

LE BERLÙ

LES ENTREES

Honigmelonen Gazpacho . Koriander-Minze	€ 8,50
Artischocken Ravioli Vinaigrette, Honigkresse	€ 10,50
Wachtelbrust Blumenkohl-Püree . Wan Tan . Safransauce	€ 12,50
Salade d'été Wassermelone . Honigmelone . Zuckererbsen . Kirschtomaten . Lauchzwiebeln . Pinienkerne . Olivenöl-Sherry Essig-Dressing	€ 10,50
Pulpo Carpaccio Pipirana . Schnecken in Knoblauchbutter	€ 13,50
Trio de Poissons Lachs mi-cuit . Orangen . Fenchel Gambas . Auberginen-Püree . Olivenöl Espuma Krebsfleisch . Cocktail Sauce	€ 14,50

L'ENTREMETS

Tagliatelle à la Truffe	€ 16,50
-------------------------	---------

LE BERLÜ

LES PLATS

Zander pochiert Saubohnen-Püree . Pimientos del Piquillo-Schaum	€ 21,50
Doradenfilet Rote Beete-Kerbel-Kardamom . Süsskartoffel . Kressenschaum	€ 20,50
Poisson du Marché	€ auf Anfrage
Entrecote Txogitxu Pommes Pont Neuf . Gemüse	€ 25,00
Entenbrust Tataki Avocado-Tomaten-Koriander-Papaya-Ingwer	€ 19,90
Kalbsbries Champignons-Terrine . Gemüse	€ 22,90
Poulet au Écrevisse Wirsing-Kartoffel . Schokoladen-Sauce	€ 26,50

LES DESSERTS

Blanc-Mangé . Aprikosen-Kompott . Lavendel Eis	€ 7,50
Assiettes de Sorbets Safran . Karotten-Ingwer-Kardamom . Orangen-Basilikum	€ 7,90
Soupe de Fruits Rouges . Pimientos del Piquillo Sorbet	€ 8,50
Assiette de Fromages	€ 9,50

Unsere Speisen und Getraenke koennen Spuren von Zusatzstoffen und Allergene enthalten. Für Rückfragen wenden Sie sich jederzeit gerne an unser Service- oder Küchenpersonal. Preise sind inkl. MwSt. Ihr LE BERLÜ Team