

M E N U

++ Bitte wählen Sie je eine Vorspeise, einen Hauptgang und ein Dessert für Ihr Event. ++

V O R S P E I S E

Wildpilz Consommé

Wilde Pilze & Buchweizen Ravioli, Wintertrüffel

oder

Winter Salat

*Endivie, Feldsalat, Blaukraut, Kürbis
Nashi Birne, Ziegenkäse*

oder

Rindertartar

*Waldaromen, Apfel, Wacholder, Macadamia
hausgebackenes Brioche*

Z W I S C H E N G A N G

Kabeljau

*Gelbe Beete, Sanddorn
Räucheraal*

H A U P T G E R I C H T

Martinsgans

*Keule, geräucherte Brust, Krokette, Serviettenknödel
Rotkraut, Röstapfel, Preiselbeerkompott, Jus, Liebstöckel Öl*

oder

Heilbutt

*gebratenes Heilbuttfilet, Topinambur, Pak Choi
Spitzkohl, Meerrettich, Miso, Dill*

oder

Hirschkeule

*Kartoffelgratin mit Cardo
Shiitake, Spinat, Kohlrabi, Gin Sauce*

oder

BBQ Sellerie

*langsam geröstetes & gegrilltes Selleriesteak
Pilze, wilder Blumenkohl, Laphroaig, Pfeffer-Sellerie-Jus
(vegan)*

D E S S E R T

Pochierte Birne

*britischer Mürbeteigkuchen, konfierte Zitrone, Vanille
Limetten-Joghurt "hang up", Joghurt Sorbet*

oder

Schoko Equatorial

*Schokoladen-Orangen Ganache
Kakao Crumble, Apfel, Mandarinsorbet*

3 Gänge 69

4 Gänge 84

Martinsgans +12

M E N U

++ Please choose a starter, main course and a dessert for your happening++

S T A R T E R

Mushroom Consommé

wild mushrooms & buckwheat ravioli, winter truffle

or

Winter Salad

*endive, lambs lettuce, red cabbage, pumpkin
nashi pear, goat cheese*

or

Beef Tartare

*forest flavours, apple, juniper, macadamia nuts
homebacked brioche*

I N T E R M E D I A T E

Cod

*yellow beetroot, sea buckthorn
smoked eel*

M A I N C O U R S E

Goose

*leg & smoked breast, croquette, german dumplings
red cabbage, roasted apple, cranberry compote, jus, lovage oil*

or

Halibut

*pan fried halibut filet, jerusalem artichoke
pak choi, horseradish, cabbage, miso, dill*

or

Deer

*potato gratin with lardo
shiitake, spinach, turnip cabbage, gin sauce*

or

BBQ Celeriac

*slow roasted & grilled celeriac steak
bbq-mushrooms, wild cauliflower
laphroig cream, pepper-celeriac-jus
(vegan)*

D E S S E R T

Poached Pear

*Brittany shortbread, lemon confit, vanilla
lime-yoghurt "hang up", yoghurt sorbet*

or

Chocolate Equatorial

*orange-chocolate ganache
cacao crumble, apple, mandarine sorbet*

3 course menu 69

4 course menu 84

Goose +12

*www.spindler-berlin.de
instagram: @spindler.berlin*