

ALTE
TURNHALLE
BERLIN

Menü I (Fisch)

Suppe

Gelbes Paprikacremesüppchen

* * * * *

Hauptspeise

Gebrautes isländisches Fjordlachsfilet
mit Hummervelouté, gedünstetem Mandelbrokkoli & Kräuter - Tagliatelle

* * * * *

Dessert

Zitronencreme Törtchen –
süß - saure Zitronencreme auf feinem Sandgebäck mit italienischem Baiser & gehobelten
Mandeln

= 39,- € (brutto) pro Person

ALTE
TURNHALLE
BERLIN

Menü II (Fisch)

Suppe

Süßkartoffelsuppe mit Limette & Erdnüssen

* * * * *

Hauptspeise

Loup de Mer –
Wolfsbarschfilet mit Meerrettich - Preisselbeersauce, Basilikum - Gnocchis & gebackenen
Radieschen

* * * * *

Dessert

Schokoladen - Törtchen –
eine Symphonie aus Schokolanden - Crumble & Sahne - Caramell

= 40,- € (brutto) pro Person

ALTE
TURNHALLE
BERLIN

Menü I (Fleisch)

Suppe

Kokos - Zitronengrassuppe

* * * * *

Hauptspeise

Tranchen vom argentinischen Rinderrücken mit Schalotten - Rotweinsauce,
Butterromanesco & Süßkartoffelpüree

* * * * *

Dessert

Mini Cheesecake mit Himbeerfruchtcoulis & Beeren der Saison

= 45,- € (brutto) pro Person

ALTE
TURNHALLE
BERLIN

Menü II (Fleisch)

Vorspeise

Mariniertes Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan & Preiselbeer - Olivenöl

* * * * *

Hauptspeise

Gebratene französische Maispouardenbrust gefüllt mit Ricotta & Spinat
an einer Ofenkartoffel - Gemüsepfanne & Rosmarinsauce

* * * * *

Dessert

Warmes Schokoladenküchlein mit Waldbeerragout

= 43,- € (brutto) pro Person

ALTE
TURNHALLE
BERLIN

Menü Vegetarisch

Suppe

Kokos - Erbsensuppe

* * * * *

Hauptspeise

Rote Beete Risotto mit Parmesanchip & Rucola

* * * * *

Dessert

Mini Cheesecake

= 37,- € (brutto) pro Person

ALTE
TURNHALLE
BERLIN

Menü Vegan

Suppe

Tomaten - Sellerie - Essenz mit Grünkernklößchen

* * * * *

Hauptspeise

Belugalinsen – Gemüse - Curry mit Risottobällchen

* * * * *

Dessert

Vegane Panna Cotta mit Himbeercoulis

= 37,- € (brutto) pro Person