



# GOLDENER GREIF

RESTAURANT SCHLOSS GLIENICKE

## **Mittags Menue**

**Lunch menu**

*(Dienstag bis Freitag von 12.00 – 15.00 Uhr)*

*Vorspeise & Hauptgang*

*oder Hauptgang & Dessert*

*inklusive Kaffee € 14,50*

*3-Gänge € 20,50*

*(nach Wahl des Küchenchefs)*

## **Vorspeisen und Zwischengerichte**

*Starters and Appetizers*

*Gemischte Blattsalate mit gerösteten Kernen € 9,50*

*Mixed Salad with roasted seeds*

\*\*\*

*Mousse vom Ziegenfrischkäse*

*mit Papayachutney und eingelegten Feigen € 12,50*

*mousse of goat cheese with papaya-chutney and pickled figs*

\*\*\*

*Marinierter Thunfisch mit Wassermelone*

*und Macadamianußvinaigrette € 13,50*

*marinated tuna with watermelon and vinaigrette of macadamianut*

\*\*\*

*Variation von der Wachtel mit Mango-Bohnen Salat  
und Sesammayonaise € 14,50  
variation of quail with salad of mango and beans*

---

## **Suppen**

*Soups*

*Gurkenkaltschale mit gebackenem Krustentierrollchen € 8,00  
soup of cucumber with baked sea food*

\*\*\*

*Kresseschaumsuppe mit Kräutersaitlingen € 8,00  
soup of cress with herbs*

## **Vegetarisch**

*Vegetarian*

*Ricotta-Spinatmaultaschen im Kartoffellauchsud  
und Pinienkernschmelze € 17,50  
ravioli of Ricotta-spinach with potatoes*

## **Fischgerichte**

*Fish*

*Kross gebratener Zander mit Schmorgurken  
und Ravioli von der Schweinshaxe € 21,50  
pike- perch with cucumber and ravioli*

\*\*\*

*Seeteufel im Bouillabaisesud  
mit Gewürzspätzle und Sojabohnen € 22,00  
monkfish with spaetzle and soja beans*

---

## **Fleischgerichte**

### *Meat*

*Grantinierter Frischlingsrücken mit Haselnussemmelknödel*

*Vanillesellerie und Mirabellen € 22,00*

*saddle of young wild boar in a crust of hazelnut on celery*

*\*\*\**

*Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln*

*und gemischtem Salat € 21,00*

*Wiener Schnitzel with fried potatoes and mixed salad*

*\*\*\**

*Schwarzfederhuhn mit Risotto von geräucherten Tomaten*

*marinierten Babyspinat und Zwiebel-Portweineis € 22,00*

*chicken with risotto and tomatoes, spinach and onions*

*\*\*\**

*Geschmorte Rinderbacken*

*mit Schnittlauchpüree und jungem Kohlrabi € 22,00*

*braised boiled beef with mashed potatoes*

## **Dessert**

### *Dessert*

*Buttermilch-Himbeerkaltschale*

*mit Holunderblütenparfait € 8,00*

*buttermilk-raspberry soup with parfait*

*\*\*\**

*Heidelbeer-Mascarponeörtchen*

*mit Zitrusfrüchtesorbet € 8,00*

*blueberry-creamcake with sorbet of citrus*

*\*\*\**

*Karamelisierter Mandelkuchen*

*mit Aprikoseneis € 8,00*

*almond cake with apricot ice-cream*

---

*Wir akzeptieren gerne Euro-cheque-Karten*