



Herzlich Willkommen
in der
Brasserie „Grand Cru“
im
Hotel Residenz Berlin

Vorspeisen / Starters

Baby Leaf Salat mit gebratenen Jacobsmuscheln,
Limettendressing, Parmesan
und in Balsamico gebratenen Physalis
*Baby leaf salad with roasted scallops, lime dressing,
parmesan cheese and Physalis marinated in balsamico*

€ 12,50

Salat von jungem Blattspinat mit Kräuterseitlingen,
Avocado, Pinienkernen und Balsamico-Orangendressing
*Young leaf spinach salad with herb mushrooms, avocado,
pine-nuts and balsamico-orange-dressing*

€ 10,50

Suppen / Soups

Gelbe Paprikasuppe mit Kürbiskernöl und Milchschaum
*Soup of yellow sweet peppers with pumpkin-seed oil
and milk foam*

€ 5,00

Nudeln / Pasta

Papardelle mit Austernseitlingen, Parmaschinken und
Cherrytomaten in Olivenöl mit Knoblauch und Parmesan
*Papardelle with oyster-mushrooms, Parma ham,
cherry tomatoes in olive oil with garlic and
parmesan cheese*

€ 13,50

Hauptgerichte / Main dishes

Entrecote mit Café de Paris Butter, Senf-Keniabohnen
und La Ratte Kartoffeln
*Rumpsteak with Café de Paris-butter, mustard-Kenya beans
and La Ratte potatoes*

€ 21,50

Barbarie Entenbrust an Kirschessigjus mit Perlzwiebel-
Kumquats-Ragout und Wildreis
*Breast of barbarie duck with cherry-vinegar sauce,
ragout of pickled onions and kumquats with wild rice*

€ 17,50

Fisch / Fish

Kabeljaufilet an Zitronen-Butter-Sauce mit schwarzem Sesam,
Koriander-Fenchel-Gemüse, Zuckerschoten und Kartoffelperlen
*Fillet of codfish with lemon-butter-sauce and black sesame,
Coriander-fennel vegetable, snow peas and potato-perls*

€ 15,50

Seeteufelfilet an Madeira-Holundersauce, Süßkartoffeln
und brasiertes Spitzkohlgemüse mit Kardamon
*Fillet of monkfish with Madeira-elder-sauce, sweet potatoes
stewed sweetheart cabbage with cardamom*

€ 18,50

Süßes / Desserts

Kokosparfait mit Ananas-Minzragout und Sahne
*Coconut-parfait with pineapple-mint ragout
and whipped cream*

€ 5,00

Lychees-Sorbet mit Feigensauce
Lychee sorbet with fig sauce

€ 5,00