

April Restaurant

Eisenacher Str. 75, 10823 Berlin
+49 30 2168869

KOMPLETTE SPEISEKARTE

FRÜHSTÜCK (09:00 - 14:30)

Basis	VEGETARISCH	8,10 €
Weizenbrötchen, Vollkornbrötchen, Vollkornbrot, Butter, zweierlei hausgemachte Konfitüre		
Croissant Basis	VEGETARISCH	9,10 €
2 frische Croissants, Butter, zweierlei hausgemachte Konfitüre		
Rührender Auftritt		11,80 €
1 Basis + Rührei von 2 Eiern mit Kräutern, Wacholderschinken oder Gouda, Kräuterquark, Obst		
Interessante Mischung		16,90 €
1 Basis + gebackener Brie mit Preiselbeeren, Joghurt & Granola mit Blaubeersauce, Obst Rührei mit Kräutern, wahlweise mit Wacholderschinken, Salami oder Gouda, St. Albray, Manchego		
Hauptsache Italien		15,70 €
1 Basis + italienischer Landschinken auf Melone, mini Mozzarella & Tomate auf Rucola mit Pesto, Salami di Verona, Rührei von 2 Eiern mit Tomate, Lauch und Hirtenkäse, Obst		
No Cow Kombo		15,70 €
1 Basis + 1/2 Avocado mit roter Zwiebel, Zitrone, Tomate, Mini no cow Müsli, Haselnußmus, Obst		
Brunch für Viele		19,90 €
italienischer Landschinken auf Melone, TomateMozzarella auf Rucola mit Pesto, Gouda, Manchego, Chermes, Joghurt/Müsli/Blaubeere, Wacholderschinken, Salami, Kräuterquark, Räucherlachs mit HonigSenfSauce		
Rühreier		10,70 €
mit Brötchen und Butter		
Spiegeleier		11,00 €
mit Brötchen und Butter		
Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern		15,50 €
Egg Benedict	VEGETARISCH	14,50 €
2 pochierte Eier auf hausgemachtem Brioche-Muffins, Spinat mit Sauce Bernaise		
Rösti Benedict	VEGETARISCH	15,50 €
2 pochierte Eier im Kartoffelrösti, Spinat mit Sauce Bernaise		
Avocadobrot	VEGETARISCH	10,70 €
hausgemachtes Sauerteigbrot aus französischem Weizen mit Frischkäse, Avocado, roter Zwiebel, Gurke, Zitrone		
Avocado-Protein		15,50 €
1/2 Avocado, Tomate, rote Zwiebel, Spinat, Zitrone, Olivenöl, schwarzer Pfeffer, Rührei		
Chicken-Avocado-Sando		15,90 €
Toast mit Currymayo, Spinat, Avocado, gebackene Hähnchenbrust, Bacon, Zwiebel, Tomate		
Toast Madame		18,70 €
kleines Hüftsteak auf Spinat und Toast, Sauce Bernaise		
Hazel-What ?	VEGETARISCH	11,70 €
Haferflocken, Leinsaat, Joghurt, Haselnussmus, Blaubeeresauce, Apfel, Ahornsirup, Nußcrunch-Granola		
No Cow Kokosjoghurt statt Joghurt	VEGAN	13,30 €
Haferflocken, Leinsaat, Kokosjoghurt, Haselnussmus, Blaubeeresauce, Apfel, Ahornsirup, Nußcrunch-Granola		
Porridge	VEGETARISCH	11,70 €
Haferflocken, Haselnussmus, Blaubeeresauce, Apfel, Ahornsirup, Zimt, Nuss-Granola, Sahne		
Buttermilk Pancakes	VEGETARISCH	14,60 €
Anfelmus, Walnüsse, Ahornsirup		

| MITTAGSKARTE

Linseneintopf mit Sellerie, Kartoffel, Möhren	7,50 €
Hähnchen-Paillard auf Avocado-Frischkäsecreme mit 15 h Kartoffel, Pico de Gallo	16,90 €
Tiroler Bauernsalat Blattsalate und Chicorée mit Balsamicodressing gehobelter Möhre, Tomaten, ausgelassenem Speck und gebratenen rote Bete Semmelknödel	16,50 €
Kabeljau im Ofen gegart mit Butter und Gartenkräutern auf Dillcreme mit Zitrone Kartoffel-Gemüse-Brunoise	18,50 €

| ABENDKARTE(16:30-22:00 UHR)

Blumenkohlpopcorn VEGETARISCH Blumenkohlröschen im Semmelmantel gebacken mit Estragon-Zitronen-Aioli	13,50 €
Mamas Meatballs butterzarte Fleischbällchen mit Parmesan, Fenchel, Chili in fruchtigem Tomatensugo, Gremolata	14,50 €
Feigencarpaccio VEGETARISCH mit Ziegenfrischkäse, grob gehackten Salzmandeln, Ruccolaöl Crunchy Prosciutto	14,50 €
Kürbis & Rosenkohl VEGETARISCH im Ofen geröstet mit Harissa und Haselnüssen auf Feta-Joghurtcreme Minze, Petersilie, Sumach, Zitronenfilet dazu ein Cheddar-Buttermilch Biscuit mit Zatar	21,00 €
Zwiebelrostbraten Rumpsteak medium gebraten mit Jus, auf Kartoffel-Sellerie-Püree Röstzwiebeln	29,00 €
Maishähnchenbrust mit einer Jus mit schwarzem Knoblauch, mit Butter karamellierte Möhren, Zitronengel, Risoléeekartoffeln mit Meersalz und schwarzem Pfeffer	28,50 €

| SALATE

Bunt & Avocado 18,50 €

Baby-Spinat-Salat, Römer, Ruccola, rote Bete, gehobelte Zucchini, Linsen, Kirschtomaten, 1/2 Avocado, karamellisierte Sonnenblumenkerne, Balsamicodressing

Thun & Käse 19,90 €

bunter Salat, gehobelte Zucchini, Linsen, Kirschtomaten, karamellisierte Sonnenblumenkerne, rote Zwiebeln, Thunfisch und/oder Hirtenkäse, Balsamicodressing

Steak & Salat 28,90 €

Hüftsteak US Beef oder Argentinien min. 200 g, mit Kräuterbutter.

Lax & Ginger 24,50 €

bunte Salatmischung mit roter Bete, Granatapfel, 1/2 Avocado, und Sesam-Ingwer-Dressing, Lachswürfel mit Zitrone & Butter gebraten, eingelegter Ingwer, Cashwe

Buttermilchhähnchen & Erdnuss 23,50 €

Hähnchenfilet in Buttermilch mariniert und im Knuspermantel gebacken, auf Blattsalaten mit Granatapfel, Avocado, Sesam-Ingwerdressing, Erdnußdip Cashewkerne

Caesar's Salad VEGETARISCH 17,90 €

Römersalat mit Caesar's Dressing, Buttercroutons und gehobeltem Parmesan

| KLASSIKER

Flammkuchen Speck & Zwiebel 14,60 €

Flammkuchen Speck & Zwiebel und extra Cheddar 15,70 €

Flammkuchen English Rocket 15,70 €

Flammkuchen Grana & Gemüse VEGETARISCH 15,70 €

Zucchini, rote Bete, Gra

Flammkuchen Gorgonzola & Birne 14,60 €

VEGETARISCH

Karibische Fischsuppe 15,90 €

mit Kokos, Tomate, Paprika, Sellerie, Fenchel-Senf und Koriandersaat, Chili, Limette, Fischfilet und Großgarnelen

Malfatti VEGETARISCH 21,90 €

unsere Malfatti auf Karottenpüree mit Rote Bete und Selleriegemüse, Parmesan, dazu ein kleiner Salat mit Apfel und Balsamicodressing

Schnitzel Wiener Art 26,50 €

vom Jungschweinrücken, mit kleinem Salatbouquet und einer Beilage ihrer Wahl

| DESSERT

Mascarpone-Cheesecake	VEGETARISCH	8,90 €
Blaubeersauce, kandierte Walnüsse		
Creme Brûlée	VEGETARISCH	8,90 €
Affogato	VEGETARISCH	7,50 €
Vanilleeis mit Espresso und schoki		