



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 Impérial Auslese Kaviar ist von dieser Menükreation jedoch ausgenommen.

Vorspeisen EUR

Hausgemachte Bratwurst von der Riesengarnele und Lachs an Curry - Ananassauce	9,50
Zweierlei vom Schwarzfederhuhn auf Orangencarpaccio mit Ananassauce und Sesam	16,00
Törtchen vom Rauchaal und Meerrettich mit Pumpnickel und Wachtelei	18,00
Winterliche Salatspitzen mit gebackenen Riesengarnelen in Ingwer und Brickteig	21,00
Vorspeisenvariation	26,00
Impérial Auslese Kaviar (20 g)	150,00

Suppen EUR

Dreierlei Suppen in der Löwenkopfterrine / auch einzeln serviert	11,00
Schaumsuppe von der Marone mit gebackenen Entenbällchen im Mandelmantel	12,00



Kempinski Hotel Bristol

BERLIN

Zwischengänge EUR

Rote Beete- Ravioli mit gebratener Taubenbrust und Sellerieschaum	18,00
Zweierlei vom Kanadischen Hummer mit Mango und Estragon	25,00

Fisch EUR

Gefüllter Meerwolf mit Zander und Kaiserschoten auf Sepia-Farfalle und Sauce von Roter Beete	29,00
Medaillon vom Seeteufel unter der Kartoffelkruste mit gebackenen Kohlrabitalern und Karottenspaghetti	33,00
Kotelette vom Steinbutt auf gratinierten Safrankartoffeln mit Hummer und Fenchel	34,00

Fleisch EUR

Saalower Ferkelrücken auf gebratenen Schwarzwurzeln mit gelben Rüben und Kartoffeln im Strudelteig	27,00
Flambierter Zitronengrasspieß vom Kalbsfilet und Rinderfiletspitzen auf Rosmarinkartoffeln und gebratenem Minigemüse mit Dijonsenf- Pfefferrahm	29,00
Carrée vom Lamm unter der Tomaten-Oliven-Kruste auf Couscous mit Knoblauch und Chili	32,00
Offene Lasagne mit Kalbsfilet und Riesengarnelen in Kürbis- Ingwerragout	33,00
Gegrilltes Kotelette vom Kalbsrücken auf sautierten Waldpilzen mit Salbei-Gnoccis	34,00
Gegrilltes Rinderfilet auf Minigemüse mit Rosmarinkartoffeln und Blumenkohlterrine	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

Mousse von der Williamsbirne in der Schokoladenträne mit Vanillekaramell	8,50
Crème Brûlée von der Passionsfrucht	10,00
Arme Ritter von Ingwerbrioche weißes Schokoladeneis und Schaum vom Granatapfel	11,50
Französischer Rohmilchkäse mit Früchten der Saison	14,50
Crêpes Suzettes am Tisch flambiert	14,50