

LE BERLÙ

LES ENTREES

Fisch Brandade Pastilla . Krustentier-Sauce	€ 11,50
Variation de Macarons Roquefort . Foie Gras . geräucherter Lachs . Oliven-Tapenade . Auberginen . Trüffel-Frischkäse	€ 15,50
Wild-Carpaccio Tête de Moine . Blaukraut-Dressing	€ 13,50
Huitres . Fine de Cancale	la piece / € 3,50
Crème Brûlée au lait de Brebis Oeuf poché . Iberico Blutwurst . Honig-Walnuss-Dressing	€ 12,50
Assiette Fruits de Mer - Huitres . Bulots . Crevettes Bouquet -	€ 14,50
Mousse de Foie de Canard . Kürbis-Konfitüre à l'orientale	€ 11,50

L'ENTREMETS

Tagliatelle à la Truffe	€ 17,50
Dim Sum Wasserkastanie . Shiitake Pilze . fritierter Lauch . Erdnuss-Ingwer-Sojamilch-Dressing	€ 14,50

LE BERLÜ

LES PLATS

Skrei Filet	
konfiert in Olivenöl . gebratenes Gemüse . Huile vierge	€ 22,90
Steinbutt en Papillote	
Kichererbsen-Püree . Gemüse . Basilikum-Creme	€ 24,50
Poisson du Marché	€ auf Anfrage
Kalbsrücken	
Manchego-Chorizo-Keks-Kruste . Kartoffel-Olivenöl-Püree . Sellerie-Karotten-Estragon	€ 22,90
Lammcarrée / Lammrücken	
orientalische Gewürze . Bulgur . Ratatouille	€ 26,90
Kalbsleber	
blaue Süsskartoffeln . Lauch . fritierte Zwiebeln . Gastrique à l'orange	€ 19,90
Perlhuhn	
Gemüse-Risotto . Rotwein-Trüffel-Sauce	€ 21,50

LES DESSERTS

Trio au Chocolat . Vanille-Sauce	€ 7,50
Ananas Carpaccio . Pina Colada Sorbet	€ 7,90
Pamplemousse Confit . grüner Tee-Sorbet	€ 7,90
Assiette de Fromages	€ 9,50

Unsere Speisen und Getraenke koennen Spuren von Zusatzstoffen und Allergene enthalten. Für Rückfragen wenden Sie sich jederzeit gerne an unser Service- oder Küchenpersonal. Preise sind inkl. MwSt. Ihr LE BERLU Team