



## **SHOW & DINE - MENÜ**

24. FEBRUAR – 11. JUNI 2017

CREMESUPPE VON GRÜNEN ERBSEN UND FRISCHER MINZE  
mit marinierten Flusskrebsschwänzen und Schmand <sup>D,E,G,I,J,K</sup>

B

"ZWEIERLEI VOM BRANDENBURGER KRÄUTERSCHWEIN"  
Tranche vom Schweinefilet und gefülltes Röllchen  
auf pikanter Senfkornjus, mit glasiertem Romanesco  
und gebratenen Macaire-Kartoffeln <sup>A,B,D,G,H,I,J,K</sup>

B

FRUCHTIGES ROTE GRÜTZE KÜCHLEIN IN DREI SCHICHTEN  
und knuspriges petite tarte von Beeren an Waldmeister-Gelee,  
dazu Tahiti Vanille Sauerrahm  
und ein Gruß vom Wintergarten <sup>A,B,D,F,G,H,I,L,M</sup>

### VEGETARISCHER HAUPTGANG

Hausgemachte Rote Bete Walnuss Gnocchi in Parmesansauce,  
mit einer gebackenen Trüffel-Blumenkohl-Praline <sup>A,B,D,G,H,I,J</sup>

---

Getränke sind nicht im Menü enthalten.

---

Für weitere Informationen oder zusätzliche gastronomische Wünsche:  
Tel.: 030-588 43-470 | [gastronomie@wintergarten-berlin.de](mailto:gastronomie@wintergarten-berlin.de)