



DÄMERITZSEEHOTEL  
BERLIN KÖPENICK

„STEINPILZVARIATIONEN“

VORSPEISE

**STEINPILZCREMESUPPE**

MIT VANILLE – CRÈME FRAÎCHE, SCHNITTLAUCH UND BRESAOLA - CHIP  
€ 12

**CARPACCIO VOM BRESAOLA (RINDERSCHINKEN)**

MIT SAUTIERTEN STEINPILZEN, NATIVEM OLIVENÖL  
GERÖSTETEN PINIENKERNEN, RUCOLA UND GERIEBENER RICOTTA  
€ 18

**CAESAR SALAT „STEINPILZ“**

RÖMERSALAT, ZWEIERLEI CHERRYTOMATEN (ROT/GELB), CROUTONS  
GEHOBELTER PARMESAN, CAESAR – DRESSING UND SAUTIERTE STEINPILZE  
€ 20

**RINDERTATAR „STEINPILZ“ (JACK´S CREEK, BLACK ANGURS (80G))**

MARINIERTES UND KLEIN GESCHNITTENES RINDFLEISCH  
VON „JACK´S CREEK“ (BLACK ANGUS), SAUTIERTE STEINPILZE, SCHALOTTEN  
KAPERN NONPAREILLES, SCHNITTLAUCH, CORNICHONS  
PFEFFERBROTCHIP UND WACHTELSPIEGELEI  
€ 20

FRISCHE PASTA

**TAGLIATELLE „MANZO E PORCINI“**

MIT SAUTIERTEN RINDERSTREIFEN „JACK´S CREEK“, STEINPILZRAHM  
RUCOLA UND GERIEBENEM PARMESAN  
€ 24

**HAUSEGEMACHTE STEINPILZGNOCCHIS**

MIT SAUTIERTEM PANCETTA, STEINPILZEN  
SCHNITTLAUCH UND GETRÜFFELTER PARMESANSAUCE  
€ 20

HAUPTGÄNGE

**ROSA GEGARTES RINDERFILET (200G ARGENTINIEN)**

MIT TRÜFFELJUS, SCHNITTLAUCH UND STEINPILZ - KARTOFFELGRATIN  
€ 40

**WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALBSRÜCKEN**

MIT STEINPILZRAHM, SCHNITTLAUCH UND BRATKARTOFFELN  
€ 38

**LACHSFILET „FARÖER INSELN“ (200G)**

MIT STEINPILZ – KARTOFFELPÜREE, SCHNITTLAUCHÖL, CHIP UND SCHAUM VOM PANCETTA  
€ 32

DESSERT

**BLAUBEER – PANNA COTTA**

MIT ESPRESSOSCHAUM, ROTEM KROKANT, HASELNUSSCRUMBLE, FRISCHEN BLAUBEEREN UND BLAUBEERGEL  
€ 10

**LIMETTEN – JOGHURT - MOUSSE**

MIT KOKOSGEL, GERÖSTETEN KOKOSCHIPS, FRISCHEN HIMBEEREN UND MARINIERTEM ANANAS - CARPACCIO  
€ 12

