



Menus


2025

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	25,00 €
Menu à 3 services	Hors-d'œuvre/plat principal/dessert	31,00 €
Une boisson*	au choix dans le menu	3,00 €
Saindoux avec creton	par personne	4,00 €

Saindoux avec cretons, cornichons, 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 
- 08. **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. **Choucroûte prussienne**, avec boudin noir, saucisse de foie, poitrine de porc bouillie, choucroute piquante et des pommes de terre aux fines herbes
- 12. **Escalope de céleri panée à la moutarde de Dijon**,  coins de patate douce, et sauce aux légumes-racines
- 29. **Filet de cabillaud** accompagné de pommes de terre et de salade fraîche

Desserts

- 00. **Comptée 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