



DÄMERITZSEEHOTEL
BERLIN KÖPENICK

WOCHENKARTE „PFIFFERLINGSZEIT“

VORSPEISE

PFIFFERLINGSCREMESUPPE

MIT FRÜHLINGSLAUCH, CREME FRAICHE UND GEBRATENEM PANCETTA
€ 12

PFIFFERLINGSSALAT

MIT SAUTIERTEN GOURMET-PFIFFERLINGEN, WILDKRÄUTERSALAT, GERÖSTETEN
PINIENKERNEN, GEHOBELTEM PARMESAN
CHERRYTOMATEN UND BALSAMICO-HONIG-VINAIGRETTE
€ 20

FRISCHE PASTA

TAGLIATELLE „PFIFFERLING“

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

ROTE BETE-RISOTTO „PFIFFERLING“

MIT SAUTIERTEN GOURMET-PFIFFERLINGEN, FRÜHLINGSLAUCH
UND GEHOBELTEM PARMESAN
€ 20

HAUPTGÄNGE

WIENER SCHNITZEL „PFIFFERLING“

VOM MILCHKALBSRÜCKEN MIT GOURMET – PFIFFERLINGSRAHM
UND ZWEIERLEI BRATKARTOFFELN (LILA/GELB)
€ 38

ROSA GEGARTER LAMMRÜCKEN (200G, NEUSEELAND)

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

GEBRATENER SEETEUFEL (200G, WILDFANG NORDOST-ATLANTIK)

MIT MEERRETIKSCHAUM, SAUTIERTEN GOURMET-PFIFFERLINGEN
FRÜHLINGSLAUCH UND ROTE BETE-RISOTTO
€ 35

DESSERT

AMARETTINI-RICOTTA-CREME

MIT KARAMELLISIERTEN APRIKOSENSPALTEN
APRIKOSENGEL UND GEMAHLENE PISTAZIEN
€ 12

ROSMARIN-PANNA COTTA

MIT KARAMELLISIERTEN PFIRSICHSCHNITZELN
MANDELCRUMBLE UND FRISCHEN HIMBEEREN
€ 12

