



## 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)	21,00 €
2品コースメニュー お飲み物付き *	24,00 €
3品コースメニュー (前菜/メイン/デザート)	26,00 €
3品コースメニュー お飲み物付き *	29,00 €

### \* お飲み物の選択肢

コーヒー, 0.2l ジュース (リンゴ・オレンジ), 0.3l ビール・黒ビール・審判員のビール  
0.3l 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),  
0.2l 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
07. 人参スープ、生姜とココナッツミルク入り
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
25. プロイセン風肉の盛り合わせ (血のソーセージ、レバーペースト、ゆで豚)  
に味わいのあるザワークラウトとジャガイモのハーブ和え
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
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 ースメニュー (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