

# THE CASUAL DINNER

**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

Bauch vom Apfelschwein Frische Erbsen   Wasabi   Burrata	22
Makrele Karotten-Variation   Dashi   Ingwer	24
Wilder Salat Zitrus-Ricotta   marinierte Kirschen   Mandeln   Zitronendressing	17

## SUPPEN

Marinierte Tomatensuppe Büffelmozzarella   Pimientos	15
---	----

## VEGANE, GLUTEN- UND LACTOSEFREIE OPTIONEN

VORSPEISE Rohes und gegartes Gemüse Tomate   ausgewähltes saisonales Gemüse	18
---	----

## HAUPTSPEISE

Souvide gegarte Aubergine Vegane Miso-Suppe   Wakame-Algen   Tomate   Frühlingszwiebeln	22
Riso Orzo Pasta Wilder Blumenkohl   Estragon   eingelegte rote Bete   Rosmarin	20

## DESSERT

Fruchtsalat saisonale Früchte	12
----------------------------------	----

## HAUPTGERICHTE

Seeteufel Fermentierter Lauch   saisonales Gemüse   Lachskaviar	32
Gedämpfter Kabeljau Petersilie   wilder Brokkoli   Saubohnen	36
Souvide gegarte Rippchen Pak Choi   Kartoffeln   Chimichurri	40
Lamkarree Endivie   Pecorino   langer Pfeffer   Minze	44

## PASTA

Hausgemachte Büffelricotta-Ravioli Bouillabaisse   roher und gekochter Fisch	27
Hausgemachte Tagliatelle Hasenragout   Pfifferlinge	24

## DESSERT

Mascarponecreme Hausgemachter Löffelbiskuit   Kaffee   Haselnuss   Kakao	14
Safranmousse Honig   Blütenstaub   Sauerklee	16
Heuparfait Erdbeeren   Kamillen-Kombucha   Sablé	14

## 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

Um Ihre kulinarische Reise abzurunden, servieren wir Ihnen gerne unser Brotgedeck mit Kräuterquark für 3€ pro Person.  
Alle Preise in € inklusive MwSt. Bitte beachten Sie, dass unsere Speisen Allergene enthalten können. Weitere Informationen erhalten Sie von unserem Service Team.

# THE CASUAL DINNER

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

Apple pork belly  
fresh peas | wasabi | burrata

Mackerel  
variation of carrots | dashi | ginger

Wild salad  
Citrus ricotta cheese | marinated cherries | almonds  
lemon dressing

## SOUPS

Marinated tomato soup  
Buffalo mozzarella | pimientos

## VEGAN, GLUTEN- AND LACTOSE FREE OPTIONS

### STARTER

Raw and cooked vegetables  
tomato | selected seasonal vegetables

### MAIN COURSE

Souvide cooked eggplant  
vegan miso soup | wakame seaweed | tomato | spring onions

Riso Orzo pasta  
wild cauliflower | tarragon | pickled beetroot | rosemary

### DESSERT

Fruit salad  
seasonal fruits

## MAIN COURSES

Monkfish  
Fermented leek | seasonal vegetables | keta caviar

Steamed cod  
Parsley | wild broccoli | broad beans

Souvide cooked beef ribs  
Pak Choi | potatoes | chimichurri

Rack of lamb  
Endive | pecorino cheese | long pepper | mint

## PASTA

Homemade Buffalo ricotta ravioli  
Bouillabaisse | raw and cooked fish

Homemade Tagliatelle  
Rabbit ragout | chanterelle mushrooms

## DESSERTS

Mascarpone cream  
Homemade ladyfingers | coffee | hazelnut | cocoa

Saffron mousse  
Honey | pollen | oxalis

Hay parfait  
Strawberries | chamomile kombucha | sablé

## NON-ALCOHOLIC DRINKS

32 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  
36 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  
27 Latte Macchiato 7  
Café Latte 7  
Pink Latte 7  
24 Matcha-Coconut-Latte 8  
Farious teas 9  
Fresh herbs tea mint | ginger 7

To round off your culinary journey, we will be happy to serve you our bread set with herb curd cheese for 3€ per person.

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](mailto:info@das-stue.com), [so-berlin-das-stue.com](http://so-berlin-das-stue.com), [@soberlin.das.stue](https://www.instagram.com/soberlin.das.stue)