Restaurant-Cafe "Ephraim's"

Spreeufer 1, 10178 berlin
+493024725947

KOMPLETTE SPEISEKARTE

SALATE

Tomaten-Mozzarella-Teller „Caprese“ VEGETARISCH **8,90 €**
mit Basilikum, Olivenöl, Balsamico und geschrotetem Pfeffer

Ephraim´s Salat **14,90 €**
Frischer Salat mit Hähnchenstreifen, Käse, Obst der Saison und hausgemachte Cocktailsauce

Frischer Salat **6,50 €**
Jahreszeitensalat mit frischer Gurke, Mais, Tomaten

Griechischer Salat VEGETARISCH **13,90 €**
mit Oliven und Schafskäse

Spreewälder Gurkenspezialitäten **6,50 €**
aus dem Steinguttopf mit frischem Brotkorb und Schmalz

SUPPEN

Ungarische Gulaschsuppe **6,50 €**
leicht pikant

Zitronengrassüppchen **5,90 €**
mit Räucherlachsstreifen

Traditionelle Kartoffelsuppe **5,90 €**
mit Gartengemüse und Wiener Würstchen

ZWISCHENGERICHTE

Maultaschen (vegetarisch) VEGETARISCH — **13,90 €**
3 St. mit Zwiebelschmelze an einem frischen Salat und Sauerrahm

Gegrillte Aubergine (vegetarisch) VEGETARISCH — **12,90 €**
gefüllt mit einer frischen Tomatensauce und Feta, dazu Ofenbaguette

Räucherlachs im Kartoffelpuffer — **13,50 €**
an einem frischen Salat auf Meerrettichsauce und Sauerrahm

Blattspinat-Quiche (vegetarisch) VEGETARISCH — **12,90 €**
mit Schafskäse, Oliven an einem frischen Salat und Sauerrahm

HAUPTGERICHTE

Champignon Cocotte VEGETARISCH — **13,90 €**
mit Gauda überbackene Rahmchampignons (wahlweise mit Hähnchenstreifen)

Sellerieschnitzel (vegetarisch) — **15,90 €**
mit hausgemachtem Kartoffelpüree an einem frischen Salat

Reispfanne (Vegetarisch, nach indischer Art) — **14,90 €**
mit Gemüse der Saison und Champignons

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet — **16,90 €**
auf Curry-Ananas-Sauce mit Butterreis und Salatbeilage

MENÜ 1

Geflügelcremesuppe — **5,90 €**
mit Kräutercroutons

Züricher Rahmgeschnetzeltes — **16,90 €**
mit frischen Champignons in Weißweinsauce dazu Brokkoliröschen und Röstinchen

Grießflammerie VEGETARISCH — **6,50 €**
auf Waldbeerensauce mit Sahnetupfen

MENÜ 2

Brokkolicremesuppe VEGETARISCH — **5,90 €**
mit Sahnehäubchen und gerösteten Mandelsplittern

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet — **16,90 €**
in Gorgonzolarahm, dazu Pariser Möhrchen und grüne Tagliatelle

Mousse au chocolat VEGETARISCH — **5,90 €**

MENÜ 3

Rinderkraftbrühe „Celestine“ — **5,90 €**
mit frischem Gartengemüse und Pfannkuchenstreifen

Gegrillte Lachsschnitte — **19,90 €**
auf Blattspinat mit Sauce Bernaise und Basmatireis (auf Wunsch auch Zanderfilet)

„Belgische“ Waffel VEGETARISCH — **6,50 €**
mit Sauerkirschen, Vanilleeis und Sahnetupfen

MENÜ 4

Champignoncremesüppchen VEGETARISCH — **5,90 €**
mit Kräutercroutons

Geschmorte Lammhaxe — **19,90 €**
in Portweinsauce, dazu Bohnen im Speckmantel und Herzoginkartoffeln

Erdbeer-Eistörtchen VEGETARISCH — **6,50 €**

MENÜ 5

Kartoffel-Lauchcremesuppe — **5,90 €**
mit Schinkenstreifen

Geschmorter Kalbsrahmgulasch — **17,90 €**
mit Waldpilzen an frischem Marktgemüse und Miniklößchen

Waldfruchtgelee VEGETARISCH — **6,50 €**
mit Eierlikörsahne

MENÜ 6

„Flämische“ Spinatcremesuppe 6,90 €
mit Krabben

Zart rosa gebratene Barbarie Entenbrust 19,90 €
auf Orangensauce mit Kaiserschoten und Butter-Schwenkkartoffeln

Eisbecher „Ephraim`s“ VEGETARISCH 6,50 €
Schokoladeneis mit Pfefferminzlikör und Sahnehäubchen

MENÜ 7

Kräuter-Kresse-Schaumsüppchen VEGETARISCH 6,50 €

Gebratenes Rinderfiletsteak 29,90 €
mit Sauce Choron oder Sauce Bernaise, dazu Mandelbrokkoli und Rosmarinkartoffeln

Ephraim`s Marzipanpralineneis VEGETARISCH 6,50 €
Haselnuß-Nougateis mit Marzipan ummantelt, Waldbeerensauce

ZWISCHENGANG

Kleiner Jahreszeitensalat 5,90 €

MENÜ 1 (REISEGRUPPEN)

Tomaten-Paprika Suppe

Zwei Königsberger Klopse
mit Kapernsauce und Petersilienkartoffeln

Fruchtjogurt VEGETARISCH

MENÜ 2 (REISEGRUPPEN)

Kartoffel-Lauch Suppe

Wiener Hackbraten
mit Gemüse und Püree

Vanillepudding VEGETARISCH
mit Schokoladensauce

MENÜ 3 (REISEGRUPPEN)

Spinatcremesuppe VEGETARISCH

Mini-Schweinesteak
mit junge Erbsen und Bratkartoffeln

Grießpudding VEGETARISCH
mit Zwetschgen

MENÜ 4 (REISEGRUPPEN)

Rinderbrühe
mit Gartengemüse

Hühnerschenkel
in Haussauce mit Möhrchen und Butterreis

Kleiner Pfannkuchen VEGETARISCH
mit Blaubeerfühlung

MENÜ 5 (REISEGRUPPEN)

Broccolicremesuppe VEGETARISCH
mit Sahne

Gebratenes Pangasiusfilet
mit Dillsauce und Butterkartoffeln

Schokoladencreme VEGETARISCH
mit Vanillesauce