

BERLIN FOOD WEEK 17.09. – 23.09.18

ROAST TRIP BERLIN-BRANDENBURG

•••

APERITIF

Smokey „O“

geräucherte Pflaume aus Berlin Pankow / Brandenburger Whiskey / Soda

VORSPEISE

Carpaccio von der Roten Beete

gegrillte Havelländer Birne / wilde Rauke / geröstete Pinienkerne

Serviert mit 0,1l 2016 Müller-Thurgau Q.b.A.

Weingut Rothes Gut Meißen, Sachsen

trocken / Duft von Äpfeln und Birnen mit leichten floralen Anklängen

von Akazien und einem würzigen Muskatton

SUPPE

Märkische Rauchaalsuppe

Serviert mit BRLO PORTER aus Berlin

mit harmonischen Karamell- und Röstaromen

HAUPTGERICHTE

Hirsch aus der Schorfheide

an rauchiger Whiskysauce / rahmigen Wirsing / Kartoffelrosen

Serviert mit 0,1l 2016 „Barbera Rotwein-Cuvee“

Weingut Wolkenberg, Brandenburg Tina Muthmann & Martin Schwarz

trocken / kraftvolle Struktur / Himbeer-Kirscharomen,

sowie Schoko und Mokkanoten, griffige Tanninstruktur

DESSERTS

Brennende Feige / Brandenburger Apfeleierkuchen / Berliner Kaffeekekant

Serviert mit 0,1l 2016 Werderaner Wachtelberg Regent – Rosé Q.b.A.

Weingut Familie Lindeke, Werder, Saale-Unstrut

trocken / in der Nase liegen Erdbeer- und Zitrusaromen

und ein leichter Anklang von Marzipan

4 GÄNGE MENÜ

mit Getränkebegleitung und Aperitif

mit Alkoholfreier- oder Bierbegleitung

mit korrespondierender Weinbegleitung / 3 mal 0,1l

79

Vegetarische Alternativen bieten wir auf Anfrage vor Ort gern an.

Bei Wünschen oder Fragen zu Allergenen hilft Ihnen unser Team sehr gerne weiter.