

# M E N U

*Weihnachten 2021*

*++ Bitte wählen Sie je eine Vorspeise, einen Hauptgang und ein Dessert für Ihr Event. ++*

## V O R S P E I S E

**Butternuss Kürbissuppe**  
*(veggie) Buchweizen, Spinat, Ricotta, Kürbisöl*

*oder*

**Gelbschwanzmakrele**  
*Beete, Rotkohl, Mohn  
Steckrüben-Bonito-Creme*

*oder*

**Rindertartar**  
*Wachholderbeere, Apfel, Macadamia  
Miso-Focaccia*

## Z W I S C H E N G A N G

**Endivie & Blaukäse**  
*Endivie, Nashi Birne, Stilton, Räuchermandel  
Yogurt-Dill Dressing*

## H A U P T G E R I C H T

**Gans**  
*Brust & Keule, Serviettenknödel, Rotkohl, Röstapfel  
Moosbeere-Liebstockel-Jus*

*oder*

**Stör Filet**  
*Schwarzwurzelcreme, Spitzkohl, Beluga Linsen  
Skyr, Dill Öl*

*oder*

**Hirschkeule**  
*Lardo, getrüffeltes Topinambur, Spinat  
Gin Sauce*

*oder*

**4 Stunden Sellerie (vegan)**  
*Knollensellerie, langsam geröstet & gegrillt  
Shitake, Sellerie-Laphroaig-Püree  
Pfeffer-Jus*

## D E S S E R T

**Pochierte Birne**  
*Britany Shortbread, Orange-Vanille, Mangop  
Zitronenconfit, Yogurt Sorbet*

*oder*

**Schokolade**  
*Karamelapfel, Karamel-Schoko-Ganache  
Apfelkompott, Kokos Sorbet*

*3 Gänge 65*

*4 Gänge 79*

*www.spindler-berlin.de  
instagram: @spindler.berlin*

# M E N U

*Christmas 2021*

---

*++ Please choose a starter, maincourse and a dessert for your happening++*

## S T A R T E R

**Butternut Pumpkin Soup**  
*(veggie) buckwheat, spinach, ricotta  
pumpkin oil*

*or*

**Hamachi**  
*beets, red cabbage, poppy seeds  
turnip, bonito*

*or*

**Beef Tartar**  
*Juniper berry, apple, macadamia  
miso-focaccia*

## I N T E R M E D I A T E C O U R S E

**Endive & Blue Cheese**  
*endive, nashi pear, stilton, smoked almond  
linseeds, red meat radish, dill*

## M A I N C O U R S E

**Goose**  
*breast & leg, „serviettenknödel“, red cabbage, roasted apple  
cranberry jus, lovage oil*

*or*

**Sturgeon Fillet**  
*black salsify, pointed cabbage, beluga lentils  
horseradish, skyr, dill oil*

*or*

**Deer Leg**  
*lardo, truffled Jerusalem artichoke, spinach  
romanesco, gin sauce*

*or*

**Slow Roasted Celeriac** *(vegan)*  
*celeriac roasted for 4 hours, shiitake  
celery-laphroaig puree, pepper-celery jus*

## D E S S E R T

**Poached Pear**  
*brittany shortbread, orange-vanilla hangop  
lemon confit, yogurt sorbet*

*or*

**Chocolate**  
*caramel apple, caramel chocolate ganache  
apple compote, cocos sorbet*

*3 course menu 65*

*4 course menu 79*

*www.spindler-berlin.de  
instagram: @spindler.berlin*