

LE BERLÙ

LES ENTREES

Fenchel Salat

Lachs mi-cuit aux Epices d'Orient, Orangen-Zitronen-Dill-Olivenöl-Marinade € 8,50

Ravioli

gefüllt mit Ziegenkäse, Kräuter, Tomaten-Thaibasilikum-Marmelade € 9,50

Topinambur Zitronengras Suppe

mit Honig Croutons € 6,50

Salade du Printemps

Honigmelone, weisser Spargel, Romanesco, Tomaten, Wildkräutersalat, Korianderkörner, Passionsfruchtdressing € 7,50

Wild Carpaccio

mit Blaukraut-Dressing, gehobelter Queso Manchego, Avocado-Rote Beete-Tartar € 10,50

ENTREMETS

Safran-Risotto mit Gambas € 16,50

Bärlauch-Gnocchi

Tomaten-Concassée, Schalotten, Pinienkerne € 14,50

Unsere Speisen und Getränke können Spuren von Zusatzstoffen und Allergenen enthalten. Für Rückfragen wenden Sie sich jederzeit gerne an unser Service- oder Küchenpersonal. Preise sind inkl. MwSt. Ihr LE BERLÙ Team

LE BERLÙ

LES PLATS

Entenbrust mit Honig-5 Gewürzen-Jus, Kichererbsen Püree, Belugalinsen	€ 19,50
Noix d'Agneau mit Thymian-Zitronen-Jus, Ratatouille Couscous	€ 19,50
Rinderlende mit Kräuterkruste, weisser Spargel, Rosmarinkartoffeln	€ 20,50
Zanderfilet mit Mandel-Estragon-OlivenÖl, cremige Polenta, Gemüse Julienne	€ 18,50
Seeteufel á la Chermoula, Grenaille Kartoffeln, roter Paprika-Tomaten-schwarze Oliven-Gemüse	€ 20,50

DESSERTS

Crème Brulée mit Safran, Ingwer, Zitronengras	€ 5,50
Mi-cuit au Chocolat, Vanillesauce	€ 6,50
Tartelette aux framboises á la meringue, lauwarm	€ 6,50

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 BERLÙ Team