Ristorante "Landhaus am Poloplatz"

Am Poloplatz 9, 13465 berlin
+49 30 4019035

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Kürbis-Panna cotta auf Basilikumpesto und Speckladongs 15,00 €
auf Basilikumpesto und Speckladongs

Rotes Thunfisch-Carpaccio mit grünem Apfel, Sellerie und geröstetem Sesam 21,00 €
mit grünem Apfel, Sellerie und geröstetem Sesam

Carpaccio vom argentinischen Black Angus mit Coulis von Beerenfrüchten, Pecorinokäsecreme und Rucola 21,00 €
mit Coulis von Beerenfrüchten, Pecorinokäsecreme und Rucola

Burrata auf gegrilltem Kürbis mit salzigen Amarettini-Keksen und Haselnuss-Rosmarinöl 16,00 €
auf gegrilltem Kürbis mit salzigen Amarettini-Keksen und Haselnuss-Rosmarinöl

Kross gebratene Calamaretti auf Kürbis-Orangencreme, Gorgonzola und Pistaziencrumble 21,00 €
auf Kürbis-Orangencreme, Gorgonzola und Pistaziencrumble

Kürbiscremesuppe mit Ingwer verfeinert, karamelisierte Kürbiskerne und Kübiskernöl 8,00 €
mit Ingwer verfeinert, karamelisierte Kürbiskerne und Kübiskernöl

PASTA

Linguine mit frischem schwarzem Trüffel und Parmesancreme VEGETARISCH 30,00 €
mit frischem schwarzem Trüffel und Parmesancreme

Spaghetti “alla Nerano” mit Zucchini, Basilikum und Parmesancreme VEGETARISCH 18,00 €
mit Zucchini, Basilikum und Parmesancreme

Risotto mit Kürbis, Amarettinikeksen und Parmigiano di Reggiano VEGETARISCH 20,00 €
mit Kürbis, Amarettinikeksen und Parmigiano di Reggiano

Maccheroncini-Nudeln mit Rinderfiletstreifen, Pilzen der Saison und Parmigiano di Reggiano 22,00 €
mit Rinderfiletstreifen, Pilzen der Saison und Parmigiano di Reggiano

FISCH

Seeteufelmedaillon an geschmortem Radicchio, Rosmarinkartoffeln **35,00 €**
an geschmortem Radicchio, Rosmarinkartoffeln

Wolfsbarschfilet auf Fenchelcreme, geschmorte Kirschtomaten, Fenchel-Chips **32,00 €**
auf Fenchelcreme, geschmorte Kirschtomaten, Fenchel-Chips

Gebratenes Zanderfilet auf Kürbis-Salbei-Risotto mit knusprigem Speck **32,00 €**
auf Kürbis-Salbei-Risotto mit knusprigem Speck

FLEISCH

Hirschrückensteak an Blaubeersauce, Rosenkohl, Sellerie-Kartoffelpüree **38,00 €**
an Blaubeersauce, Rosenkohl, Sellerie-Kartoffelpüree

Rinderfilet vom argentinischen Black Angus auf Rotweinsauce, Gemüse der Saison, Rosmarinkartoffeln **35,00 €**
auf Rotweinsauce, Gemüse der Saison, Rosmarinkartoffeln

DESSERT

Feigen-Crème brûlée an marinierten, frischen Feigen und Walnuss-Eis **11,00 €**
an marinierten, frischen Feigen und Walnuss-Eis

Zitronen-Granatapfel--Sorbet **9,00 €**

Maronen-Tiramisú auf Vanillesauce, karamelisierte Birne **10,00 €**
auf Vanillesauce, karamelisierte Birne

Cassata siciliana an Zartbitterschokoladensauce **10,00 €**
an Zartbitterschokoladensauce

Vanille--Panna cotta auf Himbeersauce, frische Beerenfrüchte, Mandelsplitter **10,00 €**
auf Himbeersauce, frische Beerenfrüchte, Mandelsplitter