

martas

— RESTAURANT ALVIS —
ALBRECHTSHOF BERLIN

SPEISEKARTE

SUPPEN

Soups

Kürbissüppchen mit gerösteten Walnüssen <i>Pumpkin soup with roasted walnuts</i>	8,80 €
Cappuccino von Roter Bete mit einer Maronenoblate <i>Beetroot cappuccino with a chestnut wafer</i>	8,80 €
Essenz von Ochsen mit Altem Weinbrand <i>Essence of oxen with aged brandy</i>	9,20 €

VORSPEISEN

Starters

Gebeizter Lammrücken mit Muskatkürbis und einem Wildsalat <i>Marinated lamb loin with nutmeg squash and a wild salad</i>	14,30 €
Crème Brûlée vom Kohlrabi mit Balsamico-Nüssen und Birne <i>Cream brûlée made from kohlrabi with balsamic nuts and pear</i>	13,90 €
Tatar vom Rind mit Wachtelei, Sardelle und Kapern <i>Beef tartare with quail egg, anchovy and capers</i>	15,80 €

martas

— RESTAURANT ALVIS —
ALBRECHTSHOF BERLIN

HAUPTGÄNGE

Main Courses

Berliner Kalbsleber, Apfel-Zwiebel-Schmand, Kartoffelpüree <i>Veal liver, apple and onion sour cream, mashed potatoes</i>	29,80 €
Entenbrust, Amarena Kirschen, Kartoffeltorte <i>Duck breast, Amarena cherries, potato cake</i>	32,00 €
Hirschrücken, glasiertes Minigemüse, Laugenknödel <i>Venison loin, glazed mini vegetables, pretzel dumplings</i>	33,70 €
Dorschfilet, Trauben-Lauch Risotto, Wermutschaum <i>Cod fillet, grape and leek risotto, wormwood foam</i>	30,70 €
Zander Kartoffelkruste, Gemüsecausolette, Kriebsschaum <i>Zander potato crust, vegetable caussalette, crab foam</i>	31,20 €
Rollmops von der Bachforelle, Kriebnudeln <i>Rolled trout, crab noodles</i>	29,10 €
Glasierter Tofu, Erbsenmus, Kürbisbrot <i>Glazed tofu, pea purée, pumpkin bread</i>	25,10 €
Offener Gemüsestrudel, Rahmwirsing <i>Open vegetable strudel, creamed savoy cabbage</i>	25,10 €

martas

— RESTAURANT ALVIS —
ALBRECHTSHOF BERLIN

DESSERT

Dessert

Creme Brûlée, kandierte Walnüsse, Apfel-Birneneiscreme 14,30 €
Creme brûlée, candied walnuts, apple and pear ice cream

Schokoladentörtchen, Minimarzipanäpfel, Zimteis 14,30 €
Chocolate tartlets, mini marzipan apples, cinnamon ice cream

Mascarpone-Blaubeermousse, Rumtopf, Honighippe 14,30 €
Mascarpone blueberry mousse, rum pot, honey meringue

KÄSE

Cheese

Käse vom Brett, verschiedene Marmeladen, 17,00 €
Butter und Brotauswahl
Cheese platter, assorted jams, butter and bread selection

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.*