

Das Stue

**4 HANDS DINNER**

**Menü von 2 Freunden,  
die Freundschaft und Kultur teilen**

Menu of two Friends,  
sharing friendship & culture

GUT ESSEN, TRINKEN & KOCHEN IN BERLIN  
**TAGESSPIEGEL**  
BERLIN KULTUR  
**Genuss**



## **APERITIF MOMENT**

**By Albert Adrià**

Olive-s / Olive-n

Potato cube with tuna / Kartoffel und Thunfisch Würfel

Air baguette of Rubia Gallega beef / Airbaguette vom "Rubia Gallega" Rind

Nordic landscape of smoked fish / Nordische Landschaft vom geräuchertem Fisch

Wagyu Steak tartar with caviar / Steak Tartar vom Wagyu, Kaviar

Oysters with sauerkraut "Escabeche" / Austern, Sauerkraut "Escabeche"

## **By Paco Pérez**

Albina almond and botarga / Albina Mandel und Botarga

Pulpo in Casablanca / Oktopus in Casablanca

Nordic dumpling / Nordischer Krapfen

Tuna, sea urchin and caviar tartar / Tartar vom Thunfisch, Seeigel und Kaviar

Oyster with beetroot / Auster mit Roter Beete

Tail from iberian pig / Schwanz vom Iberico Schwein



## **AT TABLE / AM TISCH**

**“Encerrado” of Crab, sour cream and coriander**  
“Encerrado” vom Taschenkreb, Sauerrahm und Koriander

**Grilled ceps in “escabeche” and foie**  
Gegrillte Steinpilze in “Escabeche” und Foie

**Eel – elvers in “all i pebre”**  
Aal- Glasaal in “all i pebre”

**Autumn**  
Herbst

## **SWEET MOMENTS / SÜßE MOMENTE**

**Rose Gewurztraminer / Rose Gewürztraminer**

**Fig / Feige**

**Coconutflower / Kokosnußblüte**

**Pillow / Kissen**

**Truffled half flower / Getrüffelte halbe Blume**  
Crema Catalana ‘17

