

Restaurant „Zur Gerichtslaube“

Poststraße 28 • D 10178 Berlin (Nikolaiviertel)
Telefon: Büro 0049 (0)30 2415697 • Fax 0049 (0) 30 2415701
www.gerichtslaube.de • info@gerichtslaube.de



Menüs

Stand: 2019

Klassische Berliner Zwei- und Drei-Gang-Menüs, die Sie sich aus den nachfolgenden Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts selbst zusammenstellen können.

2-Gang-Menü (Vorspeise/Hauptgang <i>oder</i> Hauptgang/Dessert)	19,00 €
2-Gang-Menü mit Getränk*	21,50 €
3-Gang-Menü (Vorspeise/Hauptgang/Dessert)	24,00 €
3-Gang-Menü mit Getränk*	26,50 €

* **Inklusivgetränke** (pro Person ein Getränk)

Eine Tasse Kaffee, 0,2 l Apfel- oder Orangensaft, 0,3 l Berliner Pilsner, Schwarzbier oder Schöffebier, 0,3 l Pepsi-Cola, Mirinda Orange, Seven-Up oder Tafelwasser, 0,2 l Dornfelder Rotwein oder Chardonnay Weißwein

Vorspeisen

- **Alt-Berliner Kartoffelsuppe** mit Würstchen und Lauch
- **Graupensuppe** mit Backpflaumen (vegan)
- **Bunter Gerichtslaubensalat** mit hausgemachtem Himbeer-Senf-Dressing (vegan)

Hauptgänge

- **Schweinebraten aus der Würztunke**, dazu Apfelrotkohl und Kräuterkartoffeln
- **Große „Berliner Bratwurst“**, deftiges Sauerkraut und Kräuterkartoffeln
- **Riesenchampignonköpfe**, mit Blattspinat, Kräuterseitlingen und Quinoa gefüllt, dazu Kräuterkartoffeln (vegan)
- **Paprikaschoten - ohne Fleisch** (vegan)
mit Linsen, Graupen und Gemüse gefüllt, dazu Süßkartoffel-Wedges
- **Großer Gerichtslaubensalat** mit gebratenen Putenbruststreifen und Mandelsplitter
- **Schollenfilet gebraten**, großes Salatbouquet und Dillkartoffeln

Desserts

- **Eingekochte Waldbeeren**, Krokant, Vanillesoße
- **Frischer Blechkuchen** mit Schlagsahne
- **Berliner Luft zum Löffeln** (Vanillecreme mit Himbeeren)
Seit 1875 in Berliner Kochbüchern zu finden.

Weitere Menüvorschläge

ab 10 Personen pro Menü und mit drei Tagen Vorbestellung

3-Gang Fisch-Menü 30,50 €

Gebratenes Maränenfilet an Kartoffel-Lauchgratin

3-Gang Lenden-Menü 33,50 €

Mit Blattspinat gefülltes Schweinefilet auf Rahmsoße,
Möhrenpüree und hausgemachten Kartoffelbällchen

3-Gang Lamm-Menü 36,50 €

Zarter Lammkeulenbraten in Rosmarinsoße,
Prinzessbohnen und hausgemachten Kartoffelbällchen

3-Gang Filet-Menü 39,50 €

Rinderfilet auf Burgundersoße,
Teltower Rübchen und Rosmarinkartoffeln

Dazu wählen Sie bitte einheitlich eine Vorspeise und ein Dessert:

Vorspeisen

- Wildkräutersalat mit Himbeer-Senf-Dressing
- Cremesuppe von der Tomate mit Basilikum
- Kräftige Brühe von Waldpilzen mit Grießklößchen

Desserts

- Heiße Himbeeren mit Bourbon-Vanille-Eis
- Ein Stück „Schwarzwälder“ vom Konditormeister
- Waldbeeren auf Schoko-Mousse

5-Gang Gourmet-Menü 59,00 €

Zartes Lammfilet auf gedünstetem Blattspinat

*

Cremesuppe vom Teltower Rübchen

*

Frisches Saiblingsfilet an Babysalaten mit leichter Kräutervinaigrette

*

Kalbsbraten auf Portweinssoße, dazu Trüffelkartoffel-Lauch-Gratin

*

Eingekochte Waldbeeren mit Bourbon-Vanillesoße und Schlagsahne

Restaurant „Zur Gerichtslaube“

Poststraße 28 • 10178 Berlin Mitte (Nikolaiviertel)

Telefon: 030/2415697 • Fax 030/2415701

www.gerichtslaube.de • info@gerichtslaube.de



Büfetts

Alle Büfetts ab 15 Personen und mit drei Tagen Vorbestellung

Büfett „Heinrich Zille“

Kaltanteil

Schweinemedallions, Metzgerplatte vom Fleischermeister,
kleine hausgemachte Buletten, Käsespezialitäten vom Holzbrett,
Räucherfischplatte mit Lachs, Forelle, Makrele und Matjesfilet,
Hackepeterigel, Gurken- und Tomatensalat, Wildkräutersalate, Obstkorb,
Brot, Brötchen, Baguette und Butter

Suppe

Berliner Kartoffelsuppe mit Würstchen

Warmanteil

Schweinebraten, Kasslerbraten,
Weinsauerkraut, Speckbohnen, Salzkartoffeln

Dessert

Frischer Blechkuchen nach Ihrer Wahl

29,00 € pro Person

Büfett „Hauptmann von Köpenick“

Kaltanteil

Putenmedallions, Roastbeef rosa gebraten,
Wurstspezialitäten von der Landfleischerei,
Käsespezialitäten aus Italien, Frankreich und der Schweiz,
Räucherfischplatte mit Lachs, Forelle, Makrele und Butterfisch,
hausgemachter Gurken- und Tomatensalat, Wildkräutersalate, exotische Früchte,
Brot, Brötchen, Baguette und Butter

Suppe

Cremesuppe vom Teltower Rübchen

Warmanteil

Lammbraten auf Prinzessbohnen
Spanferkelbraten auf Weinsauerkraut
Kartoffel-Lauch-Gratin, Paprika-Zucchini-Gemüse

Dessert

Eingekochte Waldbeeren, Mousse au Chocolat,
Vanille-Creme mit Himbeeren

38,00 € pro Person

Vegane und vegetarische Alternativen halten wir gern für Sie bereit.