



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 iranische Impérial Kaviar ist von dieser Menücreation jedoch ausgenommen.

Vorspeisen	EUR
Hausgemachte Bratwurst von der Riesengarnele und Lachs an Curry - AnanassaUCE	9,50
Gebratene Kartoffel-Lachsbulette und Selleriesalat mit rotem Kaviar und Senf - Dill - Dip	16,00
Carpaccio von der Melone mit geeistem Champagner-Limettengelee und sautiertem Kaninchenrücken in Lardospeck	17,00
Salatspitzen im Sherrydressing mit flambierten Jakobsmuscheln	19,00
Pastete vom Pfifferling und Reh mit Holunder - Senfchutney	20,00
Vorspeisenvariation	26,00
Iranischer Impérial Kaviar (20 g)	150,00

Suppen	EUR
Geeiste gelbe Paprikasuppe mit gebackenen Garnelenbällchen in Basilikumtempura	10,00
Dreierlei Suppen in der Löwenkopfterrine / auch einzeln serviert	11,00



Kempinski Hotel Bristol

BERLIN

Zwischengänge EUR

Ravioli von der Tomate und Büffelmozzarella
mit gebratenem Lamm und Guacamole 16,00

Gebratene Riesengarnelen und Langusten
in der Backkartoffel mit Estragonquark 18,00

Fisch EUR

Pot au Feu aus Fluss und Meer mit Basilikum - Tomatencracker
und Fenchelschaum 26,00

Zweierlei vom Meerwolf auf Kohlrabispaghetti
mit Dill - Hummersauce 32,00

Gebratener Steinbutt unter der Pumpernickelhaube
auf Brennessel - Risotto 34,00

Fleisch EUR

Gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn
in Kokosnuss an Maracujasauce und gebackenen Reistalern 26,00

Flambierter Zitronengrasspieß vom Kalbsfilet
und Rinderfiletspitzen auf Rosmarinkartoffeln mit
gebratenem Minigemüse und Dijonsenf - Pfefferrahm 29,00

Gratinierter Lammrücken mit Tomaten, Basilikum und Oliven
an gefüllten Kartoffeln mit Peperoni und Schafskäse 32,00

Gefüllter Kalbsrücken aus Linum mit Frischkäse
im Kräuterbrotmantel an Steinpilz - Kartoffeltaschen 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

Variation von der Pflaume mit hausgemachten Sliboviceeis	7,00
Kaltschale vom Pfirsich und Nektarine mit Sago und hausgemachtem Mascarponeeis	7,50
Cremé von Schwarzwälderkersch im Glas mit Schokobiskuit	8,00
Parfait vom Sanddorn mit gebratenen Schokoladenravioli aus Filo	8,50
Am Tisch flambierte Mirabellen mit Mirabellengeist und Bourbonvanilleeis	11,00
Französischer Rohmilchkäse mit Früchten der Saison	13,50