

Katerschmaus

Holzmarktstraße 25, 10243 berlin
+49 1522 9413262

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| EXTRASCHMAUS

Burrata VEGETARISCH **17,50 €**
Urtomate | Eingelegter Blumenkohl

Tagliolini VEGETARISCH **29,00 €**
Salsiccia | Steinpilze | Weinbergspfirsich | Leinsamen

| SUPPE & SALAT

Kalte Rauchtomatensuppe VEGETARISCH **17,00 €**
Artischoke | Burrata | Mandel

Babyleafsalat VEGETARISCH **15,50 €**
milder Ziegenkäse | Balsamico Erdbeere | Grüner Spargel | Kerne | Basilikum

| VORSPEISEN

Austern nach Tagesangebot
3 Stück | 6 Stück | 12 Stück

Vegane Austern VEGAN **10,50 €**
Austernpilze | Nori | Soja | Miso

Aubergine VEGAN **17,00 €**
Erbse | Rettich | Pflaume | Weisse Tomate | Brunnenkresse | schwarze Zitrone | Nuss

Tatar vom "Irish Nature" Rinderfilet **19,00 €**
Rauchbrot | Whiskey

Pulpo **20,00 €**
Olive | Belugalinsen | Limettenemulsion | Schmorzwiebel

| ZWISCHENGÄNGE

Kugel Sorbet VEGAN **3,50 €**

| HAUPTSPEISEN

Rinderfilet "Irish Nature" Trüffelmousseline Speckbohnen Jus	39,00 €
Filet vom Wolfsbarsch Monchsbart Paprika Polenta Salzzitrone	42,00 €
Kohlrabi Blumenkohl Shitake Himbeere Kartoffel Haselnuss Gurkenrelish	32,00 €

| FAMILY STYLE

Entrecôte von Dierendonk "Oedslach" 8 Wochen gereift /am Knochen serviert	19,00 €
Châteaubriand tranchiert Portionsgrößen zwischen 400g -600g	21,00 €
Selpiner Wels im Bananenblatt Zitronenthymian Limette	41,00 €
Blumenkohl aus dem Ofen VEGAN Gemüseknusper / Tahin / Estragonmayonnaise	29,00 €

| WÄHLBARE BEILAGEN

Kartoffelgratin VEGETARISCH	6,50 €
Kartoffel-Ziegenkäsekroketten VEGETARISCH	7,50 €
Getrübte Kartoffel Mousseline VEGETARISCH	8,50 €
Spinat AUF WUNSCH VEGAN	5,00 €
Wilder Brokkoli AUF WUNSCH VEGAN	6,50 €
Speckbohnen	6,50 €
Maniok Fries VEGAN	6,50 €
FrISChe Pfifferlinge	15,00 €

| WÄHLBAREN SAUCEN

Demi Glacé	5,50 €
Paprika Schaum	4,00 €
Cafe de Paris Butter	VEGETARISCH 3,00 €

| DESSERT

mousse au chocolate	VEGETARISCH 12,50 €
Orange Kalamansi fermentierter Pfeffer Vanille	
Petit Fours Variation	15,00 €
Variation aus 8 Stück / 16 Stück	
Crème Brûlée	VEGETARISCH 8,00 €
After Eight Cocktail	15,00 €
Hausgemachter Minz-Schokoladen-Geist dunkles Karamell Rohschokoladenpulver	
Käsevariation	VEGETARISCH 18,00 €
Brotkorb Feigen Feigensenf Trauben Nüssen	
Weisses Schokoladen Mousse	VEGETARISCH 6,50 €
Himbeer Coulis	
Kugel Eis	VEGETARISCH 2,50 €
Vanille / Schokolade	
Kugel Sorbet	VEGAN 3,00 €
Zitrone / Mango / schwarze Johannisbeere	

| KLEINIGKEITEN

Linsensuppe	VEGAN 9,50 €
Koriander / Chiliöl / Limette	
Pommes Frites	5,50 €
VEGAN	
Portion mit Ketchup / Mayo	

| SALATE

Kleiner Beilagensalat	VEGAN	5,50 €
Kerne / Möhre		

Caesar Salat	13,00 €
Römersalat / Parmesan / Croûtons / getrocknete Tomate / Sardelle / Kapernäpfel	

Frühlingssalat	11,00 €
Feldsalat / Radicchio / grüner Spargel / Sprossen / karamellisierte Kerne / Karotten / Liebstöckeldressing	

| HAUPTGÄNGE

Schnitzel vom Schwein	21,50 €
Gurken-Kartoffelsalat / Preiselbeeren	
Schnitzel vom Kalb	29,00 €
Gurken-Kartoffelsalat / Preiselbeeren	
Sellerie-Schnitzel	17,50 €
Gurken-Kartoffelsalat / Preiselbeeren	
Falafel VEGAN	16,00 €
Gegrilltes Gemüse / Taboulé / Tahini / Hummus / Amba-Sauce	
Steak Frites	29,00 €
Entrecôte / Wilder Brokkoli / Pommes Frites / Sauce Bearnaise / Kräuterbutter	
Flammkuchen Klassisch	14,00 €
Speck / Zwiebeln	
Flammkuchen Feta VEGETARISCH	13,50 €
Feta / Rosmarin / Honig	
Frische Pasta mit Ragú alla Bolognese Klassisch	15,00 €
Frische Pasta mit Ragú alla Bolognese Vegan VEGAN	15,00 €
Geschmorter Kürbis VEGETARISCH	16,00 €
Schwarzes Bohnen Püree / Eingelegter Kürbis / Mandel Petersilie Pesto	
Falafelbällchen VEGAN	16,00 €
Gegrilltes Gemüse / Hummus / Taboulé / Tahini / Aamba-Sauce	
Baskischer Fischtopf	19,50 €
Holzmarkt Knoblauch Brot	
Grünes Thai Curry	13,00 €
Aubergine / Zucchini / Paprika / Kichererbsen / marinierte Sprossen / Thai Basilikum	
Korean Kater Bowl VEGETARISCH	16,50 €
Reis / Karotte / Zucchini / Koriander / Shiitake / Spinat / Gojujang-Sesam-Sauce / Spiegelei	