Intercontinental

BUCHHANDLUNG | BAR | BISTRO

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Proviant	0,33 l	3,50€
Cola Cola zuckerfrei Apfelschorle Rhabarberschorle Kirsch-Granatapfelschorle		
LemonAid	0,33 l	3,50€
Limette Blutorange Maracuja Orange		
ChariTea	0,33 l	3,50€
Mate Mate sugar free Mint sugar free		
SpreeQuell Wasser	0,33 l	3,00€
still sprudel	0,75 l	5,00€

HAUSGEMACHTE ERFRISCHUNG

Bissap	5,00€
<i>fruchtig-süß-säuerlich</i>	
Homemade Ginger Beer	5,00€
<i>spicy und alkoholfrei</i>	
Earl Grapefruit Shrub	5,00€
<i>herb-erfrischend</i>	

ALKOHOLFREIE ERWACHSENENGETRÄNKE

Sekko Soziale 0,0%	0,2 l	6,00€
Berliner Berg 0,0%	0,33 l	3,80€
Earl Grapefruit Spritz Null Null		7,50€
Mampe Gin & Tonic Null Null		8,00€

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen, spricht uns an.
If you have questions concerning allergens & additives, please don't hesitate to ask.




ONE MORE
CHAPTER



Intercontinental

BUCHHANDLUNG | BAR | BISTRO

WEIN Weingut Maria Faber Köchl - Die Winzerin

Cuvée Weiß  VEGAN	0,2l	7,50€
aus Grünem Veltliner, Pinot Blanc & Riesling BIO 2023 Trocken, Steinfrüchte & Melone	0,75l	22,00€
Cuvée Rot  VEGAN	0,2l	7,50€
aus Merlot & Zweigelt BIO 2020 trocken, fruchtig Kirsche, Wald- & Brombeeren	0,75l	22,00€
Rosé Naturwein  VEGAN	0,2l	7,50€
Blaufränkisch BIO 2022 trocken, fruchtig, rote Beeren	0,75l	22,00€
Sekt Soziale	0,2l	6,00€
	0,75l	17,00€

BIER

Berliner Berg	0,33 l	3,80€
Pils Lager alkoholfrei		
Natur Radler	0,33 l	3,80€

LONGDRINKS

Aperol Spritz	7,50€
Earl Grapefruit Spritz	7,50€
Gin Tonic	8,00€
Homemade Ginger Beer + Gin / Vodka	8,50€
Earl Grapefruit Shrub + Gin / Vodka	8,50€
Bissap + Gin / Vodka	8,50€

Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen, spricht uns an.
If you have questions concerning allergens & additives, please don't hesitate to ask.

ONE MORE
CHAPTER



Inter(continental)

BUCHHANDLUNG | BAR | BISTRO

SPEISEKARTE

SNACKS & VORSPEISEN

PLANTAIN NACHOS 12,00€

Hausgemachte Kochbananenchips mit Cashew "Keese", Chakalaka & Kräuter-Limetten Sour Cream



TOPPINGS:

+ Soja-Bobotie-Hack + 4,00€



+ Peri Peri Knusperhähnchen + 3,00€

+ Gegrillter Mais mit Braai-Gewürzen + 3,00€



AFRONCINI 9,50€

3 panierte Kugeln aus Jollof-Reis & Käse mit Erdnussauce und Erdnuss-Rayu



VEGETARIAN

MAC & CHEESE SQUARE 11,00€

Paniertes Mac & Cheese Viereck mit Tomaten-Hibiskus Chutney



VEGETARIAN

CEASAR SALAD SCHIFFCHEN 10,50€

2 Romanasalat-Schiffchen mit veganem Cesar-Dressing & Hart"Keese"



TOPPINGS:

+ Biltong (südafrikanisches Trockenfleisch) + 3,50€

+ Sardinen-Karpenta + 3,00€

+ Gegrillter Mais mit Braai-Gewürzen + 2,50€



FOLGT UNS AUF INSTAGRAM &
BEWERTET UNS AUF GOOGLE



Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen, spricht uns an.
If you have questions concerning allergens & additives, please don't hesitate to ask.

ONE MORE
CHAPTER



Inter(continental)

BUCHHANDLUNG | BAR | BISTRO

SPEISEKARTE

HAUPTSPEISEN

FISH & CHIPS 18,00€

Seelachs im Bierteigmantel mit hausgemachter Remoulade & Pommes
Frites an buntem Krautsalat

ONE MORE CHAPTER BOWL 13,50€

Bowl mit rotem Peri-Peri-Reis, gebratenen Kochbananen mit
Sumak, Erdnuss-Rayu, buntem Krautsalat, gebackener Rote Bete &
Tahini-Joghurt-Dressing



TOPPINGS:

+ Gegrillter Mais mit Braai-Gewürzen + 3,00€

+ Peri Peri Knusperhähnchen + 4,00€



TOFU-PILZ-EGUSI 16,00€

nigerianisch inspiriertes pikantes Egusi aus Tofu, Pilzen und Spinat
serviert mit südafrikanischem Pap & Chakalaka



SLIDER

alle Slider serviert im gedämpften Hefebrötchen mit Pommes Frites &
buntem Krautsalat

A) FISCHBRÖTCHEN-STYLE 13,50€

mit Seelachs im Bierteigmantel & hausgemachter Remoulade

B) PERI PERI CHICKEN 13,50€

mit knusprigem Peri Peri Hähnchen & Tomaten-Hibiskus-Chutney

C) SAMP & BEANS 13,00€

Patty aus Samp, Bohnen und Rote Bete mit Cashew-„Keese“ & Chakalaka



Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen, spricht uns an.

If you have questions concerning allergens & additives, please don't hesitate to ask.



BUCHHANDLUNG | BAR | BISTRO

SPEISEKARTE

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 13,00€

Crème brûlée mit Rooibos und Amarula serviert mit Ingwer-Kokos-Biskuit



PLANTAIN POPS 12,00€

im Teigmantel frittierte süße Kochbananenscheiben am Stiel serviert mit Kokos-Schokoladensauce & hausgemachtem Baobab-Vanille-Eis oder mit hausgemachtem veganem Hibiskus-Beeren-Sorbet



HIBISKUS-BEEREN-SORBET 8,50€

Hausgemachtes Sorbet aus Hibiskus und diversen Beeren mit frischen Granatapfelkernen



KUCHEN *alle Kuchen werden mit veganer Schlagsahne, hausgemachtem Beerenkompott und frischen Beeren serviert.*

Cocoa Spiced Cake 6,00€

mit frischem Ingwer, Kokos und Schokoladen-Ganache



Nutty Carrot Cake 7,00€

mit Walnüssen & Frischkäse-Granola-Topping

Rooibos Baked Cheesecake 7,00€

glutenfrei



FOLGT UNS AUF INSTAGRAM &
BEWERTET UNS AUF COOCLÉ



Bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen, sprecht uns an.
If you have questions concerning allergens & additives, please don't hesitate to ask.