

SO/BERLIN Das Stue

THE CASUAL

INSPIRIERT DURCH DIE VIELFALT DER KULTUREN WELTWEIT,
NIMMT SIE DIE KÜCHE DES »THE CASUAL«
MIT AUF EINE KULINARISCHE REISE.

INSPIRED BY THE DIVERSITY OF FOOD CULTURES WORLDWIDE,
THE CUISINE OF »THE CASUAL« TAKES YOU ON A CULINARY JOURNEY.

STUE LUNCH

VORSPEISEN STARTERS

Grüne Tomatengazpacho | **green tomato gazpacho**
Parmaschinken
parma ham

Bruschetta | **bruschetta**
Getrocknete Tomaten | Tagiasca Oliven | Konfierte Zitrone
dried tomato | tagiasca olives | confied lemon

HAUPTGERICHTE MAIN COURSES

Hausgemachte Tagliatelle | **homemade tagliatelle**
Gegrillter Pulpo | Arrabiata
grilled pulpo | arrabiata

Gegrillte Aubergine | **grilled eggplant**
Feta Käse | Tabbouleh
Feta cheese | tabbouleh

DESSERT

Karamellierte Ananas | **caramelized pineapple**
Milchreis Eiscreme | Kokos Espuma
milk rice ice cream | coconut espuma

2-GANG MENÜ | **2 COURSE MENU** 21,00 €

3-GANG MENÜ | **3 COURSE MENU** 29,00 €

SNACKS

Marinierte Stue Oliven marinated Stue olives	4,00 €
Patatas Bravas	8,00 €
‘Croquetas de Jamón Ibérico’	12,00 €
Pimientos de Padrón Mayonesa Galicia pimientos de Padrón mayonesa galicia	12,00 €
‘Prosciutto Crudo di Parma’ Oliven Bruschetta olive bruschetta	15,00 €
Babaganoush Labneh Rote Beete Tahini Pita Brot babaganoush labneh beet root tahini pita bread	18,00 €

HOTEL CLASSICS

Schnitzel 'Das Stue' Kartoffelsalat Gurkensalat Preiselbeeren potato salad cucumber salad cranberry jam	23,00 €
Club Sandwich Hühnchen Bacon Salat Tomate frittierte Kartoffeln (auf Wunsch auch vegan/vegetarisch zubereitet) chicken bacon salad steak fries (vegan/vegetarian option available on request)	19,00 €
Beefburger Zwiebeln Salat Tomate frittierte Kartoffeln onions salad tomato steak fries dazu... add on	20,00 €
Käse cheese	2,00 €
Bacon bacon	2,00 €
Steak Tartar Schwarzer Sesam Zitrone Zatar Fladenbrot black sesame lemon zatar flatbread	24,00 €
Ricotta Gnocchi Aubergine Salbeibutter ricotta gnocchi eggplant sage butter	19,00 €
Caesar's Salat Römersalat Parmesan Croutons romain lettuce parmesan cheese croutons dazu... add on	14,00 €
Hühnchen chicken	6,00 €
Tigergarnelen tigerprawns	7,00 €

DESSERT

Schwarze Trüffel Ganache | Thai Mango 14,00 €
black truffle ganache | thai mango

Hausgemachte Eiscreme & Sorbets 3,00 €
homemade ice-cream & sorbets

Käseauswahl 20,00 €
Konfitüre | Geröstetes Brot
cheese selection
fruit jam | roasted bread

HEISSGETRÄNKE

HOT BEVERAGES

SCHWARZER TEE | BLACK TEA

Muse - Second Flush Darjeeling	
Tip of the Morning - Breakfast Blend	
Golden Earl - Earl Grey	9,00 €

GRÜNER TEE | GREEN TEA

Four Seasons of Spring - Oolong	
Mighty Green - Sencha	
Tiger Rock Wu Lu - Zhejiang	9,00 €

KRÄUTERTEE | HERBAL INFUSIONS

Lemon Verbena / Moroccan Mint / Top of the Day	9,00 €
--	--------

FRISCHE KRÄUTER | FRESH HERBS

Minze / Ingwer mint / ginger	7,00 €
--------------------------------	--------

Café Creme	5,00 €
------------	--------

Cappuccino	6,00 €
------------	--------

Flat White	7,00 €
------------	--------

Espresso / Macchiato	3,00 €
----------------------	--------

Doppelter Espresso / Macchiato	5,00 €
--------------------------------	--------

Latte Macchiato	7,00 €
-----------------	--------

Café Latte	7,00 €
------------	--------

Pink Latte	7,00 €
------------	--------

Matcha-Coconut-Latte	8,00 €
----------------------	--------

WASSER & SOFTDRINKS

WATER & SOFTDRINKS

MINERALWASSER | MINERAL WATER

Vöslauer Still / Prickelnd | still / sparkling 0,25L / 4,00 €

Vöslauer Still / Prickelnd | still / sparkling 0,75L / 9,00 €

SOFTDRINKS

Coca Cola / Light / Zero 0,2L / 4,50 €

Fanta / Sprite 0,2L / 4,50 €

Tonic Water / Soda Water / Bitter Lemon / Ginger Ale 0,2L / 4,50 €

SMOOTHIES & SÄFTE

SMOOTHIES & JUICES

DETOX 8,00 €

Apfel | Orange | Gurke | Petersilie
apple | orange | cucumber | parsley

ANTI AGING 8,00 €

Rote Beete | Himbeere | Zitrone
beet root | raspberry | lemon

ENERGY 8,00 €

Orange | Karotte | Ingwer
orange | carrot | ginger

Grapefruit 8,00 €

Orange 8,00 €



SO/ Berlin Das Stue
Drakestr. 1 | 10787 Berlin