

SO/BERLIN Das Stue

THE CASUAL

BY PACO PÉREZ

APERITIF | APERITIF

2012 Cava Relats Gran Reserva brut nature Recaredo, Barcelona	€ 10,00
2014 Jour Fixe Spätburgunder Rosé brut nature Immich-Batterieberg, Mosel	€ 14,00
La Cuvée Champagner Laurent Perrier	€ 19,00

WEISSWEIN | WHITE WINE

2016 Xíon Albariño Bodega Attis, Rías Baixas	€ 7,00
2014 Riesling <i>AUS DER MAGNUM</i> Wagner-Stempel, Rheinhessen	€ 9,00
2016 Sancerre Chavignol Gérard Boulay, Loire	€ 11,00

ROTWEIN | RED WINE

2016 Handwerk Spätburgunder <i>AUS DER MAGNUM</i> Julia Bertram, Ahr	€ 8,00
2016 Unlitro Ampeleia, Toskana	€ 6,00
2010 Remelluri Rioja Reserva	€ 13,00

ROSÉWEIN | ROSÉ WINE

2017 Spätburgunder Rosé Künstler, Rheingau	€ 7,00
2017 Nas del Gegant Rosé Escoda-Sanahuja, Penedés	€ 9,00

DESSERTWEIN | DESSERT WINE

2006 Juffer Sonnenuhr Riesling Auslese Max. Ferd. Richter, Mosel	€ 13,00
---	---------

BBQ FROM THE GRILL

FLEISCHSTATION | MEAT STATION

Prime Ribs mit Rosmarinöl | Prime ribs with rosemary oil

Schweinerippchen mit BBQ Soße | Pork ribs with BBQ sauce

Lammschulter mit Chimichurri Soße
Lamb shoulder with chimichurri sauce

Mariniertes Hähnchen „Piripiri Style“ | Marinated chicken ‘Piripiri Style’

FISCHSTATION | FISH STATION

Makrele mit Petersilie | Mackerel with parsley

Oktopus mariniert mit Paprika & Kräutern
Octopus marinated with bell pepper & herbs

Dorade mit Zitrone | Seabream with lemon

Garnelen mit geröstetem Knoblauch | Prawns with roasted garlic

GEMÜSESTATION | VEGGIE STATION

Maiskolben mit Butter | Corn on the cob with butter

Kräutersaitlinge mit Kräutern
King oyster mushrooms with herbs

Gemüse der Saison | seasonal vegetables

Gegrillte Kartoffeln | grilled potatoes

BUFETT VORSPEISEN & BEILAGEN | BUFFETT STARTER & GARNISH

Hausgemachte italienische Focaccia | homemade Italian Focaccia

Griechischer Salat mit Oliven, Tomate, Gurke & Feta
Greek salad with olives, tomato, cucumber & feta

Quinoa Salat mit Ziegenkäse, roter Bete & Kräuteremulsion
Quinoa salad with goat cheese, beetroot & herb emulsion

Hummus mit geräucherter Paprika, Petersilie & Olivenöl
Hummus with smoked bell pepper, parsley & olive oil

Brotauswahl | selection of bread

NACHTISCH | DESSERT

Zitronentarte mit Hazelnusscrumble, Zitronencreme & Baiser
Lemontarte with hazelnut crumble, lemon cream, meringue & violet ice cream

Ricotta & Birne mit Ricottamousse & Passito
Ricotta & pear with ricotta mousse & Passito

€ 55 pro Person / € 55 per person

A LA CARTE

Kabeljau Croquetas mit Kalamata Oliven & Trauben
Codfish croquetas with Kalamata olives & grapes

„Tabla de Jamón Ibérico“ von Arturo Sánchez mit Coca Bread & Tomate
„Tabla de Jamón Ibérico“ from Arturo Sanchez with coca bread & tomato

Risotto
mit saisonalen Pilzen | with seasonal mushrooms

Spaghetti mit Tomatensoße & Basilikum
Spaghetti with tomato sauce & basil

Caesar Salat
Römersalat, Parmesan & Croutons | Romaine lettuce, Parmesan cheese & croutons
gegrillter Hähnchenbrust | grilled chicken
gegrillten Tigergarnelen | grilled tiger prawns
Bacon | bacon

Club Sandwich mit Hähnchen, Bacon, Salat & Tomate serviert mit frittierten Kartoffeln
mit Spiegelei
Club Sandwich with chicken, bacon, salad & tomato served with steak fries
with fried egg

Beef Burger mit Zwiebeln, Salat, Tomate, Gewürzgurken & frittierten Kartoffeln
Beefburger with onions, lettuce, tomatoes, cornichons & steak fries
Cheddar Käse | Cheese
Bacon | Bacon

Crema Catalana mit scharfer Tomate & Tomaten Sorbet
Crema Catalana with spicy tomato & tomato sorbet

Kokosnuss Stracciatella
Coconut Stracciatella

Käseauswahl mit verschiedenen Marmelade
Cheese selection with fruit jams

€/€

11,00

19,00

21,00

18,00

14,00

20,00

21,00

16,00

22,00

02,00

20,00

02,00

02,00

11,00

10,00

17,00