

M E N U

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

V O R S P E I S E

Bisque de Crustacés

*Kaiserhummer - Safran Bisque
Garnelenravioli, Fenchel, Rouille*

oder

Burrata

*Kürbis, Chicorée, Endiviensalat
Karottenvinaigrette*

oder

Rindertartar

*Waldaromen, Apfel, Wacholder, Macadamia
hausgebackenes Brioche*

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

Ceviche

*Dorade & Lachs Ceviche, Leche de Tigre
Jalapeños, Pomelo, Coriander*

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

Maishuhn

*junger Grünkohl, Blumenkohl
Salzzitrone, Jalapeño*

oder

Skrei

*Winterkabeljau, Topinambur, Pak Choi
Cranberry, Beurre Blanc*

oder

Duroc Lende

*Süßkartoffel-Köfte Püree, Frühlingskarotten
Cashew, Aprikosen-Senf Jus*

oder

BBQ Sellerie

*langsam geröstetes & gegrilltes Sellerie Steak
Pilze, wilder Blumenkohl, Laphroig Creme, Pfeffer-Sellerie-Jus
(vegan)*

D E S S E R T

Ananas

*3 Wochen fermentierte Ananas, Cognacbutter Brioche
Schokolade, Zitronen-Bergamotte Sorbet*

oder

Azélia Crèmeux

*Haselnuss - Schoko - Creme, pochiertes Rhabarber
Zitronenkuchen, Grüner-Apfel-Sorbet*

3 Gänge 69

4 Gänge 84

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

M E N U

++ Please choose a starter, main course and a dessert for your happening++

S T A R T E R

Bisque de Crustacés
*langoustin & safran bisque, shrimp ravioli
fennel, rouille*

or

Burrata
*pumpkin, chicory, endive salad
carrot vinaigrette*

or

Beef Tartare
*forest flavours, apple, juniper
macadamia nuts, home baked brioche*

I N T E R M E D I A T E

Ceviche
*dorade & salmon ceviche, leche de tigre
jalapeños, pomelo, coriander*

M A I N C O U R S E

Corn Chicken
*young kale, cauliflower
confit lemon, jalapeño*

or

Skrei
*winter cod, jerusalem artichoke
pak choi, cranberry, beurre blanc*

or

Duroc Loin
*sweet potato-köfte mash, spring carrots
cashew nut, mustard- apricot jus*

or

BBQ Selleriac
*slow roasted & grilled celeriac steak
bbq-mushrooms, wild cauliflower
laphroig cream, pepper-selleriac-jus
(vegan)*

D E S S E R T

Pineapple
*3 weeks fermented pineapple, cognac butter brioche
chocolate, lemon-bergamot sorbet*

or

Azélie Crèmeux
*hazelnut-choco-cream, poached rhubarb
lemon cake, green apple sorbet*

*3 course menu 69
4 course menu 84*

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