Restaurant Gourmet Sud

Selmaplatz 1, 14163 berlin
+49 30 8134124

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Fines de Claire Austern natur pro Stück — **3,80 €**

Lachs Tatar — **17,90 €**
mit Avocado und roten Zwiebeln in Limonen-Vinaigrette

Vorspeisenteller „Gourmet Sud“ — **19,90 €**
mit gegrilltem Gemüse, Avocadocreme, Schafskäse-Paprikacreme, Thunfischcreme, Vitello Tonnato und Melone mit Parmaschinken

Vorspeisenteller „Orient“ — **19,90 €**
Auberginencreme mit Tahine, Hummus, Koriander-Kartoffelnmit Limone, Rote Beete mit Cumin und Schafskäse, frittierter Blumenkohl mit Tahinecreme, tomatisierte Aubergine

Vitello Tonnato — **15,90 €**
du nnes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

WARME VORSPEISEN

Gebackene Sardinen (250g) — **13,90 €**
mit Knoblauchcreme und Baguette

Escargots de Bourgogne — **11,90 €**
6 Schnecken in Knoblauch-Kräuterbutter

Gratinierter Ziegenkäse — **14,90 €**
auf rotem Zwiebelkonfit an Salatbouquet

Champignons de Paris VEGETARISCH — **13,90 €**
mit Knoblauch-Weißweinsauce und Petersilie

SUPPEN

Tomatensuppe VEGETARISCH — **7,90 €**
mit frischem Basilikum, Croûtons und Schmand

Karottensuppe — **7,90 €**
mit frischem Ingwer

Apfelschaumsuppe — **8,90 €**
mit Calvados parfümiert

VEGETARISCH

Harissa Aubergine mit Tahinecreme — **16,90 €**
Weizen Taboulé und Schafskäse

Gekochte Williamsbirne VEGETARISCH — **16,90 €**
mit Raclette gratiniert dazu Birnensenf

Penne Rigate mit Blattspinat VEGETARISCH — **17,50 €**
getrockneten Tomaten und Schafskäse

Spaghetti al Pesto VEGETARISCH — **15,90 €**
mit hausgemachtem Basilikumpesto

SALAT

Kleiner gemischter Salat — **6,50 €**
Blattsalate, Gurke, Tomate, Karotten & Paprika

Salat „Toskana“ VEGETARISCH — **14,50 €**
Schafskäse, Paprika, Tomaten, Oliven & Thymian

Salat „Fromage de Brebis“ VEGETARISCH — **14,50 €**
Blattsalate, warmer Schafskäse auf Blätterteig

Salat „Nicoise“ — **15,90 €**
Blattsalate mit Thunfisch, Bohnen, Oliven,Zwiebeln, Ei

Salat „Poulet“ — **15,90 €**
Blattsalate mit Hähnchenbrust im Knuspermantel, dazu Früchte und Champignons

Salat „Merguez“ — **16,90 €**
3 gegrillte Merguez an Blattsalaten dazu 2 Dipps

Salat Saumon — **18,90 €**
gebratenes Lachsfilet auf Blattsalaten

Caesar Salad — **12,90 €**
Römersalat, Tomaten, Croutons und Parmesankäsemit hausgemachtem Caesardressing

PASTA

Spaghetti Bolognese — **16,90 €**
mit hausgemachter Bolognese vom Rind

Spaghetti Vongole — **19,90 €**
mit Venusmuscheln,Olivenöl, Knoblauch, Kirschtomaten, Chili und Basilikum

Penne Rigate „Saumon“ — **18,90 €**
mit Lachs und Zucchinistreifen in Limonensauce

KINDERGERICHTE

Spaghetti mit Butter und Parmesankäse VEGETARISCH **6,00 €**

Penne Rigate mit Tomatensauce und Parmesankäse VEGETARISCH **6,00 €**

Portion Pommes Frites **5,00 €**
mit Ketchup oder Mayonnaise

Hähnchenbrustschnitzel, paniert **8,90 €**
mit Pommes Frites

INTERNATIONALE KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Kalb **34,90 €**
mit lauwarmen Kartoffel-Radieschensalat angemacht mit Pommerysenf

Kalbsleber **24,90 €**
mit geschmorten Äpfeln und Zwiebeln an hausgemachtem Kartoffelpüree

Hähnchenbruststreifen in Curry-Orangensauce **22,90 €**
dazu knackiges Gemüse & Basmatireis

SPEZIALITÄTEN

Boeuf Bourguignon **26,90 €**
Rindfleisch in Burgundersauce an Salzkartoffeln

Châteaubriand **84,00 €**
Rinderfilet für 2 Personen,verschiedene Gemüse, Pommes Frites und Sauce béarnaise

Blanquette de veau à l´ancienne **24,90 €**
Kalbsragout an Basmatireis

Rogons de veau avec une Sauce Moutarde de Pommery **25,90 €**
Kalbsnieren in Pommerysenfsauce mit provencialischem Gemüse und Pommes pont-neuf

FLEISCH VOM LAVASTEINGRILL

Argentinisches Rinderfilet 26,90 €
Argentinisches Rinderfilet mit Gemüse und Kartoffelbeilage

Steak frites 23,90 €
Argentinisches Entrecôte 150g mit Pommes Frites und Beilagensalat

Kalbsfilet 25,90 €
Kalbsfilet mit Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln

Lammrücken unter der Kräuterkruste 27,90 €
dazu mediterranes Bohnengemüse und Rosmarinkartoffeln

Merguez vom Grill 21,90 €
dazu Pommes Frites, Beilagensalat und zwei Dips

BEILAGEN UND EXTRAS

Pommes Frites	5,00 €
Rosmarinkartoffeln	4,50 €
Kartoffelpüree VEGETARISCH	4,50 €
Sauce bernaise VEGETARISCH	4,00 €
Bratkartoffeln	6,50 €
Blattspinat	5,50 €
Preiselbeeren	3,00 €
Zucchinigemüse	6,50 €
Mediterranes Bohnengemüse VEGETARISCH	7,00 €
Provencialisches Gemüse	7,50 €

FISCH

Filet vom Loup de mer 24,90 €
mit karamellsierten Kaiserschotenund Apfel-Zwiebelkompott, Kartoffelpüreeund Apfel Cidre-Beurre blanc

Pernod Garnelen 27,90 €
mit Blattspinat und Basmatireis

Großgarnelen „Mediterran“ 27,90 €
mit Chili, Lauch, Paprika, Oliven,Kirschtomaten und Parmesankäse dazu Basmatireis

Dorade Royal (400-600g) vom Lavasteingrill 25,90 €
dazu Blattspinat, Rosmarinkartoffeln und Limonen-Koriander butter

Oktopus nach sizilianischer Art 29,90 €
mit Tomaten, Oliven, Kapern, Knoblauch und Chili dazu Basmatireis

JOUR FIXE

Bouillabaise marseillaise 27,90 €
2 verschiedene Fischfilets und 1 Großgarneleim hausgemachtem Fischsud mit Safran dazu Sauce Rouille und Knoblauchcrus-tini

DESSERTS

Créme brûlée VEGETARISCH 7,90 €
Vanillecreme mit braunem Zucker gratiniert

Kardamon Parfait mit Vanille VEGETARISCH 9,90 €
auf Fruchtspiegel

Französische Apfeltarte Maison VEGETARISCH 7,90 €
und Vanille-Eis

Hausgemachte Tarte au citron VEGETARISCH 7,90 €

Sorbet Variation 9,90 €
auf Mangocoulis

Mousse au Chocolat VEGETARISCH 8,90 €
auf Fruchtspiegel

Crêpe Suzette mit Vanille-Eis VEGETARISCH 14,90 €
Crêpe flambiert in einer Sauce aus Orangenlikör, Orangensaft und Orangenfilets

FROMAGE / KÄSE

Fromage au lait cru VEGETARISCH **15,90 €**
3 Sorten kleiner französischer Rohmilchkäse Teller,dazu Butter, Feigensenf, Oliven und Trauben.

PETIT DÉJEUNER

Italien Déjeuner **15,90 €**
mit Parmaschinken, Mailänder Salami,Tomate & Büffel-Mozzarella mit Pesto,getrockneten Tomaten, Balsamicozwiebeln

Paris Déjeuner **16,90 €**
mit französischem Rohmilchkäse,Jambon, Chavignol Ziegenkäse,Feigensenf, Konfitüre

Orient Déjeuner VEGETARISCH **15,90 €**
mit Hummus, Kräuterquark,Oliven, gebratenem Halloumikäse, Gurken und Tomaten

Végétarien Déjeuner VEGETARISCH **15,90 €**
mit Avocadocreme, Hummus,gegrilltem Halloumi, Zucchini,Auberginen

Saumon Déjeuner **18,90 €**
mit hausgebeiztem Lachs, Sahne-Meerrettich

Vegan Déjeuner VEGAN **16,90 €**
mit Hummus, Avocadocreme, Rote Beete Mandelmus,Karotten-Linsencreme, gebratenem Tofudazu Margarine und Vollkorn-brötchen

Petit Déjeuner pour deux **32,90 €**
Parmaschinken, italienische Salami, Jambon,französischem Rohmilchkäse, Hummus,Avocadocreme, Kräuterquark, 2 gekochte Eier,Butter, Konfitüre und Früchte

SUPPLÉMENTS DE PETIT DÉJEUNER

Croissant au beurre (Butter~Croissants) VEGETARISCH	2,20 €
Vollkornbrötchen	1,80 €
Helles Brötchen	1,10 €
Portion Butter VEGETARISCH	1,70 €
Portion Nutella VEGETARISCH	1,90 €
Portion Honig VEGETARISCH	1,90 €
Portion Erdbeerkonfitüre	1,90 €
Portion Aprikosenkonfitüre	1,90 €
Portion Kirschkonfitüre	1,90 €
Portion Pflaumenmus	1,90 €
Portion Jambon oder Parmaschinken	6,60 €
Portion Mailänder Salami	6,10 €
Portion Fromage au lait cru VEGETARISCH	8,80 €
Portion hausgebeizter Lachs	13,40 €
gekochtes Ei VEGETARISCH	2,20 €
Portion Avocadocreme oder Hummus	4,90 €
Portion Rote Beete – Mandelmus	4,90 €

CÉRÉALES ET FRUITS

Frischer Obstsalat	**6,00 €**
Naturjoghurt mit frischen Früchten VEGETARISCH	**6,90 €**
Quark mit frischen Früchten VEGETARISCH süß angemacht	**7,90 €**
Müsli mit frischen Früchten und Joghurthergestellt	**7,90 €**
Bircher Müsli VEGETARISCH	**8,90 €**

EIERSPEISEN

Eier im Glas mit Schnittlauch VEGETARISCH	**7,80 €**
Spiegeleier Natur VEGETARISCH	**9,50 €**
Spiegeleier mit krossem Speck	**10,90 €**
Rühreier Natur VEGETARISCH	**9,50 €**
Rühreier mit Lauchzwiebeln VEGETARISCH	**10,90 €**
Rühreier mit krossem Speck	**10,90 €**
Rühreier mit gekochtem Schinken und Schnittlauch	**10,90 €**
Rühreier mit buntem Gemüse VEGETARISCH	**10,90 €**
Rühreier mit Raclettekäse VEGETARISCH	**11,90 €**
Rühreier mit Tomaten und Champignons VEGETARISCH	**10,90 €**
Rühreier mit Schafskäse und Kräutern VEGETARISCH	**11,90 €**

CROQUE

Croque Monsieur Sandwichbrot mit Jambon und Raclettekäse	**7,90 €**
Croque Madame Sandwichbrot mit Jambon, Raclettekäse und Spiegelei	**8,90 €**

BAGUETTE GARNIE

Baguette mit Mailänder Salami — **6,00 €**

Baguette mit Parmaschinken — **6,90 €**

Baguette „Italian“ VEGETARISCH — **6,90 €**
mit Tomate, Büffel-Mozzarellaund hausgemachtem Pesto

Baguette VEGETARISCH — **7,50 €**
mit französischem Rohmilchkäse

Baguette „Tonno“ — **7,50 €**
mit Thunfisch, Sesamsauce,Zwiebeln und Mandeln

FOCACCIA – SANDWICH (WARM)

Focaccia Fitness VEGETARISCH — **7,90 €**
mit Avocado, Salatgurke und Koriander-Frischkäse

Focaccia Vegetarisch VEGETARISCH — **7,90 €**
mit gegrilltem Gemüse, getrockneten Tomaten und Frischkäse

Focaccia MediterRan VEGETARISCH — **7,90 €**
mit gebratenem Halloumi, Zucchini und Frischkäse

Focaccia Jambon — **7,90 €**
mit gekochtem Schinken, Cornichons und Frischkäse

Focaccia Italian VEGETARISCH — **7,90 €**
mit Tomate & Büffel-Mozzarella und hausg. Pesto

Focaccia Tonno — **7,90 €**
mit Thunfisch, Sesampaste, gebratenen Zwiebeln und Mandeln

CRÊPE – SALÉ

Crêpe Epinard et Fromage de brebis VEGETARISCH **10,90 €**
mit Blattspinat und Schafskäse

Crêpe Fromage de chèvre frais VEGETARISCH **10,90 €**
mit Tomaten und Ziegenfrischkäse

Crêpe Raclette **11,90 €**
mit Speckkartoffeln und Raclettekäse

Crêpe Ratatouille VEGETARISCH **10,90 €**
mit Ratatouille-Gemüse in Tomatensauce

Crêpe Caprese VEGETARISCH **10,90 €**
mit Tomaten, Mozzarella und Basilikumpesto

CRÊPE – SUCRÉ

Crêpe mit Zimt & Zucker VEGETARISCH **6,50 €**

Crêpe mit Karamell und gesalzener Butter VEGETARISCH **8,50 €**

Crêpe mit Apfelmus VEGETARISCH **6,60 €**

Crêpe mit Nutella VEGETARISCH **7,50 €**

Crêpe Suzette VEGETARISCH **12,90 €**
mit Orangenfilets und Grand Manier

PLAT DU JOUR

Blattsalate mit Hähnchenbruststreifenund Champignons 16,90 €

Blattsalate mit Schafskäse Oliven, Ei und roter Zwiebel VEGETARISCH 16,90 €

Kleiner Vorspeisenteller 16,90 €
mit gegrilltem Gemüse, Avocadocreme,Schafskäse-Paprikacreme, Thunfischcremeund Melone mit Parmaschinken

Spaghetti Bolognese 16,90 €
hausgemachte Bolognese vom Rind

Penne Rigate „Saumon“ 16,90 €
mit Lachs und Zucchini in Limonensauce

Penne Rigate mit Blattspinat, getrockneten Tomaten und Schafskäse VEGETARISCH 16,90 €

Garnelen „Mediterran“ 16,90 €
mit Chili, Lauch, Paprika, Oliven, Kirschtomatenund Parmesan dazu Parmesankäse

Steak Frites 16,90 €
Argentinisches Entrecôte 150g vom Grilldazu Kräuterbutter und Pommes Frites

Kalbsleber „Berliner Art“ 16,90 €
mit Äpfeln und Zwiebelndazu hausgemachtes Kartoffelpüree

Kleines Wiener Schnitzel 16,90 €
mit lauwarmen Kartoffel-Radieschensalatangemacht mit Pommerysenf