



RESTAURANT
ODERBERGER
BERLIN

ODERBERGER MENUE

5 - Gang Menue inkl. Getränkebegleitung

85 € pro Person

VORSPEISE

Mairübchen vegan

Tofu / Bärlauch / Haselnuss / Riesling / Zitronenmelisse

GETRÄNKEBEGLEITUNG

0,1l 2017 Riesling Q.b.A.

Weingut Battenfeld-Spanier, Rheinhessen
*trocken / klar & feinwürzig, gut ausbalanciertes Spiel zwischen Säure,
Frucht und Restsüße*

SUPPE

Kalter Spargeleintopf vegan

Kopfsalat / Wein / Sauerklee

GETRÄNKEBEGLEITUNG

0,1l 2017 MÜLLER THURGAU

Roths Gut Meißen, Sachsen
*trocken / feinsinnige Aromen nach weißen Blüten, Apfel,
Pfersich und dezenten Muskatnoten*

ZWISCHENGANG

Gebackene Maischolle

Büsumer Krabben / Kraut / Radieschen / Zitrone

GETRÄNKEBEGLEITUNG

0,1l 2017 Cabernet Blanc

Klosterhof Töblitz, Brandenburg
*trocken / leicht moussierender Wein,
elegantes Stachelbeerenaroma, kein Restzucker*

HAUPTGANG

Hirschkalb

Bergkäse / Bärlauch / Kräutersaitlinge / Portulak / Petersilie

GETRÄNKEBEGLEITUNG

0,1l 2016 Chardonnay Q.b.A.

Weingut Dr. Marbé-Sans, Rheinhessen
*trocken / im Holzfass gereift, elegante feine Säure,
würzige Apfel- und Nussaromen*

DESSERT

Berliner „Maibowle“ vegan

Erdbeer / Crémant Rose / Waldmeister / Joghurt / Verbene

GETRÄNKEBEGLEITUNG

0,1l 2017 Schönburgunder

Weingut Wolkenberg, Brandenburg
*trocken / Bukett mit Nuancen von Litschi, Waldmeister und Muskat,
stachelbeerige Aromen mit saftig-cremiger Textur*

