Carl & Sophie

Alt-Moabit 99, 10559 berlin
+493039920798

KOMPLETTE SPEISEKARTE

QUICKLUNCH

Süßkartoffel- Knoblauch Suppe
Schnittlauchöl | Croutons

Gebratene Gnocchi Hokkaido VEGETARISCH
Eingelegter Kürbis | Parmesan

Limetten Panna Cotta VEGETARISCH
Mango

gerösteter Blumenkohl VEGETARISCH
Minz-Joghurt | Sumach Zwiebeln | Wildkräutersalat

marinierte Hähnchenkeule
Linsengemüse | Avocado Creme | Spinat

Blumenkohlsteak
Avocado Creme | Granatapfel | Minze | Spinat

Zimt Espuma VEGETARISCH
Kirschkompott

Erbsen Suppe
Kokos Schaum | Erbsen Crunch | Affilla Kresse

Schweine Filet
Kräutermantel | Sellerie Püree | Glasierte Steckrübe

Halloumi Steak VEGETARISCH
Kräutermantel | Sellerie Püree | Glasierte Steckrübe Sellerie

Zitronen Gries Flammeri VEGETARISCH
Zwetschgen Ragout

Saltimbocca
Rosmarinkartoffeln | Caponata | Rucola

Ofengemüse VEGETARISCH
Mozzarella Kugeln | Walnüsse | Balsamico

Auberginen Picatta VEGETARISCH
Rosmarinkartoffeln | Caponata | Rucola

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern VEGETARISCH
Blaubeeren

Marinierte Rote Beete Würfel
Gurken Dill Relish | Meerrettich Schaum

Kabeljaufilet
Miso Butter | Sushi Reis | China Kohl | Nori

Kräutersaitling Fächer VEGETARISCH
Miso Butter | Sushi Reis | China Kohl | Nori

Pochierte Birne
Ingwer Sud | Karamell Touile

LUNCHKARTE

Caesar Salad VEGETARISCH — **17,00 €**
Romana | Croûtons | Parmesan

Caesar Salad mit Paderborner Landhuhn — **23,00 €**
Romana | Croûtons | Parmesan | Paderborner Landhuhn

Wiener Schnitzel — **30,00 €**
Kartoffelgurkensalat | Zitrone | Preiselbeeren

Tagliatelle — **19,00 €**
Herzhaftes Rindfleischragout | Schnittlauch

Gnocchi VEGETARISCH — **22,00 €**
Fenchel | Parmesancrumble | Zitrone

Bodden Zander von den „Müritzfischern“ — **34,00 €**
Grüner Spargel | Pfifferlinge | Parmesancreme

Rinderfilet 200 g — **38,00 €**
Café de Paris Butter | Pommes Frites | Rote Zwiebel | Zucchini

Ladies Cut 120 g — **31,00 €**
Café de Paris Butter | Pommes Frites | Rote Zwiebel | Zucchini

Crème Brûlée VEGETARISCH — **10,00 €**
Marinierte Erdbeeren

BOLLE`S KLASSIKER

Schinken vom Bunten Bentheimer Schwein — **21,00 €**
Geröstetes Graubrot | Zwiebelconfit | Petersiliencreme

Tatar vom Werdenfelser Rind — **21,00 €**
Gebackenes Eigelb | süße Senfcreme

DINNER MENÜ

Passionsfrucht Gazpacho — **9,00 €**
Jalapeno-Gurke | Paprikaschaum

Blumenkohl „Polnisch“ VEGETARISCH — **9,00 €**
gebackenes Eigelb | Croutons | Schnittlauch

Goldforelle — **15,00 €**
Gurke | Rauchcreme | Apfel Dill Sorbet | Forellenkaviar | Senfchip

Mozzarella di Buffala VEGETARISCH — **15,00 €**
Mango | Basilikum | Gerösteter Pfeffer | Pinienkerne

Boddenzander von den Müritzfischern — **34,00 €**
Fenchel | Bronzefenchel | Kaviar-Beurre Blanc

Lammrücken — **34,00 €**
Gebackene Urkarotte | grüne Gnocchi | Karotten Beurre Blanc | schwarzer Knoblauch

Wenger Ochse — **34,00 €**
Gebrannte Zwiebelcreme | Ketjap Manis | wilder Brokkoli

Deichkäse Gold VEGETARISCH — **13,00 €**
Aprikosen-Chutney | Filo Brot | Rauchmandeln

Orangen Posset VEGETARISCH — **13,00 €**
Litschi Tartar | Rosmarin Weißes Schokoladensorbet | kandierte Orangen

Himbeer - Cremeux VEGETARISCH — **13,00 €**
Zitronen-Minze Sorbet | Schokoladen-Biskuit