Mine

Meinekestraße 10, 10719 berlin
+49 30 88926363

KOMPLETTE SPEISEKARTE

DELIKATESSEN

Cecina - Spanisches luftgetrocknetes Rindfleisch	**14,00 €**
UNSER FRISCH GEBACKENES MEHRKORNBROT AUS GEREIFTEM SAUERTEIG, dazu gesalzene Butter aus der Bretagne VEGETARISCH	**6,00 €**
ROYAL STURGEON KAVIAR 20g	

VORSPEISEN

Enten-Foie Gras, Kirschkonfitüre und Roggentoast	**32,00 €**
Burrata mit Tomaten, saisonalen Beeren und Kräutern VEGETARISCH	**23,00 €**
Ceviche aus roten Garnelen mit scharf eingelegtem Daikon und Ingwereis	**27,00 €**
Thunfisch-Carpaccio mit Tomaten, Koriandergrün, eingelegten Chilis und Capperini	**29,00 €**
Tatar, rohes Rindfleisch mit Capperini und Eigelbcreme	**24,00 €**
Glasierte sizilianische Aubergine mit Kräutern, Burrata und Tomatenmarmelade VEGETARISCH	**26,00 €**
Vitello Tonnato, dünn geschnittenes Kalbsfilet mit Thunfisch und einer cremigen Sauce	**26,00 €**
Gebratener wilder Brokkoli mit Basilikum-Hollandaise und Pecorino Romano VEGETARISCH	**26,00 €**

PASTA

Ravioli Cacio e Pepe, gefüllt mit Kalbfleisch	29,00 €
Spaghetti Frutti di Mare	42,00 €
Hausgemachte Mafalde mit zartem Entenragout	32,00 €
Agnolotti mit Waldpilzen, Ricotta und Spinat VEGETARISCH	29,00 €
Rigatoni alla Norma mit sizilianischer Aubergine, Kirschtomaten und Stracciatella VEGETARISCH	28,00 €
Spaghetti con Vongole Veraci	42,00 €
Tortelli mit Burrata und Trüffel VEGETARISCH	37,00 €
Hausgemachte Spaghettini mit schwarzem Kaviar	64,00 €

PERFEKT ZUM TEILEN

Rib-Eye-Steak und toskanische Kartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch	17,00 €

HAUPTGERICHTE

Gerösteter Kohl mit schwarzem Trüffel	35,00 €
Nordischer Kabeljau mit Blumenkohlpüree, Tomaten und Kalamata-Oliven	39,00 €
Seebarsch mit Spargel und Amalfi Zitronen-Zabaione	49,00 €
Oktopus mit Tomaten, Basilikum und Petersilie	46,00 €
Lammkoteletts alla Griglia mit saisonalem Gemüse	45,00 €
Filetto al Pepe Nero mit Steinpilzen	55,00 €

DESSERT

Tiramisù mit einem der besten Mascarpone direkt aus Brescia, Lombardei VEGETARISCH	**13,00 €**
Warmer Pekannusskuchen mit einer Kugel Tonkabohnen-Eiscreme VEGETARISCH	**14,00 €**
Luftige Meringues mit Mango und Passionsfrucht VEGETARISCH	**13,00 €**
Basque Cheesecake VEGETARISCH	**13,00 €**
Lavendel Panna Cotta mit Blaubeerkompott VEGETARISCH	**11,00 €**
Hausgemachter Trüffel gefüllt mit Schokoladenganache, mit Rosmarin aromatisiert VEGETARISCH	**3,00 €**