FACIL

Potsdamer Str. 3, 10785 berlin
+49 30 590051234

KOMPLETTE SPEISEKARTE

MITTAGS

Isländischer heilbutt
BIRNE, BOHNE UND SPECK

Borschtsch VEGETARISCH
ROTE BETE, ZIEGENKÄSE UND EUKALYPTUS

Suppe von erbse und buttermilch
VEGETARISCH
FETA UND RAUCHMANDEL

Roscoff-zwiebel
MISO, DAIKON-RETTICH UND GRÜNKERN

Kohlrabi
KRÄUTERSEITLING, MISPEL UND WASSERMINZE

Rochen aus brest
GRENOBLER ART

Huhn von der domaine wachter
ARTISCHOCKE UND GRIECHISCHER SALBEI

Schulter vom poltinger lamm
THAI AROMEN UND GELBE LINSEN

Rohmilchkäse VEGETARISCH

Die wolke
ANANAS, PASSIONSFRUCHT UND KOKOS

Der wald
SANDDORN, MARONE UND ROSMARIN

Filet vom charolais-rind **62,00 €**
SELLERIE, SAUCE BEARNAISE, KARTOFFELCREME

GOURMET MENÜ

Gillardeau auster und imperial kaviar
SELLERIE, GRÜNER APFEL, DILL UND BUCHWEIZEN

Dry aged steinbutt
IKEJIME TOPINAMBUR, FERMENTIERTE BIRNE UND SAKE

Norwegische jakobsmuschel
PETERSILIENWURZEL, BONITOESSIG, SHISO UND BRAUNE BUTTER

Langostino von den färöer-inseln
HOKKAIDOKÜRBIS, HASELNUSS, HEU UND ZITRUS

Kalbsbries und perigord trüffel
SCHWARZWURZEL, RADICCHIO UND GENMAI REIS

Poltinger lammrücken
SCHWARZER KNOBLAUCH, VOGELBEERE UND VADOUVAN

Dry aged entrecote
STECKRÜBE, SHIITAKE, BROT-MISO UND WACHOLDER

Der wald
SANDDORN, MARONE UND ROSMARIN

MENÜ VEGETARISCH

Sellerie
TAPIOKA, DILL UND APFEL

Daikonrettich
PETERSILIENWURZEL UND YUZU

Borschtsch VEGETARISCH
ROTE BETE, ZIEGENKÄSE UND EUKALYPTUS

Hokkaido kürbis
HEULACK, HASELNUSS UND KOKOS

Kohlrabi
KRÄUTERSEITLING, MISPEL UND WASSERMINZE

Steinpilze
SCHWARZWURZEL UND RADICCHIO

Roscoff-zwiebel
MISO UND GRÜNKERN

Die wolke
ANANAS, PASSIONSFRUCHT UND KOKOS