

# martas

— RESTAURANT ALVIS —  
ALBRECHTSHOF BERLIN

## SPEISEKARTE

### VORSPEISEN

#### Starters

Terrine vom Kalb | Radieschensalat 14,80 €  
*Veal terrine | radish salad*

Gefüllte Tête de Moine Röllchen | Wildkräutersalat 13,20 €  
*Stuffed Tête de Moine rolls | wild herb salad*

### SUPPEN

#### Soups

Kartoffel-Bärlauch-Süppchen | Gemüsestroh 8,80 €  
*Potato and wild garlic soup | vegetable straws*

Krebssüppchen | Dillhaube 9,10 €  
*Crab soup | dill garnish*

### HAUPTGÄNGE

#### Main Courses

Gefüllte Maishähnchenbrust | Tomaten-Spargel-Vinaigrette |  
Bärlauchnudeln 29,80 €  
*Stuffed maize-fed chicken breast | tomato and asparagus vinaigrette |  
wild garlic pasta*

Bäckchen und Bauch vom Schwein | Möhrenbündchen |  
Kartoffelpüree 29,80 €  
*Pork cheeks and belly | carrot fronds | mashed potatoes*

# martas

— RESTAURANT ALVIS —  
ALBRECHTSHOF BERLIN

Rindslendenschnitte mit Gänseleber | Rotweinschalotten |  
Kartoffelbaumkuchen 33,80 €  
*Slices of beef fillet with foie gras | red wine shallots | potato layer cake*

## FISCH

### Fish

Gebratenes Saiblingsfilet | geschmorte Gurken | Safranrisotto 29,80 €  
*Pan-fried char fillet | braised gherkins | saffron risotto*

Roulade von der Lachsforelle und Zander | kleines Gemüse |  
Krebsnudeln 29,80 €  
*Salmon trout and zander roulade | mixed vegetables | crayfish pasta*

Gebratener Kabeljau | Spinatschaum | glasiertes Gemüse |  
Meerrettichpüree 28,20 €  
*Pan-fried cod | spinach foam | glazed vegetables | horseradish purée*

## VEGETARISCH

### Vegetarian

Erbsen-Maultaschen | Trüffelrahm | Tomatenconcassée 26,80 €  
*Pea ravioli | truffle cream | tomato concassé*

Fenchel-Lauch-Quiche | gebackene Wiesenchampignons 26,80 €  
*Fennel and leek quiche | baked field mushrooms*

Dreierlei gefüllte Minipaprika | Spargelrisotto 27,10 €  
*Three kinds of stuffed mini peppers | asparagus risotto*

# martas

— RESTAURANT ALVIS —  
ALBRECHTSHOF BERLIN

## ALVIS SPECIALS

Wiener Schnitzel | Gurkensalat | Bratkartoffeln 32,80 €  
*Wiener Schnitzel | cucumber salad | fried potatoes*

Berliner Kalbsleber | Apfel-Zwiebel-Schmand | Kartoffelpüree 29,80 €  
*Berlin-style veal liver | apple and onion sour cream | mashed potatoes*

## DESSERT

*Dessert*

Cheesecake | Erdbeerpralinen | Pistazien-Crumble 14,80 €  
*Cheesecake | strawberry chocolates | pistachio crumble*

Zitronenmousse | Rhabarbergelee | Biskuit 14,80 €  
*Lemon mousse | rhubarb jelly | sponge cake*

Crème Brûlée | marinierte Beeren | Schokoladeneis 14,80 €  
*Crème brûlée | marinated berries | chocolate ice cream*

## KÄSE

*Cheese*

Französischer und deutscher Käse | 15,20 €  
Butter | Brot | Marmeladen | Trauben  
*French and German cheese | butter | bread | jams | grapes*

Bei Fragen bezüglich Inhaltsstoffen und Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.  
Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

*If you have any questions regarding ingredients and allergens, please contact our service staff.  
All prices include statutory VAT.*