

Restaurant Hotel Berlin, Berlin



Winterkarte / Winter Specialities

- Wachtelconsommé |** verfeinert mit Sherry, Geflügelnocken und Gemüsestreifen^{16,21,30} € 7,00
Quail consommé, topped with sherry, chicken dumplings and julienne vegetables
- Gebackener Rotschimmelkäse |** mit Endivien-Orangensalat^{16,17,18,22,25} € 9,00
an Granatapfeldressing mit Meersalz-Karamellnüssen
Baked red smear cheese with endives orange salad, pomegranate dressing and sea salt caramel nuts
- Tranchen von rosa gebratener Barbarie Ente |** auf Fenchel-Orangensalat¹⁶ € 10,00
Tranches of medium fried duck breast on fennel orange salad
- Gebratenes Wolfsbarschfilet |** auf Perlgraupenrisotto mit Blattspinat und Pinienkernen^{16,17,18, 26, 30} € 16,00
Fried sea bass fillet on pearl barley risotto, leaf spinach and pine nuts
- Brust und Keule von der Brandenburgischen Gans |** an Rotweinsauce mit Apfelrotkohl und Klößen^{16,17,21,25,30} € 18,00
Breast and haunch of Brandenburgian goose with red wine sauce, apple red cabbage und dumplings
- Geschmorte Rehkeule |** an Wildjus, Rahmwirsing , gebratenen Serviettenknödeln und Preiselbeer-Zwiebelmarmelade^{16,17,18,21,25,30} € 19,00
Braised haunch of venison with jus, creamy savoy cabbage, fried bread dumplings and cowberry onion jam
- Semmelknödel |** mit leichtem Pilz-Kräuterrahm^{16,17,18,25} € 8,00
Bread Dumplings with light mushroom herb cream
- Käsewürfel |** mit Salzbrezeln und Trauben¹⁶ € 8,00
Cheese Cubes with salted Pretzel and Grapes
- Lebkuchenmousse und Nougatparfait |** mit eingelegten Kirschen^{16,17,18,24,25,30} € 6,00
Gingerbread mousse and nougat parfait with marinated cherries

1; mit Konservierungsstoff
2; mit Farbstoff
3; mit Antioxidationsmittel

4; mit Saccharin
13; geschwärzt
16; Laktose

17; mit Gluten
18; mit Nüssen
19; mit Spuren von Kurstentieren

20; mit Pökelsalz
21; mit Sellerie
22; mit Senf

24; Schweinefleisch
25; Eier
26; Fisch

27; mit Sojabohnen
30; mit Alkohol
V vegetarisch