



DÄMERITZSEEHOTEL
BERLIN KÖPENICK

WOCHENKARTE „PFIFFERLINGSZEIT“

VORSPEISE

PFIFFERLINGSCREMESUPPE

MIT FRÜHLINGSLAUCH, CREME FRAICHE UND GEBRATENEM PANCETTA
€ 12

ROSA GEGARTER MILCHKALBSRÜCKEN

MIT SAUTIERTEM GOURMET – PFIFFERLINGEN, PARMESANCREME, FRÜHLINGSLAUCH
UND GERIEBENEN PARMESAN
€ 20

FRISCHE PASTA

TAGLIATELLE „PFIFFERLING“

MIT RINDERSTREIFEN „JACK´S CREEK“, GOURMET – PFIFFERLINGEN
FRÜHLINGSLAUCH, PARMESANSAUCE UND GERIEBENER PARMESAN
€ 22

HAUSGEMACHTE BÄRLAUCHGNOCCHIS

MIT GOURMET – PFIFFERLINGSRAHM, PANCETTA, FRÜHLINGSLAUCH
UND GEHOBELTEM PARMESAN
€ 20

HAUPTGÄNGE

ROSA GEGARTER MILCHKALBSRÜCKEN (200G)

MIT GOURMET – PFIFFERLINGSRAHM, PORTWEINJUS
UND SCHNITTLAUCH - KARTOFFELPÜREE
€ 35

ROSA GEGARTER LAMMRÜCKEN (200G, NEUSEELAND)

IM PISTAZIENMANTEL MIT SAUTIERTEN GOURMET – PFIFFERLINGEN
HARRISSAJUS UND TAGGIASCO – OLIVEN - KARTOFFELPÜREE
€ 35

ZITRONENPFEFFERSTEAK VOM STEINBEISSER (200G, ISLAND)

MIT BEURRE ROUGE (ROTWEINBUTTER), SAUTIERTEN GOURMET – PFIFFERLINGEN
UND RISOTTO - DUKATEN
€ 32

DESSERT

APRIKOSEN – PISTAZIEN – PANNA COTTA

MIT APRIKOSENGEL, GEMAHLENIEN PISTAZIEN, GELBEN KROKANT, KARAMELLISIERTEN
APRIKOSENSPALTEN UND KOKOSSCHAUM
€ 12

HAUSGEMACHTE KOKOS – PASSIONSFRUCHT – TIRAMISU

MIT PASSIONSFRUCHTGEL, HIMBEERGEL UND GERÖSTETEN KOKOSCHIPS
€ 12

