

Tischlein X Deck Dich
POTS DAMER PLATZ



• EIN MÄRCHEN ZU ZWEIT •

14.02.2025

Nussiger Hummus mit Brot Chip (A1,G)

Vorspeise

Potages crèmes vom gerösteten Blumenkohl mit Semmel-Nussbutter & Schwarzbrot Crôtons aus geretteten Brot (A1,G,N,O)

Hauptgang

Kalbsfilet im Ganzen gebraten mit Rotweinsauce, grünem Spargel & getrüffeltem Kartoffelpüree (A1,G,N,O)
oder

vegetarisch Ziegenkäse-Gnocchi mit Trüffelsauce, confierte Tomaten, Rucola & Parmesan Käse (A1,G,N,O)

Dessert

„Heiße Liebe“

Vanilleeiscreme mit heißen Himbeeren & Sahne (C,G)

Für 2 Personen 99,00€

Unsere Weinempfehlung

„Lang lebe der König“ Rot

IGT; trocken; Cabernet Sauvignon/Syrah
Trocken & umhüllend mit einem leichten tanninhaltigen Abgang
Vitivinicola Barazza, Venetien/Trevisio, Italien

0,75L 36€ / 0,2L 9,50€

EINSICHTNAHME ÜBER ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE GERNE AUF NACHFRAGE

Tischlein X Deck Dich
POTSDAMER PLATZ



• A Fairytale for two •

14.02.2025

Nutty hummus with bread chip (A1,G)

Appetizer

Potages crèmes of roasted cauliflower with breaded nut butter & dark bread Croutons made from saved bread (A1,G,N,O)

Main course

Veal fillet roasted whole with red wine sauce,
green asparagus & truffled mashed potatoes (A1,G,N,O)
or

vegetarian Goat's cheese gnocchi with truffle sauce,
confit tomatoes, arugula & Parmesan cheese (A1,G,N,O)

Dessert

„Hot love“

Vanilla ice cream with hot raspberries & cream (C,G)

For 2 persons 99,00€

Our wine recommendation

„Lang lebe der König“ Red

IGT; dry; Cabernet Sauvignon/Syrah

Dry & enveloping with a light tannic finish

Vitivinicola Barazza, Venetien/Treviso, Italy

0,75L 36€ / 0,2L 9,50€

EINSICHTNAHME ÜBER ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE GERNE AUF NACHFRAGE