

THE CASUAL LUNCH

We live what we promise: Bei uns erwartet Sie eine elegant-entspannte Atmosphäre in modernem Design. Wir möchten, dass Sie sich bei einem unvergesslichen kulinarischen Erlebnis wie zu Hause fühlen, auf der grünen Terrasse oder in unserem urbanen Wohnzimmer. Unsere Küche widmet sich hochwertigen, raffinierten Gerichten, die mit frischen Zutaten und kreativen Geschmackskombinationen zubereitet werden. Qualität steht bei uns immer im Fokus, daher legen wir einen großen Wert auf nachhaltige Produkte und eine faire Zusammenarbeit mit unseren regionalen Partnern.

VORSPEISEN

Tranchen vom Dry Aged Beef aus der Manufaktur Rico Schlegel Gurke Papaya Frühlingslauch	22
Brandenburger Büffelmozzarella aus der Manufaktur Paoella Bunte Tomanten Basilikumpesto Pinienkerne	15

SUPPEN

Tagessuppe	7,5
------------	-----

HAUPTGERICHTE

Auf der Haut gegrilltes Fjordlachsfilet Gartengemüse Spinatsalat Weißwein-Rahmsauce	21
Bunte Blattsalate mit Wildkräutern Kirschtomate Gurke Radieschen schwarze Johannisbeere-Dressing <i>dazu</i> Paderborner Maishähnchenbrust Ostsee-Zanderfilet sautierte Pilze	17
Bolognese vom Kalb Linguine Kirschtomate	15

KLASSIKER

Club Sandwich Paderborner Maishähnchenbrust Bacon Avocado-creme Tomate Salat Spiegelei aus der Uckermark Pommes	24
Kalbsschnitzel aus Deutschland Kartoffel-Spreewaldgurkensalat Preiselbeere	24
Dry Aged Beef Burger aus der Manufaktur Rico Schlegel Tomate Salat Zwiebel Gewürzgurke Hausgemachte Burgersauce Pommes	22
Caesar Salad Romanasalatherzen Caesar Dressing Croûtons Parmesan <i>dazu</i> Paderborner Maishähnchenbrust Ostsee-Zanderfilet Sautierte Pilze	14

DESSERT

Weißes Schokoladenmousse aus der Manufaktur Original Beans Biskuit Mohn Orange Beeren	7,5
Verschiedene Sorbets und Eissorten Aus der hauseigenen Patisserie	pro Kugel 3

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Vöslauer Still Prickelnd	0,25l 4
Vöslauer Still Prickelnd	0,75l 9
Coca Cola Light Zero	0,2l 4,5
Fanta Sprite	0,2l 4,5
Tonic Water Soda Bitter Lemon Ginger Ale	0,2l 4,5
Grapefruitsaft	8
Orangensaft	8

HEISSGETRÄNKE

Café Creme	5
Cappuccino	6
Flat White	7
Espresso / Macchiato	3
Doppelter Espresso / Macchiato	5
Latte Macchiato	7
Café Latte	7
Pink Latte	7
Matcha-Coconut-Latte	8
verschiedene Teesorten	9
frischer Kräutertee Minze Ingwer	7

Alle Preise in € inklusive MwSt. Bitte beachten Sie, dass unsere Speisen Allergene enthalten können. Weitere Informationen erhalten Sie von unserem Service Team.

Drakestrasse 1, D-10787 Berlin, Tel +49 - 30 311 722 0, info@das-stue.com, so-berlin-das-stue.com, [@soberlin.das.stue](https://www.instagram.com/soberlin.das.stue)

THE CASUAL LUNCH

We live what we promise: An elegant and relaxed atmosphere in a modern design is waiting for you. We want you to feel at home while having an unforgettable culinary experience, on the lush green terrace or in our urban living room. Our kitchen is dedicated to high quality, refined dishes, prepared with fresh ingredients and creative flavor combinations. Focussing on quality, we attach great importance to sustainable products and a fair cooperation with our regional partners.

STARTERS

Slices of dry aged beef from manufactory Rico Schlegel Cucumber papaya spring onion	22
Brandenburger buffalo mozzarella from manufactory Paoella Mixed tomatoes basil pesto pine nuts	15

SOUPS

Soup of the day	7,5
-----------------	-----

MAIN DISHES

Fjord salmon fillet grilled on the skin Garden vegetables spinach salad white wine cream sauce	21
Seasonal salads with wild herbs Cherry tomato cucumber radish blackcurrant dressing <i>add on</i>	17
Paderborner chicken breast	11
Baltic pike perch fillet	11
Sauteed mushrooms	6
Veal bolognese Linguine cherry tomato	15

CLASSICS

Club Sandwich Paderborner chicken breast bacon avocado cream Tomato salad fried egg from the Uckermark fries	24
Veal escalope from Germany Potato-Spreewood cucumber-salad cranberry	24
Dry Aged Beef Burger from the manufactory Rico Schlegel Tomato lettuce onion pickle homemade burgersauce fries	22
Caesar Salad Romaine lettuce Caesar dressing croutons parmesan cheese <i>add on</i>	14
Paderborner chicken breast	11
Baltic pike perch fillet	11
Sauteed mushrooms	6

DESSERTS

White chocolate mousse from manufactory Original Beans Sponge cake poppy orange berries	7,5
Various sorbets and ice creams from our pastry	per scoop 3

NON-ALCOHOLIC DRINKS

Vöslauer still sparkling	0,25l 4
Vöslauer still sparkling	0,75l 9
Coca Cola Light Zero	0,2l 4,5
Fanta Sprite	0,2l 4,5
Tonic Water Soda Bitter Lemon Ginger Ale	0,2l 4,5
Grapefruitjuice	8
Orangenjuice	8

HOT BEVERAGES

Café Creme	5
Cappuccino	6
Flat White	7
Espresso / Macchiato	3
Doppelter Espresso / Macchiato	5
Latte Macchiato	7
Café Latte	7
Pink Latte	7
Matcha-Coconut-Latte	8
Farious teas	9
Fresh herbs tea mint ginger	7

All prices in € including VAT. Please be informed that our dishes may contain allergens. For further information or assistance please contact the service team.

Drakestrasse 1, D-10787 Berlin, TEL +49 - 30 311 722 0, info@das-stue.com, so-berlin-das-stue.com, [@soberlin.das.stue](https://www.instagram.com/soberlin.das.stue)