



コースメニュー

2023

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)	22,00 €
2品コースメニュー お飲み物付き *	25,00 €
3品コースメニュー (前菜/メイン/デザート)	27,00 €
3品コースメニュー お飲み物付き *	30,00 €

* 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 サツマイモのウェッジサツマイモフ
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. 森のベリーのコムポート、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	33,50 €
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	36,50 €
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	39,50 €
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)	40,50 €

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 60,00 €

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