

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

Bisque de Crustacés

*Kaiserhummer - Safran Bisque
Garnelenravioli, Fenchel, Rouille*

oder

Burrata

*Kompott aus roter Zwiebel, Radicchio, Himbeere
Crème de Mure, Pain de Mie*

oder

Rindertartar

*handgeschnitten, geriebenes Eigelb, pütierte Kaper
Crème Fraiche, Holzkohle-Baguette-Croutons*

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

Ceviche

*Dorade & Lachs Ceviche, Leche de Tigre
Jalapeños, Pomelo, Coriander*

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

Maishuhn

*junger Grünkohl, Blumenkohl
Salzzitrone, Jalapeño*

oder

Kabeljau

*lauwarmer Kartoffelsalat, Pak Choi, Salicornia
Forellenkaviar, Fischvelouté*

oder

Duroc Lende

*Süßkartoffel-Köfte Püree, Frühlingskarotten
Cashew, Aprikosen-Senf Jus*

oder

Blumenkohl

*Rote Bete & BBQ Bechamel, Blumenkohl Nuggets, Rotkohl
Macadamia, Sesam, Koriander
(vegan)*

D E S S E R T

Ananas

*3 Wochen fermentierte Ananas, Cognacbutter Brioche
Schokolade, Zitronen-Bergamotte Sorbet*

oder

Azélia Crémeux

*pochierter Rhabarber, Zitronenkuchen
Haselnuss - Schoko - Creme, Grüner-Apfel-Sorbet*

3 Gänge 69

4 Gänge 84

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

M E N U

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

S T A R T E R

Bisque de Crustacés
*langoustin & safran bisque, shrimp ravioli
fennel, rouille*

or

Burrata
*red onion compote, radicchio, raspberry
crème de mure, pain de mie*

or

Beef Tartare
*hand-cut, grated egg yolk, fried caper, crème fraîche
charcoal baguette croutons*

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

Ceviche
*dorade & salmon ceviche, leche de tigre
jalapeños, pomelo, coriander*

M A I N C O U R S E

Corn Chicken
*young kale, cauliflower
confit lemon, jalapeño*

or

Cod
*lukewarm potato salad, pak choi
salicornia, fish velouté*

or

Duroc Loin
*sweet potato-köfte mash, spring carrots
cashew nut, mustard-apricot jus*

or

Cauliflower
*beetroot & BBQ béchamel, cauliflower nugget
red cabbage, macadamia, sesame, coriander
(vegan)*

D E S S E R T

Pineapple
*3 weeks fermented pineapple, cognac butter brioche
chocolate, lemon-bergamot sorbet*

or

Azélie Crèmeux
*poached rhubarb, lemon cake
hazelnut-choco-cream, green apple sorbet*

3 course menu 69

4 course menu 84

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