



Menús


2022

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


Menú de 2 platos	entrante/plato principal o plato principal/postre	21,00 €
Menú de 3 platos	entrante/plato principal/postre	26,00 €
una bebida*	a elección con el menú	3,00 €
Manteca de cerdo crujiente	por persona	3,00 €

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

Entrantes

- 06. Crema de patatas** con salchicha y puerro
- 07. Sopa de zanahorias** con jengibre y leche de coco 
- 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
- 25. Tabla prusiana de embutidos y carne** con morcilla, paté de hígado, carne de cerdo cocida, col agria, patatas a las hierbas
- 12. Albóndigas de verdura**, con patatas dulces fritas, acompañado de ensalada fresca con vinagreta de frambuesa y mostaza 
- 29. 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 Schöffenbier,
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