

DIPLOMATISCHES DREIERLEI

Elsässer Wurst-Käse-Salat | Lachscanapé | Ziegenkäse

14

Austern

Preis nach Tagesangebot

VORSPEISEN - SALATE

„Edelstulle“ Beeftatar mit Eigelb auf Vollkornbrot	12	Salatvariation	10
Gebeizter Lachs auf Rösti		mit Ziegenkäse	12
mit Kräutercreme und Honig-Dill-Senfsauce	15	mit gegrillten Hühnerstreifen	14
Beluga-Linsen mit Rote Bete und Meerrettich		Suppe in täglicher Variation	9
auf Feldsalat	13		

FLAMMKUCHEN

Lachs und Frühlingszwiebeln | Speck und Zwiebeln | Birne und Blauschimmelkäse

14

HAUPTGÄNGE

Roastbeef mit Remoulade, Salat und Bratkartoffeln	23	Ochsenbäckchen	
Nürnberger Würstchen		mit Honig-Thymian-Karotten und Kartoffelpüree	26
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	16	Wiener Schnitzel mit Gurkensalat und wahlweise	
Kartoffel-Gemüse-Strudel mit Salat und Kräutercreme	16	mit lauwarmem Kartoffelsalat,	
Käsespätzle mit geschmolzenen Zwiebeln und Salat	18	Bratkartoffeln oder Pommes Frites	27
Hausgemachte Bandnudeln mit Pulpo-Praline		Tagesfisch	
und Tomaten-Estragon-Butter	22	Angebot und Preis bitte erfragen	

Seezunge mit Beilage Ihrer Wahl

Preis nach Tagesangebot

AB 2 PERSONEN (AUF VORBESTELLUNG)

Filet Wellington mit Bohnenbündchen und Kartoffelpüree

für 2 Personen 79 | für 4 Personen 149

VOM LAVASTEINGRILL

Entrecôte 220g | Rinderfilet 250g | Hähnchensteak

28

36

24

dazu servieren wir einen frischen Salat und eine Beilage ihrer Wahl:

Pommes Frites | Grilltomate & Blumenkohl | Kartoffelpüree

DESSERT

Crème Brûlée mit Pflaume | Birnentarte mit Cassissorbet | Schokoladenmousse | Crêpe Suzette

11

9

10

12

CHARLOTTENBURGER
BOTSCHAFT

— Traditionsküchen & Barkultur —

SPEISEKARTE

