

HOTEL D. O. M. I. C. I. L. BERLIN

Menüvorschläge

Menü 1

Vorspeisenvariation
Rosen von geräuchertem Fjordlachs und Heilbutt
Salatbouquet an Champagnervinagrette
◇
Glacierter, rosa gebratener Kalbsrücken
Santsauce von Steinpilzen
Bohnenbündchen im Speckmantel, französische Gratinkartoffeln
◇
Fruchteis
auf einem Salat von Erdbeeren und Kiwis
mit Contreau mariniert

35 €

Menü 2

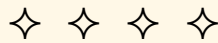
Markgrafensuppe
◇
Filetmedaillons von Pute und Rind
auf einer Sauce von Steinpilzen
Gratinkartoffeln, Gemüsebouquet
◇
Mousse au chocolate & Zimteisparfait
an exotischen Früchten
und Sauce Grand Marnier

28,50 €

Menü 3

Rindsboullion vom Tafelspitz
mit Gemüse
◇
Saltimbocca von der Poulardenbrust
Bandnudeln, Kräuterpesto
mit Parmesan
Grüner Salat
◇
Walnusseis
auf Eierlikörschaum

22,50 €



HOTEL D. O. M. I. C. I. L. BERLIN

Menü 4

Tomatensalat mit Mozzarella
◆
Gegrilltes Putensteak
an einer Currysauce mit Früchten
auf Blattspinat
Reistimbale
◆
Orangenfilets und Apfelspalten
Pfirsich- / Aprikoseneis

21,50 €

Menü 5

Broccolirahmsuppe
mit Crevetten
◆
Ratatouille von Auberginen, Zucchini, Tomaten und Paprika
auf Reis
◆
Schokoladenmousse
auf Armagnac Pflaumen und Früchten angerichtet

19,50 €

Menü 6

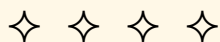
Frische Tomaten mit Mozzarella
und Basilikum
◆
Gedünstetes Lachsfilet
an Weißwein – Butter – Senfsauce
Blattspinat
Patnareis
◆
Aprikoseneis auf Obstsalat

23 €

Menü 7

Kleiner gemischter Salat
◆
Geschnetzeltes Züricher Art, Spätzle
◆
Eis auf Früchten und Ahornsirup

19,00 €



HOTEL D. O. M. I. C. I. L. BERLIN

Menü 9

Vorspeisenvariation

Rosen von geräuchertem Fjordlachs
Entenleberparfait an Preiselbeerconfit
Salatbouquet an Champagnervinagrette



Altländer Hochzeitssuppe



Glacierter, rosa gebratener Kalbsrücken
Samtsauce von Steinpilzen
Frischer Stangenspargel, Sauce Hollandaise
Neue Kartoffeln



Eisbombe

auf einem Fruchtsalat von Erdbeeren und Kiwis
mit Contreau mariniert

4 Gänge	43 €
3 Gänge	34 €
2 Gänge	28 €

Menü 10

Carpaccio vom Rind
mit Balsamico und nativem Olivenöl und mariniert



Krabbensuppe
mit Nordseekrabben, Sahne und reifem Weinbrand vollendet



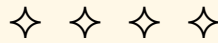
Filetmedaillons von Pute, Rind und Schwein
auf einer Sauce von Pilzen der Saison
Gratinkartoffeln, Gemüsebouquet



Mousse au chocolate & Zimteisparfait
an exotischen Früchten
und Sauce Grand Marnier

4 Gänge	39 €
3 Gänge	28 €
2 Gänge	21 €

Hauptgänge und Vorspeisen können nach Ihren Wünschen zusammengestellt werden. Eine zusätzliche Auswahl an Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts finden Sie auf der folgenden Seite.



HOTEL D. O. M. I. C. I. L. BERLIN

Menübestandteile zur Auswahl

Suppen

1. Tomatencremesuppe
2. Zwiebelsuppe
3. Kraftbrühe vom Tafelspitz
4. Gulaschsuppe
5. Broccoli-cremesuppe mit Lachs

Hauptgerichte

1. Zartes, gegrilltes Schweinerückensteak mit Marktgemüse und Bistrokartoffeln
2. Gegrilltes Putensteak mit Kräuterbutter und Kartoffel – Gemüsegratin
3. Rinderroulade in kräftiger Sauce, geschmort mit Gurken, Speck und Zwiebeln, gebutterte Salzkartoffeln
4. Geschnetzeltes "Züricher Art", Bandnudeln
5. Riz Casimir, Putenbruststreifen in Currysauce mit Pfirsichen verfeinert, Reis, Salatbouquet
6. Geschnetzeltes vom Rind „Stroganoff“, Bandnudeln und Salatbouquet
7. Schnitzel "Wiener Art" vom Schweinerücken, Kartoffelecken, Salatbouquet

8. Riesengarnelen in Curry-Safransauce an einer Sauce von grünem Curry und Safran, Bandnudeln oder Reis
9. Norwegischer Fjordlachs – pochiert – auf Blattspinat an Pommery-Senf-Sauce, Wildreis
10. Großer, gemischter Salat Nicoise mit Thunfisch, Anchovis und Ei
11. Tortellini mit Spinat Ricottafüllung auf einer Schnittlauchsamtsauce
12. Zanderfilet, Reislingsauce, Wildreis

13. Kartoffel – Gemüsegratin mit Champignonköpfen in Rahm und Marktgemüse, mit Käse überbacken
14. Gegrilltes, mediterranes Gemüse, Reis, Beilagensalat

Desserts

1. Fruchteis von Mövenpick auf exotischen Früchten
2. Vanilleeis von Mövenpick auf gebackenen Bananen
3. Schokoladenmousse auf Armagnac Pflaumen und Früchten
4. Eis auf kleinem Pancake und Ahornsirup

Auf Wunsch bieten wir Ihnen Getränkepauschalen:

3 Stunden:	20 EUR
4 Stunden:	28 EUR
5 Stunden:	32 EUR

Die Pauschale umfasst Bier, offene Weine und ausgewählte Flaschenweine, alkoholfreie Getränke sowie Kaffee nach dem Essen. Eine Auswahl unserer Weine finden Sie auf unserer homepage.

