



ALPENSTUECK

Unser Weihnachtsmenü für den 24. + 25. + 26. Dezember 2017

I.

Mit Kaffee gebeizter Lachs, getränktes Brioche, Orange und Fenchelchutney
with coffee marinated salmon, impregnated brioche, orange and fennel chutney

Vegetarisch

Confierter Fenchel mit getränktem Brioche, Kaffeelack und Orange
marinated fennel with impregnated brioche, orange

II.

Schwarzwurzelcremesuppe mit leicht geräuchertem Wildschweintrücken und Kerbelöl
black salsify cream soup with smoked back of boar and chervil oil

Vegatarisch

Schwarzwurzelcremesuppe mit Birnenchutney und Kerbelöl
black salsify cream soup with pear chutney and chervil oil

III.

Rosa gebratene Entenbrust mit Gewürzjus, gebratener Radicchio und Kartoffel-Kürbisgratin
fried duck breast with herb jus, fried radicchio and potato pumpkin gratin

Vegatarisch

Ziegenkäse mit Kürbiskernen gebacken, gebratener Radicchio und Kartoffel-Kürbisgratin
baked goats cheese with pumpkin seed, fried radicchio and potato pumpkin gratin

IV.

Nougatparfait und Schmandmousse mit kandierter Karotte
und Haselnußbisquit
nougat parfait and cream fresh mousse with candied carrot and hazelnut biscuit

Menüpreis: 54€

Wir bieten selbstverständlich auch eine kleine Klassikerkarte an.



ALPENSTUECK QUALITÄT

Jedes Produkt ist hausgemacht und wird frisch mit regionalen Produkten zubereitet. Wir verwenden keine Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker.

ALPENSTUECK RESTAURANT & BÄCKEREI
BERLIN-MITTE