



SO/BERLIN *Das Stue*

Weihnachtsmenü 2018

Christmas Menu 2018

# WEIHNACHTSMENÜ 1 | CHRISTMAS MENU 1

65,00 € pro Person | 65,00€ per person

## TAPAS ZUM TEILEN | TAPAS TO SHARE

(1 Portion für 4 Personen | 1 portion for 4 persons)

»Tabla de Jamón Ibérico« von Arturo Sanchez mit Coca Brot & Tomaten

»Tabla de Jamón Ibérico« from Arturo Sanchez with coca bread & tomato

Topinambur Suppe, karamellierte Kastanien, mariniertes Eigelb & Thymian Öl

Jerusalem artichoke soup, caramelized chestnut, cured egg yolk & Thyme oil

In Roter Bete mariniertes Lachs, Meerrettich & Kerbel

Marinated salmon with beetroot, horseradish & Chervil

Foie Gras Terrine, Haselnuss, Sherry Essig & pikante Birne

Foie Gras terrine, hazelnut, Sherry vinegar & spicy pear

Garnele in Tempura mit Estragon Mayonnaise

Shrimp Tempura with Tarragon mayonnaise

## HAUPTGANG AUSWAHL | MAIN COURSE TO CHOOSE

Gebratener Seeteufel mit Kräuter, Kartoffelpüree, wilde Pilze & Hummersauce

Roasted monkfish with herbs, mashed potatoes, wild mushrooms & lobster Sauce

Honig Entenbrust, Pastinaken Püree, Radicchio, Brombeeren & Portweinjus

Honey duck breast, Parsnip puree, radicchio, black berries & Port jus

Gebratenes Reh mit Schwarzwurzel, Pflaumen und Bitterschokolade

Roasted venison with salsify, plums and bitter chocolate

## DESSERT AUSWAHL | DESSERT TO CHOOSE

Schokoladenkuchen, Birne, Meersalz-Karamellsauce und Zimt Eiscreme

Chocolate cake, pear, salted caramel sauce and cinnamon ice cream

Bratapfelmousse & Eiscreme, Glühweingranité & karamelisierter Haselnußcrumble

Roasted apple mousse & ice, Mulled Wine granite & caramelized hazelnut crumble

BITTE WÄHLEN SIE HAUPTGANG UND DESSERT VORAB AUS. EINE A LA CARTE WAHL IST VOR ORT NICHT MEHR MÖGLICH.

PLEASE SELECT THE MAIN COURSE AND DESSERT IN ADVANCE. AN A LA CARTE CHOICE IS NO LONGER POSSIBLE ON SITE.