SPEISEKARTE
FOOD MENU

VORSPEISEN

Wein-Tipp: Goldatzel Spätburgunder Weissherbst

Caesar Salat [A, C, D, G] **9,00 €**
klassisch mit Hähnchenbrust, Parmesan,
gekochtem Ei, Croutons, Sardellen und Dressing

Tomatensalat [A, C, D, I] **12,50 €**
(rote, gelbe und Kumato) mit Zwiebeln, Avocado, Thunfisch,
schwarzen Oliven und gekochtem Ei

SUPPEN

Wein-Tipp: Finca Constancia Parcela 52 Verdejo

Hühnersuppe mit buntem Gemüse [J] **4,50 €**

Kürbis-Cremesuppe mit Balsamico Creme verfeinert [I] **6,00 €**

TAPAS

… wähle 3 oder 6

3 Tapas **6,50 €**

6 Tapas **12,50 €**

Die Tapas werden frisch zubereitet, deshalb bitten wir Sie um etwas Geduld während Sie warten.

Wein-Tipp: Finca Constancia Parcela 52 Verdejo
Finca Constancia Selección
Beronia Crianza Cuvée
Fritz Fisk Riesling
Schott Metal Wines Stoner Rock
Goldatzel Spätburgunder Weissherbst

Gratinierter Ziegenkäse mit Quittengelee (Membrillo) [G]

Mini Schnitzel vom Schwein an Karotten-Püree [A, D]

Secreto Ibérico (Feines Schweinefleisch vom iberischen Schwein „geheimes Filet“) überzogen mit Orangensauce

Pulled Pork mit Whisky-BBQ Sauce [K, Farbstoff, Koffein, Alkohol]

Krokette mit Jamón Serrano an Wasabi-Mayonnaise [A, D, G, K, Farbstoff, Süßungsmittel]

“Surf & Turf” Bratwurst vom Wels und vom Geflügel mit Currysauce [C, L, Antioxidationsmittel, Phosphat]

Kartoffelcreme mit Käse überbacken an roter Pesto Sauce und rustikalem Brot [D, G, H]

Königsberger Klops an Kapernpüree mit Sardellen verfeinert [C, D, G]

Sardellensalat mit Avocado und Tomate [C]

■ Alle Preise mit MwSt. / Todos los precios IVA incluida. / All the prices VAT included.

FLEISCH VON DER GRILLPLATTE

Unsere Fleischgerichte werden mit einem Salat Bouquet serviert.

Entrecôte vom Allgäuer Färsen-Rind * **14,50 €**
Wein-Tipp: Schott Metall Wine Black Hills;
Beronia Reserva Mazuelo

Secreto Ibérico **13,50 €**
(Feines Schweinefleisch vom iberischen Schwein „Geheimes Filet“)
Wein-Tipp: Beronia Crianza Cuvée; Goldatzel Spätburgunder Weissherbst

Zartes Muskelfleisch vom Hähnchenschenkel (ohne Knochen) **8,50 €**
Wein-Tipp: Finca Constancia Parcela 52 Verdejo

FISCH AUS DER PFANNE

Unsere Fischgerichte werden mit einem Salat Bouquet serviert.
Wein-Tipp: Finca Constancia Parcela 52 Verdejo; Schott Sauvignon Blanc

Wels Filet aus Mecklenburg-Vorpommern [C] * **10,50 €**

Filet vom Saibling aus Schleswig-Holstein [C] * **14,50 €**

Filet vom Norwegischen Lachs [C] * **11,50 €**

VEGETARISCHES GERICHT

Geräucherter Bio Tofu an gemischtem Salat **7,50 €**
Wein-Tipp: Le Cheval d´Or Merlot

BEILAGEN FÜR UNSERE HAUPTGERICHTE ZUR AUSWAHL

Kartoffel-Pastinaken-Püree **2,00 €**

Fenchel-Wirsingkohl-Gemüse **2,00 €**

Kohlrabi mit bunten Möhren **2,00 €**

* TRANSGOURMET | URSPRUNG

Hier können Sie sich über unsere URSPRUNG-Produkte informieren.

■ Alle Preise mit MwSt. / Todos los precios IVA incluida. / All the prices VAT included.

BURGER

Unsere Burger werden mit einem Salat Bouquet, sowie wahlweise mit Pommes Frites oder frittierten Süßkartoffelstäbchen serviert.

STEAKHOUSE FILET BURGER A, D, G, K, L, M — **13,50 €**
Sourdough Burger-Brötchen, Filet Burger 220 g,
Bio-Schnittkäse *, Salat, Tomate, Gewürzgurken, Mayonnaise
Wein-Tipp: El Pino Tempranillo/Shiraz; Beronia Crianza Cuvée

BBQ PULLED PORK BURGER D, G, K, L, M, Farbstoff, Koffein, Alkohol — **10,50 €**
Körnersandwich, Pulled Pork, Sauerkraut, BBQ-Sauce
Wein-Tipp: Le Cheval d´Or Merlot; El Pino Tempranillo/Shiraz

GEGRILLTER HÄHNCHEN BURGER A, D, G, L, M — **8,00 €**
Brioche Brot, Zartes Muskelfleisch vom Hähnchenschenkel,
Gebratene Champignons & Spinat in Currycreme, Bergkäse
Wein-Tipp: Finca Constancia Selección

BLAUSCHIMMELKÄSE BURGER A, D, G, L, M — **9,50 €**
Gourmet Burger-Brot, Leichter Blauschimmelkäse, Feigen Chutney,
karamellisierte Zwiebeln, Rucola, Tomate

SÜSSSPEISEN

Apfelstrudel oder hausgemachter Topfkuchen A, D, G, H — **4,00 €**
(Streuselkuchen mit Früchten)
klassisch mit Vanillesauce und Vanilleeis serviert

Hausgemachter Obstsalat G — **3,50 €**
mit Joghurtsauce und Ahornsirup serviert

Caramelita Eiscreme an Schokotörtchen und Erdbeerpüree A, B, D, G, H — **3,50 €**

Ganache aus weißer und dunkler Schokolade D, G, H, M — **3,50 €**
(Creme aus Schokolade und Sahne)
mit Churros und fruchtiger Sauce

* URSPRUNG

Hier können Sie sich über unsere URSPRUNG-Produkte informieren.

■ Alle Preise mit MwSt. / Todos los precios IVA incluida. / All the prices VAT included.

DIE 14 HAUPTALLERGENE AUF EINEN BLICK

A Eier
alle Arten von Nutzgeflügeleiern
z.B. Hühnereier sowie auch Eier von Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube und Strauß und Eiererzeugnisse wie Eigelb, Eiklar, Eischnee, Flüssigei, Eipulver, Gefrierei, Vollei, Volleipulver, Eiprotein, E322 = Lecithin (Ei) und E1105 = Lysozym (Ei)

B Erdnüsse
alle Erdnusssorten und Erdnusserzeugnisse wie Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussmehl, Erdnussflocken und Erdnussbutter

C Fisch
alle Fischsorten und Fischerzeugnisse wie Fischgelatine, Konserven, Kaviar, Rogen, Fischextrakt und Fischsauce

D Glutenhaltiges Getreide
Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut oder Hybridstämme und Erzeugnisse aus glutenhaltigem Getreide wie Stärke, Mehl, Dunst, Grieß, Couscous, Polenta, Graupen, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge und Weizenkeimöl

E Krebstiere
alle Arten von Krebstieren
z.B. Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Fluss- oder Taschenkrebse, Garnelen, Shrimps, Scampi und Krebstiererzeugnisse wie Krebspulver, Krebsmehl, Krebsbutter, Krebssuppenpasten, Krebskonserven und pasteurisierte Krebserzeugnisse

F Lupinen
alle Lupinensorten und Lupinenerzeugnisse wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinenisolat

G Milch
alle Arten von Nutztiermilch
z.B. Kuhmilch sowie auch Milch von Ziege, Schaf, Büffel und Pferd und Milcherzeugnisse wie Milch, Rahm, Sauerrahm, Crème fraîche, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Kefir, Käse, Quark, Milchpulver, Molke, Milcheiweiß, Kasein(ate), Molkenproteine, Milchzucker (Laktose), Butter, Butterschmalz und Ghee

H Schalenfrüchte
Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse und Erzeugnisse aus Schalenfrüchte wie entsprechende Nussöle, Nusscremes, Nussmus, Nusspasten und geröstete Nüsse

I Schwefeldioxid und Sulfite
E220 - 228 (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder mg/l, berechnet als SO)^2 die damit geschwefelten Erzeugnisse wie Wein, Essig, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Pilze, getrocknetes Gemüse und Trockenobst

J Sellerie
alle Selleriesorten und Sellerieerzeugnisse wie Selleriesaat, Sellerieknolle, Sellerieblatt, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Gemüsesäfte mit Sellerie und Selleriesalz

K Senf
alle Senfsorten und Senferzeugnisse wie Senfsaat, Senfpulver, scharfer Senf, altbayerischer Senf, süßer Senf, Senföl, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten

L Sesamsamen
alle Sesamsorten und Sesamerzeugnisse wie Sesamsaat (schwarzer und weißer Sesam), Sesamöl, Sesampasten (Tahin), Sesambutter, Sesammehl und Sesamsalz

M Soja
alle Sorten von Sojabohnen und Sojaerzeugnisse wie Sojamehl, Sojagrieß, Sojamilch, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojaeiweiß, Sojaflocken, Sojasauce, Sojapaste, Sojasprossen, Tofu, Miso, Tempeh und E322 Sojalecithin

N Weichtiere (Mollusken)
alle Arten von Weichtieren
z.B. Schnecken, Abalone (Seeohr), Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Messer-, Jakobsmuschel, Austern), Tintenfische, Kalmare, Kraken, Meeresschnecken und Weichtiererzeugnisse wie pasteurisierte Weichtiere, Weichtierdauer- konserven und Austernsauce

■ Alle Preise mit MwSt. / Todos los precios IVA incluida. / All the prices VAT included.

FOOD MENU

STARTERS

Wine tip: Goldatzel Spätburgunder Weissherbst

Caesar salad [A, C, D, G] **9,00 €**
served with chicken breast, Parmesan cheese, egg,
croutons, anchovies and dressing

Tomato salad [A, C, D, I] **12,50 €**
(mix of red, yellow and Kumato tomatoes)
served with onions, avocado, tuna fish, black olives and boiled egg

SOUPS

Wine tip: Finca Constancia Parcela 52 Verdejo

Chicken soup with mixed vegetables [J] **4,50 €**

Pumpkin cream soup with a touch of balsamic cream [I] **6,00 €**

TAPAS

3 Tapas **6,50 €**

6 Tapas **12,50 €**

Our tapas are freshly made so it may take a while to be served.

Wine tip: Finca Constancia Parcela 52 Verdejo
Finca Constancia Selección
Beronia Crianza Cuvée
Fritz Fisk Riesling
Schott Metal Wines Stoner Rock
Goldatzel Spätburgunder Weissherbst

Baked goat cheese with quince jelly (membrillo) [G]

Mini Schnitzel with carrots puree [A,D]

Secreto Ibérico (fine Iberian pork meat "secret fillet") with a touch of orange sauce

Pulled Pork with whisky BBQ Sauce [K, Dye, Caffeine, Alcohol]

Croquettes with Serrano ham and Wasabi mayonnaise [A, D, G, K, Dye, Sweeteners]

"Surf & Turf" Catfish and poultry Bratwurst with curry sauce [C, L, Anti oxidations, Phosphate]

Potato cream soup baked with cheese, served with red Pesto sauce and rustic bread [D,G,H]

Meatballs Königsberger style with capers puree, served with anchovies [C,D,G]

Anchovy's salad with avocado and tomato [C]

■ Alle Preise mit MwSt. / Todos los precios IVA incluida. / All the prices VAT included.

GRILLED MEAT DISHES

Our meat dishes served with a salad bouquet.

Entrecôte from the Allgäu Färsen beef * **14,50 €**
Wine tip: Schott Metall Wine Black Hills; Beronia Reserva Mazuelo

Secreto Ibérico (fine Iberian pork meat "secret fillet") **13,50 €**
Wine tip: Beronia Crianza Cuvée; Goldatzel Spätburgunder Weissherbst

Tender muscle meat from the chicken thigh (boneless) **8,50 €**
Wine tip: Finca Constancia Parcela 52 Verdejo

GRILLED FISH DISHES

Our meat dishes served with a salad bouquet.
Wine tip: Finca Constancia Parcela 52 Verdejo; Schott Sauvignon Blanc

Catfish fillet origin Mecklenburg-Vorpommern [c] * **10,50 €**

Char fillet origin Schleswig-Holstein [c] * **14,50 €**

Fillet of Norwegian salmon [c] * **11,50 €**

VEGETARIAN DISH

Smoked organic Tofu served with a mixed salad **7,50 €**
Wine tip: Le Cheval d´Or Merlot

SIDE DISHES FOR THE MAIN COURSES TO SELECT

Potato parsnip puree **2,00 €**

Fennel-savoy-cabbage mix **2,00 €**

Kohlrabi with colorful carrots **2,00 €**

* URSPRUNG

Here you can find out more about URSPRUNG

■ Alle Preise mit MwSt. / Todos los precios IVA incluida. / All the prices VAT included.

BURGER

Our Burgers served with a salad bouquet and, French fries or sweet potato fries to select.

STEAKHOUSE FILLET BURGER A, D, G, K, L, M — **13,50 €**
Sourdough Burger bread, fillet Burger 220 g, organic cheese *,
salad, tomato, gherkin, mayonnaise
Wine tip: El Pino Tempranillo/Shiraz; Beronia Crianza Cuvée

BBQ PULLED PORK BURGER D, G, K, L, M, Dye, Caffeine, Alcohol — **10,50 €**
Whole bread sandwich, pulled pork, sauerkraut, BBQ sauce
Wine tip: Le Cheval d´Or Merlot; El Pino Tempranillo/Shiraz

GRILLED CHICKEN BURGER A, D, G, L, M — **8,00 €**
Brioche bread, tender muscle chicken meat,
mushrooms & spinach in curry cream, spicy cheese
Wine tip: Finca Constancia Selección

BLUE CHEESE BURGER A, D, G, L, M — **9,50 €**
Gourmet Burger bread, light blue cheese, fig chutney,
caramelized onions, arugula, tomato

DESSERTS

Apple strudel or homemade crumble cake with fruits A, D, G, H — **4,00 €**
served with vanilla sauce and vanilla ice cream

Homemade fruit salad G — **3,50 €**
served with yogurt sauce and maple syrup

Caramelita ice cream A, B, D, G, H — **3,50 €**
served with chocolate cake and strawberry puree

Ganache of white and black chocolate D, G, H, M — **3,50 €**
(chocolate and cream) served with Churros and fruit sauce

* URSPRUNG

Here you can find out more about URSPRUNG

■ Alle Preise mit MwSt. / Todos los precios IVA incluida. / All the prices VAT included.

DIE 14 HAUPTALLERGENE AUF EINEN BLICK

A Eggs
aEggs are often found in cakes, some meat products, mayonnaise, mousses, pasta, quiche, sauces and pastries or foods brushed or glazed with egg.

B Peanuts
Peanuts are actually a legume and grow underground, which is why it's sometimes called a groundnut. Peanuts are often used as an ingredient in biscuits, cakes, curries, desserts, sauces (such as satay sauce), as well as in groundnut oil and peanut flour.

C Fish
You will find this in some fish sauces, pizzas, relishes, salad dressings, stock cubes and Worcestershire sauce.

D Cereals containing gluten
Wheat (such as spelt and Khorasan wheat/Kamut), rye, barley and oats is often found in foods containing flour, such as some types of baking powder, batter, breadcrumbs, bread, cakes, couscous, meat products, pasta, pastry, sauces, soups and fried foods which are dusted with flour.

E Crustaceans
Crabs, lobster, prawns and scampi are crustaceans. Shrimp paste, often used in Thai and south-east Asian curries or salads, is an ingredient to look out for.

F Lupin
Yes, lupin is a flower, but it's also found in flour! Lupin flour and seeds can be used in some types of bread, pastries and even in pasta.

G Milch
Milk is a common ingredient in butter, cheese, cream, milk powders and yoghurt. It can also be found in foods brushed or glazed with milk, and in powdered soups and sauces.

H Nuts
Not to be mistaken with peanuts (which are actually a legume and grow underground), this ingredient refers to nuts which grow on trees, like cashew nuts, almonds and hazelnuts. You can find nuts in breads, biscuits, crackers, desserts, nut powders (often used in Asian curries), stir-fried dishes, ice cream, marzipan (almond paste), nut oils and sauces.

I Sulphur dioxide (sometimes known as sulphites)
This is an ingredient often used in dried fruit such as raisins, dried apricots and prunes. You might also find it in meat products, soft drinks, vegetables as well as in wine and beer. If you have asthma, you have a higher risk of developing a reaction to sulphur dioxide.

J Celery
This includes celery stalks, leaves, seeds and the root called celeriac. You can find celery in celery salt, salads, some meat products, soups and stock cubes.

K Mustard
Liquid mustard, mustard powder and mustard seeds fall into this category. This ingredient can also be found in breads, curries, marinades, meat products, salad dressings, sauces and soups.

L Sesame seeds
These seeds can often be found in bread (sprinkled on hamburger buns for example), breadsticks, houmous, sesame oil and tahini. They are sometimes toasted and used in salads.

M Soya
Often found in bean curd, edamame beans, miso paste, textured soya protein, soya flour or tofu, soya is a staple ingredient in oriental food. It can also be found in desserts, ice cream, meat products, sauces and vegetarian products.

N Molluscs
These include mussels, land snails, squid and whelks, but can also be commonly found in oyster sauce or as an ingredient in fish stews

■ Alle Preise mit MwSt. / Todos los precios IVA incluida. / All the prices VAT included.

EUROSTARS
HOTELS

THE
CORNER
BERLIN

By
JAVIER DE LAS MUELAS