



# MENÜ-EMPFEHLUNGEN 2020

BY RESTAURANT ALVIS IM HOTEL ALBRECHTSHOF



## MENÜEMPFEHLUNGEN 2020

Für Ihre Feierlichkeiten haben wir Ihnen gerne einige saisonale Menüs zusammengestellt. Unsere Menüs servieren wir Ihnen ab 10 Personen.

Die Speisen unserer Menüempfehlungen können Sie ganz nach Ihren Wünschen zusammenstellen.

Wir dürfen Sie allerdings bitten, für Ihre Feierlichkeit ein einheitliches Menü auszuwählen, sodass wir Ihren Qualitätsanforderungen an unsere Küche gerecht werden können.

Alle hier angegebenen Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.



Stellen Sie sich Ihr 2, 3 oder 4 Gänge-Wünschmenü aus diesen Speisen einfach selbst zusammen! Wir beraten Sie gern.

## Vorspeisen

Tatar vom geräuchertem Lachs auf einem Artischockenherz an Wildkräutern | 13,80 €  
 Zweierlei vom Kalbstafelspitz mit Sülze, Vitello Tonato und einem Salatbouquet | 13,50 €  
 Gegrilltes Gemüse mit einem Tofu Spieß auf Kräutercreme | 12,50 €

## Suppen

Kartoffel-Lachs-Süppchen | 6,90 €  
 Brandenburger Krebsüppchen mit Dillsahne | 7,90 € <sup>12</sup>  
 Rote Beete-Süppchen mit Mozzarella Praline | 6,50 € <sup>12</sup>

## Hauptgerichte

Hähnchenbrust auf leichter Wermutsauce mit Brokkoli und gelben Bandnudeln | 19,10 €  
 Filet vom Ukermärker Rind auf Madeirasauce mit Süsskartoffel Püree und kleinem Gemüse | 23,20 €  
 Fleischtomate gefüllt mit Risotto, garniert mit einer Frischkäse Praline | 17,30 €

## Dessert

Ragout von Apfel und Birne im Filouteig mit Schokolade | 12,50 €  
 Mascarponecrème mit Orange auf Biskuit | 12,50 €  
 Karamelisiertes Milch-Bananen-Mousse | 12,50 €



## WEISSWEINE

Freistil  
 Weingut Philipp Kuhn, Pfalz  
 Muskateller, trocken  
 grüner Apfel, reife Stachelbeere  
 30,00 €  
 Riesling Hochgewächs 'Selection'  
 Weingut Kallfelz, Moselhängen  
 Riesling, feinherb  
 fruchtig, mineralisch, verspielt, intensives Bukett  
 30,00 €

Weißburgunder  
 Weingut Abril, Baden  
 Weißburgunder, trocken  
 Honigduft, Lindenblüte  
 32,00 €

## ROTWEINE

Rosé „Sonett“  
 Weingut Heger, Baden  
 Spätburgunder, trocken  
 exotische Früchte, cremige Textur  
 32,00 €

Spätburgunder 'Aufwind'  
 Weingut Hensel, Pfalz  
 Spätburgunder, trocken  
 Kirschen, Waldbeeren, zarte Holznote  
 36,00 €

Blauer Zweigelt  
 Weingut Kloster Pforta, Saale-Unstrut  
 Zweigelt, trocken  
 tiefrote Farbe, Weichselkirsche  
 34,00 €



Stellen Sie sich Ihr 2, 3 oder 4 Gänge-Wünschmenü aus diesen Speisen einfach selbst zusammen! Wir beraten Sie gern.

## Vorspeisen

Tomate-Mozzarella und Anti Pasti | 12,10 €

Salat vom Beelitzer Spargel

mit gebratener Wildgarnele und Wildkräutern | 13,80

Marinierter Zander auf Birnen Carpaccio in Salatherzen | 12,80 €

## Suppen

Tomatencreme mit Mozzarella Praline | 6,80 €

Spargelsamtsüppchen mit Lachs Canapé | 7,70 €

Bärlauchsüppchen mit Landjägerspieß | 6,90 € <sup>1,12,24</sup>

## Hauptgerichte

Lachsfilet „Finkenwerder Art“ mit Brokkoli und Dillkartoffel | 19,10 €

Medaillon vom Kalbsfilet mit Stangenspargel (saisonal) und

gebackener Käsekartoffel | 23,20 €

Gebackenes Gemüse auf Lauch-Fondue mit Kartoffel Carpaccio | 18,10 €

## Dessert

Käsekuchen im Glas mit Schokolade und Beeren | 12,50 €

Crème Brûlée und ein mit Früchtengefüllter Crêpe | 12,50 €

Walnuss-Brownie im Glas mit Erdnussbutter | 12,50 €



## WEINEMPFEHLUNG:

### WEISSWEINE

Pinot & Co. Rosé

Weingut Dreissigacker, Rheinhessen  
Spätburgunder / St. Laurent, trocken  
zartrosa, feine Säure, Kräuteraromen  
30,00 €

Merler Adler

Weingut Kallfelz, Moselhängen  
Riesling Kabinett, trocken  
filigran-elegantes Aroma, feine Beeren  
31,00 €

Sauvignon Blanc

Weingut Fusser, Pfalz  
Sauvignon Blanc, trocken  
Stachelbeere, Zitrusfrüchte und Holunder  
34,00 €

### ROTWEINE

Incognito

Weingut Phillip Kuhn, Pfalz  
Dornfelder/Merlot, trocken  
Schwarzkirschen, feine Röstaromen  
34,00 €

Spätburgunder „Sonett“

Weingut Heger, Baden  
Spätburgunder, trocken  
intensive feine Beerenaromen, orientalische Gewürze  
36,00 €

Blauer Zweigelt

Weingut Kloster Pforta, Saale-Unstrut  
Zweigelt, trocken  
tiefrote Farbe, Weichselkirsche  
34,00 €



Stellen Sie sich Ihr 2, 3 oder 4 Gänge-Wünschmenü aus diesen Speisen einfach selbst zusammen! Wir beraten Sie gern.

## Vorspeise

Gebeiztes Lachsfilet mit Apfel-Rettich-Salat | 12,80 €

Vitello Tonnato vom Ückeritzer Kalb mit Wildkräutersalat | 13,80 € <sup>9,12,22</sup>

Terrine von Gemüse auf Kräutersauce mit mariniertem Babyspinat | 12,10 € <sup>1,8,12,22,24</sup>

## Suppe

Crème von Waldpilzen mit Tomate Bruchetta | 7,70 €

Kaltes oder warmes Süsspchen von der Landgurke mit marinierten Shrimps | 7,20 € <sup>7,12</sup>

## Hauptgänge

Rindslendenschnitte auf Kartoffel-Reibekuchen mit Waldpilz Cassoulet | 22,80 € <sup>1,8,12,21</sup>

Filet vom Havelzander auf Trauben-Lauch mit Kaviarkartoffeln | 23,70 € <sup>9,12</sup>

Ofentomate mit Tofu auf Vollkornnudeln und jungem Gemüse | 17,20 €

## Dessert

Gefüllte Babyananas auf Cassis Sorbet mit Schokoladensauce | 12,80 €

Rhabarber-Erdbeer-Süsspchen mit Waltmeister-Crème | 12,50 €



## WEINEMPFEHLUNG:

### WEISSWEINE

Grauburgunder „Sonett“

Weingut Heger, Baden

Grauburgunder, trocken

Aprikosen, Mangos, und Melonen, cremige Textur

32,00 €

Iphöfer Mönchshütte

Müller Thurgau, trocken

frischer Muskatduft, saftige Zitrusnoten

28,00 €

Naumburger Weißburgunder

Weingut Kloster Pforta, Saale-Unstrut

Weißburgunder, trocken

Apfel, Quitte, Honigmelone, Pfirsich

30,00 €

### ROTWEINE

Pinot & Co. Rosé

Weingut Dreissigacker, Rheinhessen

Spätburgunder / St. Laurent, trocken

zartrosa, feine Säure, Kräuteraroma

30,00 €

Incognito

Weingut Philipp Kuhn, Pfalz

Dornfelder / Merlot, trocken

Schwarzkirschen, feine Röstaromen

34,00 €

Merlot Höhenflug

Weingut Hensel, Pfalz

Merlot, trocken

Schattenmorellen, Holunder, Barrique-Note

46,00 €



Stellen Sie sich Ihr 2, 3 oder 4 Gänge-Wünschmenü aus diesen Speisen einfach selbst zusammen! Wir beraten Sie gern.

## Vorspeisen

Dreierlei Frischkäse im Crêpes auf Gurkencreme mit winterlichen Salaten | 12,90 €

Rosa Roastbeef auf Carpaccio vom Muskatkürbis mit Gurkenrelish | 13,80 €  
Gebiratende Wachtelbrust auf Birnen-Apfel-Ratatouille und Feldsalat | 14,10 €

## Suppe

Berliner Kartoffeltopf mit gebackener Blutwurst | 6,10 € <sup>1,12,21</sup>

Feine Kalbsboullion mit pochierem Wachtelei und Kalbsfilet | 7,80 €

## Hauptgang

Rosa gebratene Entenbrust, Rotkohl, Grünkohl, Kloß | 20,50 €

Uckermärker Rinderfilet auf Madeira-Portwein-Jus mit Kartoffeltörtchen und Grilltomate | 22,80 €

Gratinierter Karotten-Lauch-Kuchen auf Schwarzwurzeln á la Crème | 17,10 € <sup>1,8,12</sup>

## Dessert

Birne Helene, geschichtet im Weckglas mit Waldbeerensorbet | 12,80 € <sup>8,12,14</sup>

Warmer Haselnuss-Rum-Kuchen mit Weinbrandkirschen und Vanilleeiscrème | 12,80 €



## WEISSWEINE

Riesling  
Weingut Robert Weil, Rheingau  
Riesling, trocken  
Pfirsichduft, feine Säure, pikant  
38,00 €

Riesling Ruppertsberg  
Weingut Fusser, Pfalz  
Riesling, trocken  
weißer Pfirsich und Aroma von exotischen Früchten  
32,00 €

Weißburgunder & Chardonnay-Aufwind  
Weingut Hensel, Pfalz  
Weißburgunder / Chardonnay, trocken  
Bukett von Aprikosen und Mandeln  
34,00 €

## ROTWEINE

Spätburgunder „Sonett“  
Weingut Heger, Baden  
Spätburgunder, trocken  
intensive feine Beerenaromen, orientalische Gewürze  
36,00 €

Mano Negra  
Weingut Philipp Kuhn, Pfalz  
Blaufränk. / Cabernet, trocken  
schwarze Früchte, Lebkuchen, Kräuter  
46,00 €

Saalhäuser Blauer Spätburgunder  
Weingut Kloster Pforta, Saale-Unstrut  
Spätburgunder, trocken  
Waldbeeren, Nußaromen  
42,00 €

## VERZEICHNIS ZU DEN ALLERGENEN

Weizen.....	01
Roggen.....	02
Gerste.....	03
Hafer.....	04
Dinkel.....	05
Khorasan-Weizen.....	06
Krebstiere.....	07
Eier.....	08
Fische.....	09
Erdnüsse.....	10
Sojabohnen.....	11
Milch.....	12
Mandeln.....	13
Haselnüsse.....	14
Walnüsse.....	15
Kaschunüsse.....	16
Pecannüsse.....	17
Paranüsse.....	18
Pistazien.....	19
Macadamia-Queenslandnüsse.....	20
Sellerie.....	21
Senf.....	22
Sesamsamen.....	23
Schwefeldioxid und Sulphite.....	24
Lupinen.....	25
Weichtiere.....	26







[www.facebook.com/restaurantalvis](https://www.facebook.com/restaurantalvis)

Restaurant ALvis | Albrechtstrasse 8 10117 Berlin  
Tel.: 030/30886-480  
[bankett@albrechtshof-hotels.de](mailto:bankett@albrechtshof-hotels.de)  
[www.alvis-restaurant.de](http://www.alvis-restaurant.de)