



VORSPEISE



DÄMERITZSEEHOTEL
BERLIN KÖPENICK

„HERBSTLICHE WOCHENKARTE“

GULASCHSUPPE NACH UNGARISCHER ART

VOM JACK´S CREEK, BLACK ANGUS
MIT ZWIEBELN, PAPRIKA, SCHMAND UND SCHNITTLAUCH
€ 12

CARPACCIO VOM GERÄUCHERTEN HIRSCHSCHINKEN

MIT BÜFFEL – BURRATA, TRÜFFELPESTO, RUCOLA UND GERÖSTETEN PINIENKERNE
€ 18

WILDKRÄUTERSALAT „HIRSCHSCHINKEN“

MIT GERÄUCHERTEM HIRSCHSCHINKEN, ZWEIERLEI CHERRYTOMATEN (GELB/ROT)
GERÖSTETEN PINIENKERNEN, GEHOBELTEM PARMESAN UND BALSAMICO – HONIG - VINAIGRETTE
€ 18

FRISCHE PASTA

TAGLIATELLE „RINDERSTREIFEN“

MIT RINDERSTREIFEN „JACK´S CREEK“
TRÜFFELPESTO, BUCHENPILZE, RUCOLA UND GEHOBELTEM PARMESAN
€ 22

PACCHERI „HIRSCHKALBSBOLOGNESE“

GROSSE RÖHRENNUDELN MIT HIRSCHKALBSBOLOGNESE, STRACCIATELLAKÄSE UND SCHNITTLAUCH
€ 20

HAUSGEMACHTE KÜRBISGNOCCHI „CHORIZO“

MIT CHORIZO, ROSENKOHL, BUCHENPILZEN
GERÖSTETEN MANDELBLÄTTCHEN UND GEHOBELTEM PARMESAN
€ 20

HAUPTGÄNGE

ROSA GEGARTER HIRSCHKALBSRÜCKEN

PORTWEIN – DEMIGLACE, SAUTIERTEM ROSENKOHL
UND GETRÜFFELTEM PANCETTA - KARTOFFELPÜREE
€ 35

RINDERBRATEN „JACK´S CREEK“ (BLACK ANGUS)

MIT PORTWEINJUS, VANILLE – FINGERMÖHREN, MEERRETTICHCREME
UND ZWEIERLEI PETERSILIENWURZELPÜREE (GRÜN/WEISS)
€ 30

KROSS GEBRATENES ZANDERFILET

WILDFANG AUS MECKLENBURG – VORPOMMERN
MIT BEURRE ROUGE, VANILLE – FINGERMÖHREN, MEERRETTICHCREME UND ZWEIERLEI
PETERSILIENWURZELPÜREE (GRÜN/WEISS)
€ 35

DESSERT

AMARETTINI - ZIMTPARFAIT

IM KAKAOMANTEL „VALRHONA“ MIT MARINIERTEN AMARENAKIRSCHEN
GERÖSTETEN MANDELBLÄTTCHEN UND PASSIONSFRUCHTGEL
€ 12

APFELSTRUDEL IM GLAS

MIT MADAGASKAR – VANILLECREME, APFEL – MANDEL – ROSINEN CRUNCH & KNUSPRIGEM STRUDELBLATT
€ 12

