

KOLIBRI X BERLIN

dieses menü ist eine hommage an unsere heimat berlin. mit produkten aus unserer region, wie forellen aus mecklenburg vorpommern, zander aus der müritz und aprikosen aus brandenburg und interpretationen von gerichten aus unserer kindheit, wie dem garnelencocktail, eisbein, hühnerfrikassée und borschtsch. diese gerichte tragen zudem die prägende aromenhandschrift unserer küche, bestehend aus süße, säure & schärfe vereinen sie somit die von TIM RAUE asiatisch geprägte würzwelt mit den aromen & zutaten und gerichten seiner kindheit.

GURKE ^{1, 2, 9, 12}

forelle | imperial kaviar

SANGOHACHI ZANDER ^{1, 2, 3, 9, 12}

sauerkraut | peruanische minze

GARNELEN COCKTAIL „KADEWE“ ^{1, 2}

mandarine | kopfsalat

SPANFERKEL EISBEIN "Oma Gerda" ^{1, 12}

gelbe erbsen | senf

"HÜHNERFRIKASSÉE" ^{1, 2, 9}

schwarzer trüffel | erbsen

WAGYU BEEF BORSCHTSCH ^{1, 2, 9, 12}

rote bete | sauerrahm

"BIENENSTICH" ^{1, 3}

aprikose | mandel

292 euro inkl. 19% mwst.

... unsere interpretation des regionalen signatur gerichtes

„KÖNIGSBERGER KLOPS OMA GERDA“ ^{1,2,3,9} können sie als zusätzlichen gang für € 44 in ihr menü integrieren oder für € 20 ersetzen ...

das restaurant schließt zum lunch um 15.30 uhr und zum dinner um 24 uhr

gerne reichen wir ihnen auf wunsch eine detaillierte allergenkennzeichnungsaufstellung

1 mit konservierungsstoff | 2 mit farbstoff | 3 mit antioxidationsmittel | 4 mit saccharin | 5 mit cyclamat | 6 mit aspartam | 7 mit acesulfam | 8 mit phosphat | 9 geschwefelt | 10 chininhaltig | 11 coffeinhaltig | 12 mit geschmacksverstärker | 13 geschwärzt | 14 gewachst