

SO/BERLIN Das Stue

THE CASUAL

BY PACO PÉREZ

APERITIF | APERITIF

2015 Cava Relats Gran Reserva brut nature Recaredo, Barcelona	€ 11,00
La Cuvée brut Champagner, Laurent Perrier	€ 19,00

WEISSWEIN | WHITE WINE

2016 Xión Albariño Bodega Attis, Rías Baixas	€ 7,00
2018 Wild Wild White Andi Weigand, Franken	€ 8,00
2017 Sancerre Chavignol Gérard Boulay, Loire	€ 13,00

ROTWEIN | RED WINE

2016 Handwerk Spätburgunder Julia Bertram, Ahr	€ 8,00
2015 Bad Boy Thunevin, Bordeaux	€ 6,00
2014 Mazuelo Miguel Merino, Rioja	€ 13,00

ROSÉWEIN | ROSÉ WINE

2017 Spätburgunder Rosé Salwey, Baden	€ 7,00
2017 Nas del Gegant Rosé Escoda-Sanahuja, Penedés	€ 9,00

DESSERTWEIN | DESSERT WINE

2006 Juffer Sonnenuhr Riesling Auslese Max. Ferd. Richter, Mosel	€ 13,00
---	---------

BBQ FROM THE GRILL

FLEISCHSTATION | MEAT STATION

Prime Ribs mit Rosmarinöl | Prime ribs with rosemary oil

Gegrillte Butifarra mit Chilimarmelade
Grilled Butifarra sausage with chili marmelade

Marinierte Hähnchenschenkel mit Kräuterchimichurry
Marinated chicken thighs with herb chimichurry

FISCHSTATION | FISH STATION

Oktopus moruno | Octopus moruno

Gegrillter Wolfsbarsch mit Zitrone & Thymian
Grilled seabass with lemon & thyme

Gegrillte Austern mit Zitrusvinaigrette | Grilled oysters with citrus vinaigrette

Garnelen mit geröstetem Knoblauch | Prawns with roasted garlic

GEMÜSESTATION | VEGGIE STATION

Gegrillte Austernpilze | Grilled oyster mushrooms

Rote Paprika 'Escalivada'
Red bell Pepper 'Escalivada'

Gegrillter Spargel mit Majoran-Zitronenöl
Grilled asparagus with majoram lemon oil

Geröstete Kartoffeln | roasted potatoes

VORSPEISEN & BEILAGEN | STARTERS & GARNISHES

Wassermelone-Erdbeersalat mit Feta & Basilikum
Watermelon-and strawberry salad with feta & basil

Nicoise Salat mit Anchovis, Ei, Thunfisch & Kapern
Nicoise salad with anchovies, egg, tuna & capers

Hausgemachter Kimchi | Homemade kimchi

Hummus mit geräucherter Paprika, Petersilie & Olivenöl
Hummus with smoked bell pepper, parsley & olive oil

Heirloom Tomatensalat mit Basilikum
Heirloom tomato salad with basil

'Gilda' Grüne Oliven, Anchovies & Pepperoni
'Gilda' green olives, anchovy & pepperoni

Rucola, Bresaola, Parmesan, Balsamico-Dressing
Rucola, bresaola, parmesan, balsamic dressing

Büffelmozzarella, Olivenöl & schwarzer Pfeffer
Buffala mozzarella, olive oil & black pepper

Brotauswahl | selection of bread

Focaccia mit Rosmarin, schwarze Oliven & Kirschtomaten
Focaccia with rosemary, black olives & cherry tomatoes

NACHTISCH | DESSERT

Zitronentarte mit Haselnusscrumble, Zitronencreme & Baiser
Lemontarte with hazelnut crumble, lemon cream & meringue

Marinierte Früchte, Zitronengras, Verbene & Zitronensorbet
Marinated fruits, lemongras, verbene & lemon sorbet

59€

A LA CARTE

Ceviche vom Wolfsbarsch mit Aji Amarillo, Koriander & roten Zwiebeln
Seabass Ceviche with aji amarillo, cilantro & red onions

Sardellen mit „Piparras“ & Oliven
Anchovies with 'Piparras' & olives

„Croquetas“ mit Jamón Ibérico von Arturo Sánchez
'Croquetas' with Jamón Ibérico from Arturo Sanchez

'Tabla de Jamón Ibérico' von Arturo Sánchez mit Coca Brot & Tomate
'Tabla de Jamón Ibérico' from Arturo Sanchez with coca bread & tomato

Risotto mit saisonalen Pilzen
Risotto with seasonal mushrooms

Club Sandwich mit Hühnchen, Bacon, Salat & Tomate
serviert mit frittierten Kartoffeln
mit Spiegelei
Club Sandwich with chicken, bacon, salad & tomato
served with steak fries
with fried egg

Beef Burger mit Zwiebeln, Salat, Tomate, Gewürzgurken & frittierten Kartoffeln
Beefburger with onions, lettuce, tomatoes, cornichons & steak fries

*add on ...

Cheddar Käse | Cheese
Bacon | Bacon

Zitronentarte mit Haselnusscrumble, Zitronencreme & Baiser
Lemontarte with hazelnut crumble, lemon cream & meringue

Rote Früchte & Joghurt
Red fruits & yoghurt

Käseauswahl mit verschiedenen Konfitüren
Cheese selection with fruit jams

€/€

14,00

15,00

12,00

19,00

21,00

19,00

22,00

20,00

02,00

02,00

11,00

08,00

17,00