



## Menús


2020

Menús clásicos de Berlín, de dos o tres platos, que usted puede combinarse con los siguientes entrantes, platos principales y postres.


<b>Menú de 2 platos</b>	entrante/plato principal o plato principal/postre	<b>19,00 €</b>
<b>Menú de 3 platos</b>	entrante/plato principal/postre	<b>24,00 €</b>
<b>una bebida*</b>	a elección con el menú	<b>2,80 €</b>
<b>Manteca de cerdo crujiente</b>	por persona	<b>2,50 €</b>

**Manteca de cerdo crujiente**, pepinillo en vinagre, pan y baguette

### Entrantes

- 06. **Crema de patatas** con salchicha y puerro.
- 10. **Sopa de cebada perlada** con ciruelas pasas 
- 04. **Ensalada mixta pequeña** con vinagreta de frambuesa y mostaza

### Platos principales

- 20. **Asado de cerdo sabroso**, con col lombarda a la manzana y patatas a las hierbas
- 26. **Gran salchicha asada berlinesa** con col agria, patatas a las hierbas
- 15. **Albóndiga berlinesas caseras**, verduras y puré de patatas
- 13. **Albóndigas de verdura**, con patatas dulces fritas,   
acompañado de ensalada fresca con vinagreta de frambuesa y mostaza
- 07. **Ensalada mixta grande** con vinagreta de frambuesa y mostaza
- 31. **Filete de bacalao** acompañado de patatas al eneldo y ensalada

### Postres

- 00. **Gelatina de frutas rojas a la berlinesa** con salsa de vainilla, crocante
- 42. **Pastel de molde** recién sacado del horno por el maestro repostero con nata
- 39. **Berliner Luft zum Löffeln** (Crema pastelera con frambuesas)

#### \* **Bebidas incluidas**

- 0,2 l jugo de manzana o naranja, 0,3 l cerveza negra o cerveza Schöffebier,
- 0,3 l Pepsi-Cola, Mirinda Orange, Seven-Up o agua mineral,
- 0,2 l vino tinto o blanco, Taza de café

**Otros menús de tres platos,  
mínimo 10 personas**

***Menú de lucio*** **32,50 €**

- Ensalada de hierbas silvestres
- **Filete de corégono frito**  
con guarnición de patatas y puerros gratinados
- Frutas en masa de vino

***Menú de lomo*** **35,50 €**

- Sopa de estación
- **Filete de cerdo relleno de espinacas** en salsa de crema de leche,  
acompañado de col de saboya y croquetas de patata
- Frambuesas calientes con helado de vainilla de Bourbon

***Menú de cordero*** **38,50 €**

- Sopa crema de nabitos
- **Tierna pata de cordero asada** en salsa de romero,  
con judías princesa y croquetas de patata
- Una porción de tarta Selva Negra del maestro pastelero

***Menú de filete*** **39,50 €**

- Sopa crema de espinacas con salmón
- **Filete de buey mechado** en salsa de vino de borgoña  
con nabitos y patatas al romero
- Pequeño pastel de chocolate con un centro líquido

***Gourmet-Menü*** **59,00 €**

- **Filete tierno de cordero** sobre espinacas al vapor
- **Sopa crema de nabitos**
- **Filete de salvelino fresco**  
acompañado de lechugas bebé con vinagreta liviana de hierbas
- **Ternera asada sobre salsa de oporto**  
con guarnición de patatas trufa y puerros gratinados
- **Mouse de amapolas** con frutos del bosque calientes