



Menus


2022

Menus berlinois classiques à deux et trois services que vous pouvez composer vous-mêmes à partir des hors-d'œuvre, des plats principaux et des desserts suivants.


Menu à 2 services	Hors-d'œuvre/plat principal ou plat principal/dessert	21,00 €
Menu à 3 services	Hors-d'œuvre/plat principal/dessert	26,00 €
Une boisson*	au choix dans le menu	3,00 €
Saindoux avec creton	par personne	3,00 €

Saindoux avec cretons mit, cornichons beurre, pain et baguette.

Hors-d'œuvre

- 06. Crème aux pommes de terre avec saucisses et poireau
- 07. Soupe de carotte au gingembre et au lait de coco 
- 04. Petite assiette de salades composées avec vinaigrette à la framboise et à la moutarde

Plats principaux

- 20. Rôti de porc, épicé, avec chou rouge et des pommes de terre aux fines herbes
- 26. Copieuse saucisse grillée berlinoise, sur choucroute piquante et des pommes de terre aux fines herbes
- 25. Choucrôte prussienne, avec boudin noir, saucisse de foie, poitrine de porc bouillie, choucroute piquante et des pommes de terre aux fines herbes
- 12. Boulettes de légumes, frites de patates douces, et sauce aux légumes-racines 
- 29. Filet de cabillaud accompagné de pommes de terre et de salade fraîche

Desserts

- 00. Compotée de fruits des bois sauce à la vanille
- 42. Gâteau frais du pâtissier sur tôle à pâtisserie
- 39. Berliner Luft zum Löffeln (Crème à la vanille avec framboises)

* Boissons au choix

0,2 l de jus de pomme ou de jus d'orange, 0,3 l bière noire ou Schöffenbière,
0,3 l de Pepsi-Cola, Mirinda Orange, Seven-Up ou eau minérale,
0,2 l de vin rouge ou blanc, une tasse de café

**Autres menus à trois services
à partir de 10 personnes**

Menu à base de brochet **32,50 €**

- Salade d'herbes sauvages avec vinaigrette à la framboise et à la moutarde
- **Filet de corégone blanc (poisson d'eau douce)** sur gratin de pommes de terre et poireau
- Beignets de fruits avec pâte à frire au vin blanc

Menu à base de filet de porc **35,50 €**

- Potage de saison
- **Filet de porc fourré aux épinards en branches** crème, légumes de Savoie, croquettes de pommes de terre
- Framboises chaudes avec glace à la vanille Bourbon

Menu à base d'agneau **38,50 €**

- Soupe à la crème de navets blancs
- **Rôti tendre de gigot d'agneau** nappé d'une sauce au romarin, haricots princesse et croquettes de pommes de terre
- Une part de gâteau Forêt-Noire du chef-pâtissier

Menu à base de filet **39,50 €**

- Soupe d'épinards au saumon
- **Filet de bœuf lardé sur sauce Bourgogne** avec navets blancs et pommes de terre au romarin
- **Petit gâteau au chocolat avec un noyau liquide** et compotée de fruits des bois

Gourmet Menu **59,00 €**

- **Filet d'agneau tendre** sur épinards en branches étuvés
- **Soupe à la crème de navets blancs**
- **Filet d'omble-chevalier arrivage du jour** sur jeunes pousses avec vinaigrette allégée aux herbes
- **Rôti de veau sauce porto** sur gratin de truffe de chine et poireau
- **Mousse au pavot** avec fruits des bois chauds