



Speisekarte

Restaurant M

Vorspeisen

Frühlings Salat mit fruchtigem Dressing, Kresse,
Frühlingsgemüse und Hähnchenbruststreifen 7,00 €

Berliner Schmackeduzien Variation
Mini Boulette, Mini Currywurst,
Eisbeinpraline, Erbspüree und Wachtelsolei 9,00 €

Geräucherter Aal mit süß-saurem Kürbis,
Landbrotchip und Radieschen 12,00 €

Suppen

Grüner Erbsenschaum mit Petersilienöl und Schmandpraline 7,00 €

Rübchenessenz mit geräucherter Forelle 8,00 €

Spargel-Crème-Suppe mit weißer Spargeleinlage und Brunnenkresse 7,00 €

Hauptspeisen

Kalbsleber „Berliner Art“ mit Speck, Majoranäpfeln, Röstzwiebeln
und Kartoffelpüree 16,00 €

Berliner Stubenküken mit Schluppen, Rübchen und zweierlei Sellerie 19,00 €

Geschmorte Schweinebäckchen mit Champagnerkraut, Erbsenpüree,
Schwarzwurzelchip und Schwarzbiersauce 22,00 €

Tournedo vom Angus-Rind mit Olivenkruste, Kartoffelbällchen,
schwarzen Walnüssen und Portweinjus 28,00 €

Kross gebratenes Lachsfilet mit Blattspinat und Grenaille Kartoffeln 16,00 €

Seezunge an der Gräte gebraten
mit Kerbelkartoffeln und Blattsalaten 39,00 €

Portion Stangenspargel mit Grenaille Kartoffeln,	12,00 €
mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise	15,00 €
...dazu empfehlen wir:	
Wiener Schnitzel	8,00 €
Filet vom Atlantik Lachs	8,00 €
Luftgetrockneter italienischer Schinken oder Kochschinken	8,00 €

Vegetarisch mit Genuss lecker ~ trendy ~ auch vegan

Rote Beete Carpaccio in Traubenkern-Vinaigrette mit Shiso Kresse-Sorbet	9,00 €
Apfel-Sellerie-Crèmesuppe mit Gemüsechips (vegan)	8,00 €
Pasta Taglierini mit gebratenem Gemüse, konfierten Olivetti Tomaten und Rucola	13,00 €
Vegetarisches Thai Curry mit gebratenem Reis	15,00 €
Mandel Crumble auf Punschpflaumen (vegan)	7,00 €

Dessert

„Berliner und Amerikaner“

mit Fruchtsauce, Schokoladen-Hippen,
geestem Quark und getrocknetem Honig

7,00 €

„Apfel und Käsekuchen“

Käsekuchen mit Apfel-Espuma, Vanillesauce,
Apfelragout und karamellisierten Haselnüssen

7,00 €

„Kaffee und Kuchen“

Kalter Hund mit Mokka-Eis und Tonkabohnen-Karamellsauce

7,00 €

Käse

Variation vom Ziegenkäse

Baumkuchen, Mousse und gratinierter Ziegenkäse
mit Cassis-Birnen

7,00 €

