

# LePopulaire

Café | Restaurant  
by Kofler & Kompanie

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie im Café & Restaurant LePopulaire begrüßen zu dürfen. Neben unserem Angebot an Köstlichkeiten, die Sie bei uns finden, bieten wir Ihnen auch regelmäßig wechselnde, herzhaftere Speisen für den „Hunger zwischendurch“ an.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und sind gerne für Sie da.

Dear Guests,

we would like to welcome you to the LePopulaire Café.

Enjoy our sweet homemade delicacies, displayed at our cake-showcase or choose from our hearty meal offerings. Sit back and enjoy this wonderful historical atmosphere.

## LEPOPULAIRE ÖFFNUNGSZEITEN

LEPOPULAIRE OPENING HOURS

Mittwoch - Montag:

11<sup>00</sup> - 18<sup>00</sup> Uhr | Küche bis 17<sup>00</sup> Uhr

Donnerstag:

11<sup>00</sup> - 21<sup>00</sup> Uhr

Wednesday - Monday:

11:00 a.m. - 6:00 p.m. | Kitchen open until 5:00 p.m.

Thursday:

11:00 a.m. - 9:00 p.m.

## BUSINESS DEAL

Montag - Freitag:

12<sup>00</sup> - 14<sup>00</sup> Uhr

Monday - Friday:

12:00 a.m. - 2:00 p.m.



## EVENTS IM PALAISPOPULAIRE

### EVENTS AT THE PALAISPOPULAIRE

Feiern Sie Ihr Event exklusiv im PalaisPopulaire – im Forum, Atelier oder auf unserer Sonnenterrasse. Kreieren Sie mit Kofler & Kompanie einzigartige kulinarische Momente für Ihre Gäste. Ob Corporate Events mit gesetztem Dinner, ein Empfang mit trendigem Fingerfood oder Ihr privates Fest – erleben Sie kulinarische Highlights, gerne auch in Verbindung mit exklusiven Führungen durch unsere aktuellen Ausstellungen. Die räumliche Vielfalt des historischen Hauses und sein stilvolles, elegantes und zugleich modernes Umfeld machen das PalaisPopulaire zu einer einmaligen Institution für Events im Herzen Berlins.

Celebrate your exclusive event at the PalaisPopulaire – the forum, the atelier or the sun terrace are perfect spaces for events. Kofler & Kompanie is looking forward to create unique culinary moments for your guests. Whether corporate events with a seated dinner, a reception with trendy finger food or your private party – experience culinary highlights, also in connection with exclusive tours through our current exhibitions. The spatial diversity of the historical building and its stylish, elegant and at the same time modern interior make the PalaisPopulaire a unique location for events in the heart of Berlin.

## RESERVIERUNGEN & EVENTANFRAGEN

### RESERVATIONS & EVENT INQUIRIES

Patrick Basalai

Betriebsleiter | Gastronomie Berlin

M: 0174.809 05 92

F: 030.233 21 77 92

[pbasalai@kofler-kompanie.com](mailto:pbasalai@kofler-kompanie.com)

[lepopulaire@kofler-kompanie.com](mailto:lepopulaire@kofler-kompanie.com)

Irina Marschall

Meeting & Event Coordinator | PalaisPopulaire

M: 0172.372 45 79

[irina.marschall@db.com](mailto:irina.marschall@db.com)

## ÜBER KOFLER & KOMPANIE

### ABOUT KOFLER & KOMPANIE

Als kulinarischer Wegweiser und mehrfach prämiert für innovative Food-Konzepte ist Kofler & Kompanie Ihr Experte für kulinarische Genussmomente. Eine unserer wichtigsten Kernkompetenzen ist die Passion zur Gastronomie sowie die Konzeption und Durchführung exklusiven Caterings mit hohem Anspruch für Privat-, Corporate- und Agenturkunden.

Akzente der internationalen Küche, kombiniert mit originellen und kreativen Komponenten, versprechen die Balance zwischen Fortschritt und Tradition. Das LePopulaire im PalaisPopulaire ist ein Ort des Genusses, der zum Verweilen einlädt.

Essen als Statement für Lebensgefühl, Haltung und Stil! Jener Ort, der viele Jahrzehnte als Operncafé Berliner und Gäste aus aller Welt zum Besuch anzog, bietet heute das Café | Restaurant LePopulaire Kulinarisches auf hohem Niveau.

### Ihr Kofler & Kompanie Team

As a culinary guide and multiple award-winner for innovative food concepts, Kofler & Kompanie is your expert for culinary moments of pleasure. One of our most important core qualifications is the passion for gastronomy as well as the conception and implementation of exclusive caterings with a high claim for private and corporate customers as well as for agencies. Accents of international cuisine combined with original and creative components guarantee an inspiring balance between progress and tradition. Situated in the former Opera Café of decades ago today PalaisPopulaire's innovative gastronomy LePopulaire is a place of enjoyment and invites you to linger. Food as a statement for attitude of live and style on a high level can be experienced in the heart of Berlin.

Yours Kofler & Kompanie Team

LIFESTYLE. INNOVATION. TRADITION. PASSION.

LePopulaire

## SUPPE SOUP

### ROTE BETE SUPPE BEETROOT SOUP



Crème fraîche | Meerrettich | Apfel <sup>7,9,11</sup>  
creme fraiche | horse radish | apple

€ 9.00

## KLEINE STÄRKUNG SMALL SNACKS

### HEISSGERÄUCHERTER LACHS HOT SMOKED SALMON

Feldsalat | Honig-Senf | Dattel-Tomate | Radieschen <sup>3,7,11</sup>  
lamb's lettuce | honey mustard | date tomato | radish

€ 19.50

### KALBSTAFELSPITZ VEAL RUMP

Thunfisch | Kapern | Zitrone | Grüner Salat <sup>3,7,9,11</sup>  
tuna | capers | lemon | green salad

€ 17.50

## SALATE SALADS

### CAESAR SALAD

Salatherzen | Anchovis | Parmesan | Tomate | Hühnchen <sup>3,7,11</sup>  
romaine lettuce hearts | anchovies |  
parmesan cheese | tomatoes | chicken

€ 18.50

**FLAMMKUCHEN**  
**TARTE FLAMBÉE**

**ELSÄSSER ART**  
**ALSATIAN STYLE**

Schmand | Roten Zwiebeln | Speck | Schluppen <sup>4,7</sup>  
sour cream | red onions | bacon | chives

€ 16.50

**FLAMMKUCHEN MIT LACHS**  
**TARTE FLAMBÉE WITH SALMON**

Schmand | Rettich | Rucola <sup>4,7,3</sup>  
sour cream | radish | arugula

€ 18.00

**FLAMMKUCHEN MEDITERRAN**   
**MEDITERRANEAN TARTE FLAMBÉE**

Datteltomate | Olive | Oregano | Perlzwiebel <sup>4,7</sup>  
date tomato | olive | oregano | pearl onion

€ 16.00

## SÜSSIGKEIT DESSERT

Wechselnde Kuchen und Torten der Saison finden Sie  
in unserer Vitrine am Tresen.

Und wenn es noch ein Sahnehäubchen sein darf...

You will find changing cakes and tarts of the season in our  
display case at the counter.

And if there may be some cream on the cake...

€ 5,90

Hausgemachter Florentiner <sup>2,7,8,27</sup>  
mit weißer oder zartbitter Schokolade

Homemade Florentines  
with white or dark chocolate

€ 3,90

Hauptallergene: (1) Eier | (2) Erdnüsse | (3) Fisch | (4) glutenhaltiges Getreide |  
(5) Krebstiere | (6) Lupinen | (7) Milch | (8) Schalenfrüchte | (9) Schwefeldioxid und  
Sulfite | (10) Sellerie | (11) Senf | (12) Sesam | (13) Soja | (14) Weichtiere/Mollusken  
Zusatzstoffe: (15) Farbstoffe | (16) Konservierungsstoff | (17) Antioxidationsmittel | (18)  
Geschmacksverstärker | (19) geschwefelt | (20) geschwärzt | (21) gewachst | (22) Phosphat | (23)  
Süßungsmittel | (24) Phenylalaninquelle | (25) Koffein | (26) Chinin | (27) Taurin

Kreuzkontaminationen zwischen verschiedenen Zutaten, die durch den technologischen  
Produktionsprozess entstehen, können nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Für nähere Informationen steht Ihnen unser Personal gerne zur Verfügung |  
In case of food allergies please ask our service staff for the allergy chart.

## PalaisPopulaire

by Deutsche Bank

Das PalaisPopulaire ist das Haus für Kunst und Kultur der Deutschen Bank im Herzen von Berlin. Zu dem breit gefächerten Programm, das die unterschiedlichsten Aspekte der Gegenwartskultur vereint, gehören unter anderem Ausstellungen aus der Sammlung Deutsche Bank, Präsentationen des „Artist of the Year“-Programms, von internationalen Kooperationspartnern oder privaten Sammlungen.

Informationen zum Programm des PalaisPopulaire und Eintrittskarten erhalten Sie am Counter und unter [palaispopulaire.db.de](http://palaispopulaire.db.de)

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**



Bleiben Sie auf dem Laufenden, folgen Sie uns auf Instagram unter [@palaispopulaire](https://www.instagram.com/palaispopulaire) und melden Sie sich bei unserem Newsletter an.

The PalaisPopulaire is Deutsche Bank's forum for Art and Culture in the center of Berlin.. To this end, our museum offers a wide-ranging program that brings together diverse aspects of contemporary culture. This includes exhibitions from the Deutsche Bank Collection and presentations of the "Artist of the Year" program. The shows stem from international cooperation partners or private collections.

Information on the PalaisPopulaire program and admission tickets are available at the counter and online at [palaispopulaire.db.com](http://palaispopulaire.db.com)

**We are looking forward to welcoming you!**



Stay tuned and follow us on Instagram [@palaispopulaire](https://www.instagram.com/palaispopulaire) and register with our newsletter.



## FÜHRUNGEN UND WORKSHOPS

### GUIDED TOURS AND WORKSHOPS

#### FREETOUR

Kostenlose Führung durch die aktuelle Ausstellung im PalaisPopulaire. Lernen Sie mehr über die Hintergründe der Schau und entdecken Sie deren Highlights!

Jeden Sonntag um 15.00 Uhr (Deutsch) | 16.00 Uhr (Englisch)  
Treffpunkt und Anmeldung am Counter.

Free tour through the exhibition. Learn more about the background and concepts and discover the highlights!

Sunday 3:00 pm (German) | 4:00 pm (English)  
Meeting point and registration at the counter.

#### SUNDAYPOPULAIRE

Jeden ersten Sonntag im Monat bieten wir im PalaisPopulaire kostenfreie Workshops und Führungen für die ganze Familie an.

14.30 - 16.00 Uhr	Workshop für Familien
15.00 - 16.00 Uhr	FreeTour auf Deutsch
16.00 - 17.00 Uhr	FreeTour auf Englisch

Treffpunkt und Anmeldung am Counter.

Every first Sunday of the month, we offer workshops and guided tours for the whole family at PalaisPopulaire.

2:30 - 4:00 pm	Workshop for families
3:00 - 4:00 pm	FreeTour in German
4:00 - 5:00 pm	FreeTour in English

Meeting point and registration at the cash desk.

## GETRÄNKEKARTE DRINKS MENU

### APERITIF aperitif

Aperol Spritz  0,2l 11,00 €

Aperol | Prosecco | Soda | Eis

Zitrone küsst Orange  0,2l 11,00 €

Aperol | Limoncello | Prosecco | Mineralwasser

Hendrick's Gin Tonic 0,2l 11,00 €

Hendrick's Gin | Tonic Water | Eis | Gurke

Don Pasquale Limoncello Spritz 0,2l 11,00 €

Limoncello | Prosecco | Tonic Water | Eis

LePopulaire 0,2l 11,00 €

Gin | Prosecco | Zitrone | Tonic Water | Eis | Erdbeer Sirup

## SEKT sparkling wine

### Blanc de Blancs

Prestige Sekt Brüt | trocken | Weingut Brogsitter | Grafschaft

0,1l	8,80 €
0,75l	32,50 €

### Blanc de Blancs

Prestige Sekt Rosé | trocken | Weingut Brogsitter | Grafschaft

0,1l	9,00 €
0,75l	34,00 €

## WEISSWEIN white wine

Aus ökologischem Anbau

### 2023 Weißburgunder

QbA trocken | Weingut Hahnmühle | Nahe

0,2l	7,90 €
0,75l	28,50 €

Aus ökologischem Anbau

### 2023 Grauburgunder

Trocken | Weingut Markus Schneider | Pfalz

Die Trauben stammen von verschiedenen Weinbergen, einige von schweren Lehm-/Lössböden der Ebene, andere von Buntsandstein, Ton- und Kalksteinhaltigen und wesentlich höher gelegenen Parzellen.

0,2l	12,00 €
0,75l	48,00 €

## ROTWEIN red wine

Aus ökologischem Anbau

### 2022 Spätburgunder

Trocken | Weingut Hahnmühle | Nahe

0,2l	7,90 €
0,75l	28,50 €

## ROSÉ rose

Aus ökologischem Anbau

### 2023 Rosé Saigner

Trocken | Weingut Markus Schneider | Pfalz

Sehr kräftiger Rosé, feiner Duft nach reifen Himbeeren, feinerherbe Geschmacksnuancen, frisch und animierend.

0,2l	12,00 €
0,75l	45,00 €

## SNACKS ZUM WEIN snacks for the wine

Grüne Oliven | eingelegt | Italien

Schale	5,00 €
--------	--------

Bar Snack | Erdnüsse | Mandeln | Cashew

Schale	3,60 €
--------	--------

## BIER beer

Krombacher Brauerei Fassbier Pils <sup>(17)</sup>

0,33 l	4,10 €
--------	--------

Krombacher Brauerei Fassbier Pils <sup>(17)</sup>

0,5 l	4,90 €
-------	--------

Krombacher Brauerei Alkoholfrei <sup>(17)</sup>

0,33 l	3,90 €
--------	--------

Krombacher Brauerei Radler<sup>(17)</sup>

0,33 l	3,90 €
--------	--------

Berliner Weiße Rot <sup>(17;11;12;1)</sup>

0,33 l	4,10 €
--------	--------

Berliner Weiße Grün <sup>(17;11;12;1)</sup>

0,33 l	4,10 €
--------	--------

Sternberger Hell <sup>(17)</sup>

0,33 l	3,90 €
--------	--------

## WASSER water

Vöslauer naturell oder classic	0,25l	2,90 €
	0,75l	5,90 €

## SOFTGETRÄNKE | LIMONADEN soft drinks - lemonade

Proviant Rhabarber 	0,33l	4,10 €
Proviant Orange 	0,33l	4,10 €
Proviant Zitrone-Ingwer 	0,33l	4,10 €
Proviant Apfel 	0,33l	4,10 €
Proviant Cola 	0,33l	4,10 €

Auch zuckerfrei

Schweppes Tonic Water	0,2l	3,10 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	3,10 €
Schweppes Ginger Ale	0,2l	3,10 €
Hausgemachter Eistee	0,3l	4,40 €

X Richard 's Eistee | Zitrone | Minze | Orange

## DIE LIMO, DIE WIR SELBST LIEBEN! THE LEMONADE WE LOVE TO MAKE!

Himbeer-Zitronen-Limonade	0,2l	4,70 €
Himbeersirup   Frischer Zitronensaft   Limette   Minze   Sprudelwasser		
Holunderblüten-Limonade	0,2l	4,70 €
Holunderblütensirup   Zitronensaft   Limette   Minze   Sprudelwasser		

## SÄFTE | NEKTAR<sup>(1;11)</sup> juices - nectar

Granini Apfelsaft	0,2 l	3,80 €
Granini Orangensaft	0,2 l	3,80 €
Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	4,40 €

## HEISSGETRÄNKE <sup>(9)</sup> hot drinks

Tasse Americano	3,00 €
Große Tasse Americano	4,50 €
Espresso	3,00 €
Espresso Doppio	3,80 €
Espresso Macchiato	3,80 €
Espresso Macchiato Doppio	4,80 €
Cappuccino	3,90 €
Milchkaffee	4,50 €
Latte Macchiato	4,50 €
Heißer Kakao	3,90 €
Heißer Kakao mit Sahne	4,10 €

VEGAN

Alle Kaffeespezialitäten sind auch vegan erhältlich.

All coffee specialities are also available vegan.

Kokosmilch | Hafermilch +0,30 €

Alle Getränke sind auch Iced erhältlich.

All drinks are also available as iced coffee.

## SÜSSIGKEIT dessert

Wechselnde Kuchen und Torten der Saison finden Sie in unserer Vitrine am Tresen. Und wenn es noch ein Sahnehäubchen sein darf...

You will find changing cakes and tarts of the season in our display case at the counter.  
And if there may be some cream on the cake...

Hausgemachter Florentiner <sup>2,78,27</sup> homemade florentines 3,90 €

mit weißer oder zartbitter Schokolade with white or dark chocolate

## TEE SPEZIALITÄTEN tea specialities

Für Menschen, die das Besondere schätzen!

Aus kontrolliert biologischem Anbau

### SCHWARZTEE ASSAM FBOP

Fein malzig | gehaltvoll | Wie es unsere ostfriesischen Freunde seit Jahrzehnten lieben

Aus kontrolliert biologischem Anbau

### SCHWARZTEE EARL GREY

Leicht würzig | zitrusleichte Bergamottefrüchte

Aus kontrolliert biologischem Anbau

### SCHWARZTEE DARJEELING SINGELL

Zweite Pflückungsperiode typisch | leuchtend-bronzefarben | vollmundig

### GRÜNTEEMISCHUNG MORNING SENCHA

Aromatisches Mango-Aroma | liebliche Senchabasis

Aus kontrolliert biologischem Anbau

### GRÜNTEE CHINA SENCHA

Ursprünglich als Heilmittel getrunken, heute Quelle der Inspiration und Vitalität

### FRÜCHTETEEMISCHUNG OBSTKORB

Erliesene Früchte der Natur | ausgewählte Aromen

Aus kontrolliert biologischem Anbau

### KRÄUTERTEE KAMILLE

Heilende & beruhigende Kräfte voraussagend

Aus kontrolliert biologischem Anbau

### KRÄUTERTEEMISCHUNG SIMPLY BEAUTIFUL

Lavendel | Rosmarin

Aus kontrolliert biologischem Anbau

### GEWÜRZMISCHUNG CLASSIC YOGA

Klassische Ayurvedischer Tee | köstlich auch mit Milch

Aus kontrolliert biologischem Anbau

### BLACK CHAI

Chai-Schwarztee-Variante | hervorragend für Chai-Latte

**JE 3,90 €**



WIFI Code: [Welcome2025!](#)

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.  
All prices include national sales tax.  
Tip is not included.

(1) Farbstoff | (2) Konservierungsstoff | (3) Antioxidationsmittel  
(4) Geschmacksverstärker | (5) geschwefelt | (6) geschwärzt  
(7) Phospat | (8) Milcheiweiß | (9) koffeinhaltig | (10) chininhaltig  
(11) Süßungsmittel | (12) enthält eine Phenylalaninquelle | (13) gewachst  
(14) Taurin | (15) Säuerungsmittel | (16) Stabilisatoren | (17) Gluten

Weitere Informationen über die Zusatzstoffe erhalten Sie beim Servicepersonal.  
For more information about additives, please contact the service staff.