



Kempinski Hotel
Bristol

BERLIN

Menü

Genießen Sie ein Vier – Gang Menü zum Preis von 75 Euro, indem Sie sich die Elemente nach eigenen Wünschen selber zusammen stellen. Der iranische Impérial Kaviar ist von dieser Menükreation jedoch ausgenommen.

Vorspeisen

EUR

Hausgemachte Bratwurst von der Riesengarnele und Lachs an Curry - Ananassauce	9,50
Mille feuille von der Taube und Morchel mit marinierten Spargelspitzen in altem Balsamico und Kirsch- Lavendelsauce	16,00
Das Beste vom Flusskrebs und Kohlrabi mit Kresse und Creme fraiche	17,00
Flammierte Garnelen und Wachtel am Spieß mit Mango an Salatspitzen	18,00
Zweierlei vom Maibock und Spargel mit Bärlauch- Pinienkernen Dipp	19,00
Vorspeisenvariation	26,00
Iranischer Impérial Kaviar (20 g)	150,00

Suppen

EUR

Schaumsuppe vom Babyspinat mit gebratener Stubenkükenroulade	10,00
Dreierlei Suppen in der Löwenkopfterrine / auch einzeln serviert	11,00



Kempinski Hotel
Bristol

BERLIN

Zwischengänge

EUR

Pot eu feu vom Rind und Perlhuhn mit Sprossen in Tempura	12,00
Gratinierte Jakobsmuscheln auf Tomatenrissotto mit grünem Curry	21,00

Fisch

EUR

Gegrillter Heilbutt auf Brunnenkresserisotto und gebratener Zucchini in Basilikum	28,00
Gebratener St. Pierre im Brickteig mit Kräutern und Olivenöl auf Sepia-Linguini	31,00
Gebratener Seeteufel unter dem Kartoffelsamnetz auf Babyspinat in Safranchampagnersauce	33,00

Fleisch

EUR

Gebratener Ferkelrücken an Blutwurst- Kartoffelbällchen mit sautierten Perlzwiebeln und Kümmel	26,00
Flambierter Zitronengrasspieß vom Kalbsfilet und Rinderfiletspitzen auf Rosmarinkartoffeln und gebratenem Minigemüse mit Dijonsenf- Pfefferrahm	29,00
Kotelette vom Kalb auf gratinierten Waldpilzen mit Rosmarin und Lauch	31,00
Gefülltes Kalbsfilet mit Riesengarnelen auf Polentatalern und Bärlauchschaum	33,00
Gebratenes Lammcarrée auf Paprikacouscous mit gefülltem Paprika und Kreuzkümmel	34,00
Gegrilltes Rinderfilet auf Minigemüse mit Rosmarinkartoffeln und Blumenkohltrerrine	35,00



Kempinski Hotel
Bristol

BERLIN

Regionales als Erlebnis

Gegrillte Kalbsleber mit Calvados Apfelspalten
und Kartoffelpüree 25,00

Jeden Freitag und Samstagabend
geschmorte Müritzlammkeule vom Wagen 29,00

Dessert

EUR

Panna Cotta von Kokos mit Ingwerparfait und altem Balsamico 7,00

Tiramisu von der Erdbeere mit karamellisierten Mandelfächer
und Vanille 8,00

Gratinierte Waldbeeren mit weißem Schokoladeneis
und Himbeer- Rosensauce 8,50

Klassische Crème Brûlée 8,50

Französischer Rohmilchkäse
mit Früchten der Saison 13,50

Crêpes Suzettes am Tisch flambiert 13,50

Ihre Tischreservierung nehmen wir gern entgegen unter Tel: (030) 8843 4767.