

QUICK LUNCH 20. KW

Jeder Hauptgang inkl. 0,5 l Mineralwasser & einem Kaffee oder Espresso von Nespresso
Each course incl. 0,5 l mineral water & a coffee or espresso from Nespresso

€ 9,50

14.
Mai
May

MONTAG MONDAY

Honigkrustenbraten an Karotten-Schluppen-Gemüse und Semmelknödel
Roast pork with honey crackling, carrots, green onions and bread dumpling

Gebackene Tintenfischringe mit Aioli und bunten Blattsalaten
Baked calamari with aioli and mixed leaf salads

Weißer und grüner Spargel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln
White and green asparagus with hollandaise sauce and new potatoes

15.
Mai
May

DIENSTAG TUESDAY

Schweinemedallion auf grünem Spargel mit Kronprinzessin-Kartoffeln und Sauce Béarnaise
Pork medallions with green asparagus, dauphine potatoes and sauce Béarnaise

Maischolle mit Speckstippe an kleinen Kartoffeln
European plaice with bacon and small potatoes

Wrap gefüllt mit Tomaten-Käsesalat an Rucoladip
Wrap stuffed with tomato and cheese salad, served with rocket dip

16.
Mai
May

MITTWOCH WEDNESDAY

Spaghetti mit Filetspitzen und Kirschtomaten in einer leichten Kräutersahnesauce und frittiertem Rucola
Spaghetti with fillet tips, cherry tomatoes, herb cream sauce and deep-fried rocket

Gegrilltes Buttermakrelenfilet auf Spargelsalat mit Erdbeeren und Croûtons
Grilled escolar fillet with asparagus salad, strawberries and croûtons

Paprikaschoten mit Ratatouillegemüse gefüllt und überbacken, dazu Reis
Bell pepper stuffed with ratatouille, gratinated, served with rice

17.
Mai
May

DONNERSTAG THURSDAY

Kein Quick Lunch – Christi Himmelfahrt
No Quick Lunch – Ascension Day

18.
Mai
May

FREITAG FRIDAY

Kleines Hähnchenschnitzel an Spargelspitzen mit brauner Butter und Kartoffelscheiben
Small escalope of chicken with asparagus spears, brown butter and potato slices

Roter Heringsalat an Wildkräutern und Butterkartoffeln
Red herring salad with wild herbs and buttered potatoes

Pochiertes Ei in Dijon-Senfsauce mit Kartoffelpüree und Rahmspinat
Poached egg with Dijon mustard sauce, potato purée and creamed spinach



Sense & Season

Gerichte & Getränke, die nach den Grundsätzen der Nachhaltigkeit und unserer besonderen Genusskultur, bereitet wurden.

Meals & beverages prepared according to our guidelines which provide you with the true promise and pleasure of our culinary delights.

Öffnungszeiten/Opening times

Montag bis Freitag 12.00 – 15.00 Uhr Monday to Friday 12:00 until 15:00 h

RESTAURANT JULIUS

Ideally located in city centre, business and government districts.

Hotel Berlin, Berlin – Lützowplatz 17, 10785 Germany
Phone +49 (0) 30 26 05-0 · Fax +49 (0) 30 26 05-39 27 16
info@hotel-berlin.de · www.hotel-berlin-berlin.com



Schreiben Sie uns Ihre Quick-Lunch-Ideen auf Facebook, Twitter oder Qype
Write us your ideas for our quick lunch on Facebook, Twitter or Qype