



SO/BERLIN *Das Stue*

**WEIHNACHTSMENÜ 2020**

**CHRISTMAS MENU 2020**

# WEIHNACHTSMENÜ | CHRISTMAS MENU

75,00€ pro Person | 75,00€ per person

## TAPAS PRO PERSON | TAPAS PER PERSON

Konsomee aus Waldaromen  
Forest consommé

## VORSPEISEN AUSWAHL | STARTER TO CHOOSE

Perlhuhn "Canelloni" mit schwarzem Trompetenpilz & Steinpilzsauce  
Guinea fowl "canelloni" with black trumpet mushroom & ceps sauce

Gebratener Kürbis mit Verjus, Parmesan & Trüffel  
Roasted pumpkin with verjus, parmesan & truffle

Angebratene Jakobsmuschel mit Seeigel & Kohlrabi  
Seared scallop with sea urchin & turnip cabbage

## HAUPTGANG AUSWAHL | MAIN COURSE TO CHOOSE

Kastanien-Ravioli mit Languste, Pilzkonsommee & Estragon  
Chestnut ravioli with langoustine, mushroom consommé & estragon

Pochierter Kabeljau with Topinamburcrème, brauner Butter & Zitronenthymian  
Poached cod fish with topinambur crème, brown butter & lemon thyme

Honig glasierte Entenbrust mit Birne & Rotkohl  
Honey glazed duck breast with pear & red cabbage

## DESSERT AUSWAHL | DESSERT TO CHOOSE

Turrón Crème – Spanisches weißes Nougat mit Kumquat, Milcheiscreme & Olivenöl  
Turrón cream – Spanish white nougat with kumquat, milk ice cream & olive oil

"Baba au Rum" mit eingemachtem Pfirsich & Vanille  
"Baba au Rum" with preserved peach & vanilla

BITTE WÄHLEN SIE ALLE GÄNGE VORAB AUS. EINE A LA CARTE WAHL IST VOR ORT NICHT MEHR MÖGLICH.

PLEASE SELECT ALL COURSES IN ADVANCE. AN A LA CARTE CHOICE IS NO LONGER POSSIBLE ON SITE.