

New Year's Eve

SPINDLER ZBINDER

F I S H & M E A T

Champagner

Jean Aubry & Fils, Rosé, Premier Cru, o,1l

Amuse Bouche

*Ein Gruss aus der Küche
greetings from the kitchen*

.....

Winter Truffle

*Weißer Wintertrüffel, Topinambur, Brioche
white truffle, jerusalem artichoke, brioche*

...

Meeresfrüchte

*Jakobsmuschel, Langusten Tartar
eingelegter Rotkohl, Karotten-Sanddorn-Vinaigrette*

Seafood

*scallops, crawfish tartare, pickled cabbage
carrot-sea buckthorn-vinaigrette*

...

Steinpilz & Foie Gras

*eingelegte Steinpilze, gebratene Foie Gras
„Belper Knolle“ Rohmilchkäse
Laphroaig- Sellerie Creme, Pfeffersauce*

Porcini Mushroom & Foie Gras

*pickled porcini mushroom, panfried foie gras
„Boule de Belp“ rawmilk cheese
laphroaig- celeriac-cream, pepper sauce*

...

Hirsch

*Hirschrücken, Lardo, La Ratte Kartoffel
rote Beete, Spinat, Pfeffer-Gin-Sauce*

Deer

*deer loin, lardo, la ratte potatoe
beetroot, spinach, gin-pepper-jus*

...

Ananas

*pochiert & geflammt, yuzu Cheesecake
Brittany Shortbread, Mandarinen Sorbet*

Pineapple

*poached & flamed, yuzu cheesecake
brittany shortbread, mandarine sorbet*

.....

229 Euro

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

New Year's Eve

SPINDLER Z B I N D E R

F I S H

Champagner

Jean Aubry & Fils, Rosé, Premier Cru, o,1l

Amuse Bouche

*Ein Gruss aus der Küche
greetings from the kitchen*

.....

Winter Truffle

*Weißer Wintertrüffel, Topinambur, Brioche
white truffle, jerusalem artichoke, brioche*

...

Meeresfrüchte

*Jakobsmuschel, Langusten Tartar
eingelegter Rotkohl, Karotten-Sanddorn-Vinaigrette*

Seafood

*scallops, crawfish tartare, pickled cabbage
carrot-sea buckthorn-vinaigrette*

...

Steinpilz & Aal

*eingelegte Steinpilze, Räucheraal
„Belper Knolle“ Rohmilchkäse
Laphroaig- Sellerie Creme, Pfeffersauce*

Porcini Mushroom & Eel

*pickled porcini mushroom, smoked eel
„Boule de Belp“ rawmilk cheese
laphroaig- celeriac-cream, pepper sauce*

...

Steinbutt

*Steinbuttfilet, Forellenkaviar, Salzzitrone
Spitzkohl, rote Beete, Meerrettich, Dillöl*

Turbot

*turbot filet, trout caviar, salted lemon
cabbage, horseradish, dill oil*

...

Ananas

*pochiert & geflammt, yuzu Cheesecake
Brittany Shortbread, Mandarinen Sorbet*

Pineapple

*poached & flamed, yuzu cheesecake
brittany shortbread, mandarine sorbet*

.....

229 Euro

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

New Year's Eve

SPINDLER Z B I N D E R

V E G G I E

Champagner

Jean Aubry & Fils, Rosé, Premier Cru, o,1l

Amuse Bouche

*Ein Gruss aus der Küche
greetings from the kitchen*

.....

Winter Truffle

*Weißer Wintertrüffel, Topinambur, Brioche
white truffle, jerusalem artichoke, brioche*

...

Karotte

*Vintage Möhren, Kichererbsen Panisse, Comté Schaum
Karotten-Sanddorn-Vinaigrette*

Carrot

*vintage carrots, chickpea panisse, comté foam
carrot-sea-buckthorn-vinaigrette*

...

Steinpilz

*ingelegte Steinpilze, „Belper Knolle“ Rohmilchkäse
Laphroaig-Sellerie Creme, Pfeffersauce*

Porcini Mushroom

*pickled porcini mushrooms, „Belper Knolle“ raw milk cheese
laphroaig-celery-cream, pepper sauce*

...

Rote Beete

*Rote Beete a la „Wellington“
Shiitake, Spinat, Rotkohl, Räucherbeete Jus*

Beetroot

*beetroot a la „Wellington“
shiitake, spinach, cabbage, smoked beetroot jus*

...

Ananas

*pochiert & gebläut, yuzu Cheesecake
Brittany Shortbread, Mandarinen Sorbet*

Pineapple

*poached & flamed, yuzu cheesecake
brittany shortbread, mandarine sorbet*

.....

199 Euro

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