



Menu


Versione: 2020

Classici menu berlinesi con due e tre portate da combinare direttamente con i seguenti primi, secondi e dessert.


Menu a 2 portate	primo / secondo o secondo / dessert	19,00 €
Menu a 3 portate	primo / secondo / dessert	24,00 €
Una bevanda *	a scelta con il menù	2,80 €
Lardo con ciccioli	per persona	2,50 €

Lardo con ciccioli cetrioli in agrodolce, pane e baguette

Primi

- 06. Zuppa cremosa di patate** con würstel e porri
- 10. Zuppa d'orzo** con prugne secche 
- 04. Insalata mista piccola** con vinaigrette di lamponi e senape

Secondi

- 20. Arrosto di maiale speziato**, con cavolo rosso e patate alle erbe aromatiche
- 26. Saporita salsiccia arrostita alla berlinese**
adagiata su crauti piccanti, patate alle erbe aromatiche
- 15. Polpetta casalinga** verdure e purea di patate
- 12. Polpette di verdura** con pommes frites di patate dolci 
e contorno di insalata fresca con vinaigrette di lamponi e senape
- 07. Insalata mista grande** con vinaigrette di lamponi e senape
- 29. Filetto di merluzzo** con patate all'aneto e insalata fresca

Dessert

- 00. Gelatina di frutti di bosco alla berlinese** crema alla vaniglia y croccante
- 42. Focaccia schiacciata** del nostro mastro pasticcere con panna
- 39. Berliner Luft zum Löffeln** (Crema alla vaniglia con lamponi)

* Bevande incluse

- 0,2 l di succo di mela o aranciata, 0,3 l di birra nera o Schöffenbier,
- 0,3 l di Pepsi-Cola, Mirinda Orange, Seven-Up o acqua minerale,
- 0,2 l di vino rosso o bianco, una tazza di caffè

**Altri menu a tre portate
a partire da 10 persone**

Menu con luccio **32,50 €**

- Misticanza aromatica con vinaigrette di lamponi e senape
- **Filetto di coregone nasello arrosto**
su gratin di patate e porri
- Frutta ricoperta di sfoglia al vino frita

Menu con lombo **35,50 €**

- Zuppa di stagione
- **Filetto di maiale ripieno di spinaci in foglia su panna,**
verdure savoy, crocchette di patate
- Lamponi caldi con gelato alla vaniglia Bourbon

Menu con agnello **38,50 €**

- Vellutata di rape
- **Delicato cosciotto di agnello in salsa di rosmarino,**
fagiolini principessa e crocchette di patate
- Una fetta di torta della Foresta Nera del mastro pasticcere

Menu con filetto **39,50 €**

- Zuppa alla crema di spinaci con salmone
- **Filetto di manzo lardellato** su salsa di Burgunder con le
piccole rape e patate al rosmarino
- Piccola torta di cioccolato con un centro liquido

Gourmet-Menü **59,00 €**

- **Delicato filetto di agnello** su spinaci in foglia preparati al vapore
- **Vellutata di rape**
- **Salmerino appena pescato** su insalate novelle
con una leggera vinaigrette di erbe aromatiche
- **Vitello arrosto** con sugo di Porto, in aggiunta gratin di patate viola e porri
- Mousse di semi di papavero con frutti di bosco caldi