



Willkommen

Welcome

Bienvenido

Benvenuto

Welkom

Välkommen

Bienvenue

Καλώς ήρθατε

Witamy

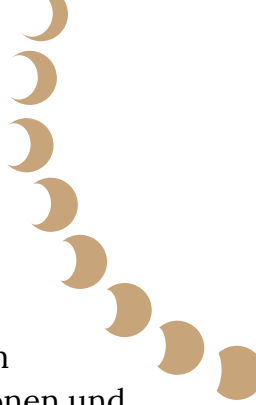
Bem-vindo

www.fase-lunar.de

Savignyplatz 1

10623 Berlin

Willkommen bei Fase Lunar



Seit 2021 begrüßt das Team von Fase Lunar seine Gäste im Herzen Berlins – am Savignyplatz 1. Unser zweistöckiges Restaurant bietet Platz für bis zu 130 Personen und vereint mediterrane Lebensfreude mit stilvollem Ambiente – perfekt für gemütliche Abende, gesellige Runden oder exklusive Corporate Events.

Der Name Fase Lunar – „Mondphasen“ – steht für Wandel, Rhythmus und Inspiration. Wie der Mond verschiedene Stimmungen offenbart, so spiegelt auch unsere Küche die Vielfalt des Mittelmeers wider: frische Meeresfrüchte und Fisch, zartes Fleisch, aromatische Tapas, bunte Salate und hausgemachte Desserts – jedes Gericht erzählt seine eigene Geschichte von Sonne, Meer und Geschmack.

In unserer Speisekarte findet jeder etwas, das seinem Stil und seiner Stimmung entspricht – leicht und frisch, kräftig und würzig oder fein und elegant. Mit Sorgfalt ausgewählte Zutaten, Qualität und Leidenschaft prägen jedes Detail unserer Küche.

Zu besonderen Anlässen wie einem Weihnachtsessen, Geburtstagsfeiern oder geschäftlichen Meetings stehen wir Ihnen gerne zur Seite und helfen bei der Reservierung.

Für individuelle Wünsche oder besondere Anliegen wenden Sie sich jederzeit an unser Team – wir sind gerne für Sie da. Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie selbstverständlich jederzeit von unserem Personal.

Als Fase Lunar freuen wir uns, Sie auf eine kulinarische Reise durch die mediterranen Mondphasen zu begleiten. Lehnen Sie sich zurück, genießen Sie den Moment – und lassen Sie sich von unseren Kreationen verzaubern.

Fase Lunar Berlin
Savignyplatz 1
10623 Berlin

Kontakt Info

☎ Telefon: +49 (0)30 226 666 10

✉ E-Mail: info@fase-lunar.de

🌐 Web: www.fase-lunar.de

Folgen Sie uns auf

Facebook/FaseLunar_Restaurant

Instagram/faselunarberlin

ALLE PREISE IN EURO



Aperitif

Kir	Crème de Cassis / Weißwein	12
Kir Royal ^{1,5}	Crème de Cassis / Trockener Champagner oder Schaumwein	15
Bellini ^{1,5}	Frisches weißes Pfirsichpüree mit Prosecco	9
Aperol Spritz ^{1,5}		8,5
Lillet Spritz ^{1,5}		8,5
Campari Orange / Campari Soda ¹		10
Sangria ¹		8
Limoncello Spritz ¹		8,5

Kalte Tapas

Boquerones en Vinagre ^{D,2}	Eingelegte Sardellen	7
Chorizo Español ^{2,4,8}	in Scheiben geschnitten, kalt serviert	8
Queso Manchego ^{G,1}	Gereifter Manchego mit Tomatenmarmelade	13
Jamon Serrano ²	Serranoschinken	12
Frutti di Mare ^{D,N,2}	Meerefrüchte	8
Mix Oliven ²	Gemischte Oliven, eingelegt	6
Queso Marinado ^{G,2}	marinierter Iberico-Käse	8

Warme Tapas

Chorizo a la Sidra ^{2,4,8}	2 Scheiben geschnittene Chorizo, mit Cidre abgelöscht	7,5
Fecha y almendra entocino ^{H,2}	Datteln mit Mandel im Speckmantel	8,5
Boquerones Fritos ^{A,D,2}	frittierte Sardellen	8,5
Calamares Fritos ^{A,N,2,8}	frittierte Baby-Calamari	8,5
Gambas a'la Plancha ^B	Gegrillte Grossgarnelen	14
Gambas al Ajillo ^B	Grossgarnelen in Knoblauch, Chili, Olivenöl	14
Pulpo a'la Gallega ^N		14
Tortilla Española ^C	Spanisches Kartoffelomelett	7,5
Pimientos de Padrón	Grüne Paprika mit Meersalz	7
Papas Arrugadas	kanarische Kartoffeln	7
Champiñones al Ajillo ²	Champignon in Knoblauch-Cherry	6,5
Patates Bravas ^{A,2}	Teuflische Kartoffeln	6,5
Pollo al Ajillo ²	Hähnchen in Knoblauch	7,5

Suppe

Fischsuppe ^{D,N,2} mit Meeresfrüchten und Gemüse 10

Salat

Salat mit Gambas ^{B,2} 17
Salat mit Hähnchen ^{2,8} 16
Klassischer Caesar-Salat ^{C,G,J,2} 16
Lunar-Salat ² Salat mit Meeresfrüchten 20

Hauptgerichte

Gegrilltes Entrecôte ⁸ mit Beilagen 35
Rinderfilet ⁸ mit Beilagen 38
Rumpsteak ⁸ mit Beilagen 29
Kalbsrippen ⁸ 28
Lammkoteletts ⁸ 27
Lammfilet ⁸ 28
Gemischte Fleischplatte ⁸ 35
Trucha a la Navarra ^{D,2,8} Zart gegarte Forelle nach Navarra-Art mit mediterraner Note 28
Gegrillte frische Calamari ^{N,2} 29
Gegrillter Lachs ^{D,2} 28
Sepia a'la Plancha ^N 28

Lunar Special

Paella Valenciana ^{A,B,D,N,2} ab 2 Personen – Spanische Reispfanne mit Fleisch, Fisch & Meeresfrüchten pp 22
Fajitas (Ranchero, Pollo oder Vegetarisch) ^{AG,2,4,8}
Ranchero 25
Pollo 22
Vegetarisch 19,9
Miesmuscheln ^{G,L,N} wahlweise mit Weißwein- oder Tomatensauce 21
Tagliatelle ^{ACG,2} mit Fisch 22
Rigatoni ^{AG,2} mit Hähnchen 19
Pasta ^{AG,2} mit Gambas 24
Burger ^{AG,I,2,8} mit Beilagensalat und Pommes serviert 17,5
Hamburger ^{A,J,2,8}
Cheeseburger ^{AG,I,2,8}
Crispy Chicken Burger ^{AG,I,2,8}
Beyond Burger ^{A,F,J,2}
Surf und Turf ^{B,8} Rinderfilet mit Gambas 45
Nachos ^{AG,I,2,4,10}
Vegetariana 12,5
Con Pollo 14
Con Picadillo 15

Tacos A, G, J, 2, 4, 10

Vegetariana

Pollo

Picadillo

13,5

15,5

16,5

Beilagen

Pommes^{2, 8} Wedges^{2, 8} Saisonal gegrilltes Gemüse Sauce für Fleisch und Fisch^{A, G, J, 2, 4, 8}

je 4,50

Grüne Bohnen mit Karotten & Zucchini

Arroz Blanco

Kartoffelpüree

Dessert

Crema Catalana G, C, 1

8

Flan^{G, C}

7

Tiramisu^{A, C, G, 2, 9}

8

Champagner

Crémant de Loire Blanc Brut^{L, 5}

55

Crémant de Loire Excellence Rosé^{L, 1, 5}

65

Champagne Moët & Chandon Brut Impérial^{L, 5}

99

Ruinart – R. de Ruinart Brut^{L, 5}

150

Ruinart Rose^{L, 1, 5}

220

Ferrari Brut Trento DOC Spumante^{L, 5}

65

Ferrari Brut Trento DOC Spumante Brut^{L, 5}

75

Offene Weine

Weisswein

Grauburgunder (0,2l)^{L, 5}

7

Chardonnay, IPAYS D'OC (0,2l)^{L, 5}

7

Pinot Grigio (0,2l)^{L, 5}

8

Roséweine

Rose Girs d'Ardeche (0,2l)^{L, 5}

7,5

Rotweine

Primitivo (0,2l)^{L, 5}

7,5

Merlot Syrah (0,2l)^{L, 5}

8

Percharmant, Paul Andre Barriat, APC^{L, 5}

9

Weinschorle

Rot, Weiss, Rosé

7

Flasche Weine

Weisswein

Pinot Grigio delle Venezie DOC ^{L,5}	frisch, fruchtig, leicht	34
Sancerre AOC ^{L,5}	100% Sauvignon Blanc - mineralisch, elegant, perfekt zu Fisch	48
Albariño Rias Baixas DO ^{L,5}	frisch, maritim, leicht salzig, ideal zu Meeresfrüchten	42
Cava Brut Penedès DO ^{L,1,5}	Schaumwein – Spaniens Champagner-Alternative, frisch und trocken	32

Roséweine

Miraval Rosé Château Miraval ^{L,5}	A.Jolie / B. Pitt	60
Ca dei Frati Rosa Dei Frati ^{L,5}	zartrosa, duftet nach Walderdbeere und Pfirsich frisch, leicht mineralisch, fein ausgewogen	40
Muga Rosado 2023 (Rioja DOCA) ^{L,5}	Hellrosa, Aromen von Erdbeeren, Zitrus und Weißblüten, frisch und elegant, leichte Kräuternote, sehr vielseitig	36

Rotweine

Tignanello 2020 ^{L,5}	Eleganter, supertuscan- reife, Kirsch, cassis, vanille & Tabak, feine Säure, sehr ausgewogen, empfehlung bei Rinderfillet, Tagliatelle mit Trüffel	280
Chianti Classico DOCG ^{L,5}	Toskanischer Klassiker, Sangiovese, Kirsche, Würze	36
Primitivo di Manduria ^{L,5}	Weich, rund, vollmundig mit viel Frucht	34
Chateau Pichon Longueville Baron 2018 ^{L,5}	Kraftvollen Bordeaux mit Schwarzkirsche, Cassis, Zedenholz, feine Vanille und seidigen Tanninen – Empfehlung: Entrecôte, Lammkoteletts	350
Bordeaux Supérieur AOC ^{L,5}	Cabernet Sauvignon & Merlot - strukturiert, klassisch	42
Bourgogne Pinot Noir - David Duband 2021 ^{L,5}	Gute Säure, rote Beeren, ideal, wenn man weichere, tanninbetonte Weine mag	130
Rioja Crianza DOCA (Rot) ^{L,5}	Tempranillo – fruchtig mit sanfter Holznote	36
Ribera del Duero ^{L,5}	100% Tempranillo - Dunkel, Kirschen und Pflaumen, feine Vanille, Tabaknote vom Holz, sanftige Tanine, kräftig aber zugänglich	54
Premium Priorat ^{L,5}	(Sehr konzentriert, dunkle Früchte, mineralische Schichten, Gewürze	89

Longdrinks (0,4cl)

Negroni ¹	12
Tanqueray Gin ¹²	11
Gin Mare mit Tonic ¹²	11
Bombay Gin mit Tonic ¹²	11
Roku Gin mit Tonic ¹²	11
Hendricks Gin mit Tonic ¹²	11
Monkey Gin mit Tonic ¹²	13
Wodka Redbull ^{11,13,9}	10
Wodka Orange ¹	10
Jack Daniels & Cola ^{11,9}	10
Cuba Libre mit Habana 3 Year ^{11,9}	10
Cuba Libre mit Habana 7 Year ^{11,9}	12

Cocktails - Alkoholfrei

Ipanema ⁹	8
Coconut Kiss ^{G,9}	8
Mosquito ⁹	8
Fresa ¹	8
Sportsman ⁹	8

Classic Cocktails

Watermelon Man ¹	12
Espresso Martini ¹¹	12,9
Pornostar Martini ¹	14
Margarita Classic ¹	12
Mojito ⁹	12
Mai Tai ¹	12,5
Caipirinha	11
Piña Colada ^{G,2}	11
Long Island Ice Tea ^{11,9}	12,5
Cosmopolitan ¹	11
Sex on the Beach ¹	12
Daiquiri Classic / Strawberry ¹	11
Whisky / Wodka / Hemingway Sour ¹	10

Brandy y Cognac (0,2cl)

Hennessy V.S.O.P ⁵	12
Hennessy Very Special Cognac ⁵	10

Whisky (0,4cl)

Hibiki (Japan) ⁵	12
SLYRS (Single Malt Classic) ⁵	10
Dalwhinnie (Single Malt Scotch Whisky) ⁵	10
Chivas Regal 18j ⁵	12
Chivas Regal 12j ⁵	8
Jack Daniels ⁵	7
Johnnie Walker Black Label ⁵	9
Bushmills (The Original) ⁵	9

Wodka (0,2cl)

Belvedere	6
Absolut	4
Koskenkovo	4

Rum (0,4cl)

Pampero ^{1,5}	8
Botucal ^{1,5}	10
Don Papa ^{1,5}	10
Zacapa 23 ^{1,5}	11
Havana Club 7 ^{1,5}	8

Tequila (0,2cl)

1800 Reserve ^{1,5}	9
Mezcal ^{1,5}	7
Jose Cuervo Gold ^{1,5}	4
Jose Cuervo Silver ^{1,5}	4

Liköre (0,2cl)

Licor 43 ^{1,5}	4
Ramazzotti ^{1,5}	4
Averna ^{1,5}	4
Amaretto ^{1,5}	4
Sambuca ^{1,5}	4
Limoncello ^{1,5}	4

Bier

Vom Faß:

Warsteiner ^{A,5}	0,3l	4,1	König Ludwig Hell ^{A,5}	0,3l	4,1
	0,5l	5,5		0,5l	5,5
Estrella Galicia ^{A,5}	0,3l	4,3	Bier mix ^{A,5,9}	0,3l	4,3
	0,5l	6		0,5l	5,2

Bier aus der Flasche:

Warsteiner alkoholfrei ^{A,9}	0,3l	4,1
König Ludwig Weizen alkoholfrei ^{A,9}	0,5l	5,5
König Ludwig Heffe Weizen ^{A,5}	0,5l	5,5
König Ludwig Kristal ^{A,5}	0,5l	5,5
König Ludwig Dunkel ^{A,5}	0,5l	5,5
Desperados ^{A,5, 11}	0,3l	5,5

Soft Getränke (alle 0,2l Flaschen)

Coca Cola ^{9,11}	3,2	Thomas Henry Bitterlemon ^{1,9,12}	3,5
Coca Cola Zero ^{9,11}	3,2	Thomas Henry Tonic Water ^{1,9,12}	3,5
Fanta / Sprite ^{1,9}	3,2	Thomas Henry Ginger Ale ^{1,9,12}	3,5
		Thomas Henry Ginger Beer ^{1,9,12}	3,5
Redbull (0,25l) ^{9,11,13}	4,5	Thomas Henry Wildberry ^{1,9,12}	3,5

Säfte & Nektar (0,2l 3,8 0,4l 5,5)

Apfel ¹	Mangonektar ¹	Bananennektar ¹	Saftschorle ^{1,9}	0,2l 3,5
Orangensaft ¹	Cranberrynektar ¹	Tomatensaft ¹		0,4l 5,0
Ananassaft ¹	Maracuja ¹	Kirschennektar ¹	Malzbier ^{A,9}	(4,10)

Kaffee und Tee

Espresso ^{G,11}	3
Doppelt. Espresso ^{G,11}	4
Kaffee Crema ^{G,11}	3,5
Cappuccino ^{G,11}	4
Milchkaffee ^{G,11}	4,5
Latte Macchiato ^{G,11}	5

Wasser

Wasser Sprudel oder Naturel	
0,25l	3
0,7l	7

Teesorten

Earl Grey	3,5	Frischer Minztee	4
Assam	3,5	Frischer Ingwertee	4
Pfefferminztee	3,5	Heiße Zitronentee	4
Grüntee	3,5	Lunar Tee (Minze, Ingwer, Zitrone, Honig)	4,5
Kamillentee	3,5		
Früchtetee	3,5		

Allergene & Zusatzstoffe

Allergene

A = Glutenhaltiges Getreide (z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
B = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
C = Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
D = Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
E = Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
F = Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse
G = Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H = Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)
I = Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
J = Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
K = Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
L = Schwefeldioxid und Sulfite (über 10 mg/kg oder 10 mg/l)
M = Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
N = Weichtiere (z. B. Muscheln, Schnecken, Tintenfisch) und daraus hergestellte Erzeugnisse

Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Antioxidationsmittel
4 = mit Geschmacksverstärker
5 = geschwefelt
6 = geschwärzt
7 = gewachst
8 = mit Phosphat
9 = mit Süßungsmittel
10 = mit Zuckerart und Süßungsmittel
11 = mit Koffein
12 = mit Chinin
13 = mit Taurin
14 = enthält eine Phenylalaninquelle
15 = gentechnisch verändert

Vielen Dank für Ihren Besuch
Thanks for visiting

Für besondere Anlässe können Sie auch
Geschenkgutscheine erwerben.
For special events, you can acquire coupons.