



WEIN KULINARISCHES OSTERFEST IM BERLINER SCHLOSS



OSTERMENÜ

BORSCHTSCH

verfeinert mit geräuchertem Fisch aus Brandenburg,
dazu reichen wir einen Crouton unter Sauerkrautcreme

BRETONISCHE-ARTISCHOCKE

mit Salzzitrone, Tahini und frittierten Kapern

LIMOUSIN LAMM

serviert mit einem Auberginenauflauf,
Kräuter-Gnocchi und Lamm-Jus

FONDANT AU CHOCOLAT

von einer Grand Cru-Schokolade aus der
Dominikanischen Republik, serviert mit einem
Fenchelpollen-Sauerrahmreis und Sauerteigchips

4 GANG – 79€

3 GANG – 62€



WEIN KULINARISCHES OSTERFEST IM BERLINER SCHLOSS



VEGETARISCHES OSTERMENÜ

BORSCHTSCH

dazu reichen wir einen Crouton unter Sauerkrautcreme

BRETONISCHE-ARTISCHOCKE

mit Salzzitrone, Tahini und frittierten Kapern

MORCHEL-RAHM

an Wirsing-Ragout und Pilz Serviettenknödel

FONDANT AU CHOCOLAT

von einer Grand Cru-Schokolade aus der
Dominikanischen Republik, serviert mit einem
Fenchelpollen-Sauerrahmreis und Sauerteigchips

4 GANG – 69€

3 GANG – 56€