Ausbildungsrestaurant Am Kuhgraben

Pfarrstraße 111, 10317 berlin
+49 30 5530463

KOMPLETTE SPEISEKARTE

KLEIN UND FEIN

klein und fein VEGETARISCH **6,70 €**
1 Tasse Kaffee oder Tee, 1 Croissant (a¹), 1 Brötchen (a¹), Butter (g), 1 gekochtes Ei (c), hausgemachter Fruchtaufstrich, Honig

VEGAN

vegan VEGAN **6,90 €**
1 Tasse Kaffee oder Tee, 2 Brötchen (a¹, a²), Gelbe Linse, Rote Bete, CousCous (a¹,i), hausgemachter Fruchtaufstrich, Gemüsesticks

VEGETARISCH

vegetarisch VEGETARISCH **7,50 €**
1 Tasse Kaffee oder Tee, 2 Brötchen (a¹, a²), Butter (g), Camembert (g), Bioländer, 1 gekochtes Ei (c), hausgemachter Fruchtaufstrich, Gemüsesticks

RUSTIKAL

rustikal **9,80 €**
1 Tasse Kaffee oder Tee, 2 ofenfrische Brötchen (a¹, a²), Schwarzbrot (a²), Butter (g), 1 gekochtes Ei (c), Prosciutto Milano, Chorizo, Camembert (g), Bioländer, hausgemachter Fruchtaufstrich

RÜHREIER – 3 AN DER ZAHL

Rühreier – 3 an der Zahl VEGETARISCH **4,80 €**
mit Baguette (a¹) und Butter (g) Wahlweise dazu: Speck, Zwiebeln oder Tomate

KÖRNIGES

Körniges VEGETARISCH **4,80 €**
Cerealien (a¹, h) mit Joghurt (g) und Obst

VORSPEISEN UND SALATE

Maiscremesuppe VEGETARISCH **3,90 €**
Maiscremesuppe (g,i) mit geräucherter Paprika und Croutons (a¹,g)

Variation von der Tomate mit Burrataschaum VEGETARISCH **6,40 €**
Variation von der Tomate mit Burrataschaum (g) und Pinienkernen

Zupfsalat mit klassischer Vinaigrette und Baguette **8,80 €**
Zupfsalat mit klassischer Vinaigrette (i,j) und Baguette (a¹)

Zupfsalat mit gebackenem Kürbis **10,80 €**
Zupfsalat mit klassischer Vinaigrette (i,j) und Baguette (a¹) wahlweise mit: gebackenem Kürbis

Zupfsalat mit gebratener Hähnchenbrust **11,60 €**
Zupfsalat mit klassischer Vinaigrette (i,j) und Baguette (a¹) wahlweise mit: gebratener Hähnchenbrust

HAUPTGÄNGE

Mangold-Pfifferling-Roulade VEGAN **11,20 €**
Mangold-Pfifferling-Roulade mit Gemüsejus (i), Rote-Beete-Spaghetti (i) und Fächerkartoffeln - VEGAN

Kartoffel-Röstzwiebel-Strudel VEGETARISCH **11,80 €**
Kartoffel-Röstzwiebel-Strudel (a¹,g) mit Trüffelhollandaise (c,g), Blumenkohl und Brokkoli (g)

Lachsfilet im Kräutermantel **14,80 €**
Lachsfilet im Kräutermantel (d) mit Zitronenvelouté (g,i), Karotten und Erbsenpüree (g,i)

Geschmorte Lammhaxe **15,20 €**
Geschmorte Lammhaxe (i) mit grünen Bohnen (g,i) und Kroketten (a¹,c,g)

DESSERT

Bayrisch Crême VEGETARISCH **4,20 €**
Bayrisch Crême (c,g) mit Brombeerragout

MENÜ

Menü mit Mangold-Pfifferling-Roulade **17,80 €**
Suppe (or Beilagensalat) – Hauptgang – Dessert wahlweise mit… … Mangold-Pfifferling-Roulade

Menü mit Kartoffel-Röstzwiebel-Strudel VEGETARISCH **18,30 €**
Suppe (or Beilagensalat) – Hauptgang – Dessert wahlweise mit… … Kartoffel-Röstzwiebel-Strudel

Menü mit Lachsfilet **21,10 €**
Suppe (or Beilagensalat) – Hauptgang – Dessert wahlweise mit… … Lachsfilet

Menü mit Lammhaxe **21,50 €**
Suppe (or Beilagensalat) – Hauptgang – Dessert wahlweise mit… … Lammhaxe