

Speisenkarte 2019

Vorspeisen

starter

Bunter Wildkräutersalat mit gefülltem Käse-Crêpes-Röllchen
Mixed wild herb salad with small filled cheese crêpes rolls
12,30

Gezupfter Mozzarella mit Tomatenmousse und Wildkräuter
Plucked mozzarella with tomato mousse and wild herbs
13,60

Geflämmte Entenröllchen mit Apfelparpaccio und Parmesan
Small flambe duck rolls with apple carpaccio and Parmesan
14,30

Suppen

Soups

Brandenburger Entenessenz mit pochiertem Wachtelei
Duck essence with poached quail egg
7,40

Frühlingslauchsuppchen mit gratiniertem Blauschimmel
Soup of spring onions with gratineed blue cheese
6,90

Fischtopf „ALvis“ mit Jacobsmuschelspieß
Fish stew „ALvis“ with a skewer of scallops
8,10

Vegetarisch

Vegetarian

Brokkoli-Kartoffel-Roulade mit Gemüse und Kresseschaum
Broccoli and potato roulade with vegetables and a light cress mousse
16,80

Frischkäse-Maultasche mit Kapernvinaigrette
Cream cheese dumpling with caper vinaigrette
16,20



Hauptgänge

Main courses

Rindslendenschnitte mit Apfel und Kalbsleber an Kartoffelroulade

Beef sirloin slices with apple and veal liver on potato roulade

23,70

Zweierlei vom Lamm Carré und Rücken mit Bohnen und Kartoffelkuchen

Two kinds of lamb carré and back with beans and potato cake

22,80

Maishähnchenbrust mit Zitronengras und Pinienpüree

Corn chicken breast with lemongrass and pine puree

22,10

Schollenfilet mit Kartoffel-Rhabarbersalat und Spargel

Plaice fillet with potato rhubarb salad and asparagus

21,10

Kabeljau und Lachsforelle an gebratenem Fenchel mit kleinem Gemüse, Kartoffeln und Kaviar

Cod and salmon trout with fried fennel with vegetables, potatoes and caviar

22,30

Gebratenes Zanderfilet mit Garnelenspieß an Gemüse-Cassoulet und Krebschaum

Fried pike perch fillet with prawn skewer on vegetable cassoulet and crab mousse

22,80

Dessert

Vanille-Cremè-Brûlée mit Champagnereis

Vanilla creme brulee with champagne ice cream

13,60

Mascarpone mit Erdbeeren, Biskuitröllchen und Cremèeis

Mascarpone with strawberries, biscuit rolls and creamy ice cream

13,60

Rhabarbersüppchen mit Erdbeersorbet und Limonenbiskuit

Rhubarb soup with strawberry sorbet and lime biscuit

12,80

Restaurant ALvis | Albrechtstrasse 8 | 10117 Berlin

Telefon: 030/ 30886-560

E-Mail: kontakt@alvis-restaurant.de

Alle Informationen finden Sie unter: www.alvis-restaurant.de