



コースメニュー

2020

伝統的なベルリンの2品または3品コースメニュー。
以下の前菜・メイン・デザートからお好みでお選び下さい。

| | |
|-------------------------------|---------|
| 2品コースメニュー (前菜/メインまたはメイン/デザート) | 19,00 € |
| 2品コースメニュー お飲み物付き * | 21,50 € |
| 3品コースメニュー (前菜/メイン/デザート) | 24,00 € |
| 3品コースメニュー お飲み物付き * | 26,50 € |

* お飲み物の選択肢

コーヒー, 0.21 ジュース (リンゴ・オレンジ), 0.31 ビール・黒ビール・審判員のビール
0.31 炭酸飲料 (コーラ・ファンタ・スプライト・ミネラルウォーター),
0.21 ワイン (赤・白)

前菜

- 06. ジャガイモのスープ ソーセージと西洋長ネギ入り
- 10. 焼きプラム入り挽き割り麦のスープ
- 04. 小盛りミックスサラダ ラズベリー・マスタード・ヴィネグレットソース添え

メイン

- 20. 昔ながらのベルリン風豚ローストにんにくを効かせた豚肉のロースト
赤キャベツ添え 自家製の葱とジャガイモハーブ焼き
- 26. 「ベルリン自慢 巨大焼きソーセージ」
サワークラウト、ジャガイモハーブ焼き
- 15. 自家製ミートボール
野菜 ジャガイモのピューレを添えて
- 12. ベジタリアンハンバーグ サツマイモフライドポテトとラズベリー
マスタードドレッシング付フレッシュサラダ
- 07. 大盛りミックスサラダ ラズベリー・マスタード・ヴィネグレットソース添
- 29. プレイス (カレイ目) ヒレ塩茹でポテトパセリ添えと新鮮なサラダを添えて

デザート

- 00. 森のベリーのコンポート、ブリットル、バニラソース
- 42. 菓子マイスター特製の焼きたて天板ケーキ
- 39. Berliner Luft zum Löffeln (ラズベリー付きバニラアイス)

その他の3品 一メニュー (10名様より)

| | |
|--|---------|
| カワカマス・コース (Fisch-Menü) 焼きマレナ (マス類) のジャガイモ・洋ねぎグラタン | 32,50 € |
| 豚ヒレ・コース (Lenden-Menü) 豚ヒレ肉ほうれん草詰め (クリームソース)、 サボイキャベツ添えーレ、自家製ジャガイモボール | 35,50 € |
| ラム・コース (Lamm-Menü) 柔らかい羊の腿肉ステーキ (ローズマリーソース)、サヤインゲン、 自家製ジャガイモボール | 38,50 € |
| ヒレ肉・コース (Filet-Menü) 牛ヒレ肉の胡椒焼き (ブルグンダーソース、テルトウ蕪とローズマリーポテト) | 39,50 € |

それに、皆様同じオードブルとデザートをご選択ください。

前菜

野生ハーブサラダ ラズベリー・マスタード・ヴィネグレットソース添え
ほうれん草クリームスープ サーモン入り
季節のスープ

デザート

のラズベリー・ホットバニラアイス
洋菓子職人マイスターによる黒い森キルシュトルテ
芯がとろけるミニチョコケーキ

Gourmet Menu 59,00 €

やわらかい子羊のヒレ肉 ゆでたほうれん草つき

*

カブのクリームスープ

*

獲れたてのカワマス切り身、ハーブドレッシングのミニサラダつき

*

子牛の焼肉ポートワインソース添え トリュフ入りジャガイモ・洋ねぎのグラタン

*

ケシの実ムース アツアツの森のベリー添え