

Oster Special 23.3-12.4

Die Osterwoche

Tischlein Deck' Dich in BERLIN



Unsere Aperitif Empfehlung

„Grimms Royal“ – Schwarze Johannisbeere Likör mit Prosecco

„Grimms Royal“ – Blackcurrant liqueur with Prosecco

8,90€

Suppe

Spargel Cremesuppe mit Kräuter-Croutons A1,G,N,O

Cream of asparagus soup with herb croutons

7,90€

Vorspeise

Roastbeef Remouladensauce, Rapunzel Salat & Rosmarinkartoffeln A1,G,N,O

Roast beef with remoulade sauce, Rapunzel salad & rosemary potatoes

16,90€

VEG Büffelmozzarella auf gratinierten Stangenspargel, Tomate & Bärlauch Pesto A1,G,N,O

VEG Buffalo mozzarella on gratinated asparagus, tomato & wild garlic pesto

20,90€

Hauptgang

Geschmorte Lamm Haxe, Portweinsauce, Selleriepüree, Kartoffelgratin & Bärlauch-Pesto A1,G,N,O

Braised lamb shank, port wine sauce, celery purée, potato gratin & wild garlic pesto

29,90€

Mandel-Lachsfilet auf Spaghetti, Bärlauch-Spargel-Rahmsauce,
getrocknete Tomaten & Grana Pandano A1,G,H1,N,O

Almond salmon fillet on spaghetti, wild garlic-asparagus cream sauce, dried tomatoes & Grana Pandano

28,90€

Geschmorte Kaninchenkeule, Balsamico-Zwiebeln, Parmesan-Spargel & Kartoffel Gratin A1,C,G,N,O

Braised rabbit leg, balsamic onions, parmesan asparagus & potato gratin

29,90€

Dessert

Erdbeer-Rhabarber-Ragout mit Minz-Mascarpone A1,C,G

Strawberry-Rhubarb ragout with mint mascarpone

6,90€

Einsichtnahme über Zusatzstoffe und Allergene gerne auf Nachfrage
Viewing of additives and allergens gladly on request

Tischlein X Deck' Dich