

Herzlich Willkommen im Restaurant Zum Speicher

wir freuen uns, Sie begrüßen zu dürfen !

Mit kulinarischem Feingefühl werden Genussmomente kreiert.

Regionale und saisonale Produkte stehen bei uns im Vordergrund und garantieren Frische und Qualität. Mit Professionalität und Liebe werden diese frisch zubereitet.

ZUM ANSTOSSEN

Lilly's 2, 3, 7	8,5
Lillet blanc Wild Berry Beeren Eis	
Aperol 3, 7	8,5
Aperol Secco Orange Eis	
Rosa's 2, 3	8,5
Ramazzotti Aperitivo Rosato Tonic Limette Eis	
Limoncello 3, 7	8,5
Limoncello Secco Zitrone Eis	
Peaches 2, 3	8,5
Pfirsich Likör Secco Zitrone Minze Eis	
Orangen Spritz alkoholfrei 1, 2, 3	7,9
Orangen Spritz Tonic Orange Eis	
Mosquito alkoholfrei 3	7,9
Ginger Ale Limettensaft Minze Limette Eis	

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen sprechen Sie uns bitte an.

Bitte beachten Sie unsere Küche schließt eine Stunde vor Geschäftsschluss.

030 94 39 74 40

Restaurant@Stadtgut-Buch.de



STADTGUT BERLIN-BUCH

VORSPEISEN

- Mariniertes Zucchini Carpaccio** ^g 12,5
an Zitronenöl, Ziegenkäse-Beignets und confierten Trauben
- Savarin vom Blumenkohl** ^{d, g, m} 14
dazu hausgebeizter Lachs und Honig-Senf

SUPPEN

- Samtsuppe vom Knollensellerie** ^{g, l} 9
mit Apfel sowie karamellisiertem Speck

SALATE

- Saisonales Blattwerk** 16
in Blasamico-Dressing mit gebratenem Mango-Hähnchen und karamellisierten Pfirsichspalten
- Caesar Salad** ^{a, d, g} 12,5
knackiger Römersalat dazu hausgemachtes Caesar Dressing, Kracherln, Flocken von Grana Padano und Kapern
- wahlweise** 18
mit knusprigem Hähnchenbrustfilet

VEGETARISCH & VEGAN

- Ofenkartoffel** ^g 15
gefüllt mit pikantem und fruchtigem Paprikagemüse dazu ein Salatbouquet und Kräuterquark
- Hackepille von der Kichererbse** ^{vegan} 15
mit einem Püree von weißen Bohnen und Tomaten-Linsen-Salsa

Mehr Aufwand durch Umbestellung oder Beilagenänderung
berechnen wir mit einem Aufpreis von € 1,50



STADTGUT BERLIN-BUCH

HAUPTGERICHTE

Kalbsleber "Berliner Art" ^a	25
klassisch mit Apfelringen und Röstzwiebeln, auf einem Püree von Süßkartoffeln und Brokkoli	
Wiener Schnitzel ^{a, l}	27,5
frisch paniertes Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat	
"Beelitzer Maishähnchenbrust" ^{a, g}	26
mit Kräuter gefüllt, auf einer Peperonata und Kartoffel-Strudel	
Stadtgut "Schweinerei" ^{a, g}	24
Schweinebauch kross gebraten, geschmorte Magerbacke und gebratenes Medaillon mit Erbsen und Kartoffelstampf	
Im Ganzen gebratene Forelle ^{a, d, g}	24
an Feigen-Speckbutter, Petersilienkartoffeln und kleinem Blattwerk	

DESSERT

Crème Brûlée ^{c, g}	9,5
mit Muscovadozucker und Sorbet von Cassis	
Schokoladen Tarte ^{a, c, g}	11,5
verfeinert mit Tonkabohne dazu Mangosorbet	
Hausgemachter Kuchen ^a	5,9
verschiedene Sorten mit Sahne und Naschfrüchten	

a glutenhaltiges Getreide **b** Krebstiere u. -erzeugnisse **c** enthält Ei u. -erzeugnisse
d Fisch u. -erzeugnisse **e** Erdnüsse u. -erzeugnisse **f** Sojabohne u. -erzeugnisse
g Milch u. -erzeugnisse **h** Schalenfrüchte u. -erzeugnisse **l** Sellerie u. -erzeugnisse
m Senf u. -erzeugnisse **n** Sesam u. -erzeugnisse **o** Schwefeldioxid u. -erzeugnisse

Mehr Aufwand durch Umbestellung oder Beilagenänderung
 berechnen wir mit einem Aufpreis von € 1,50



STADTGUT BERLIN-BUCH

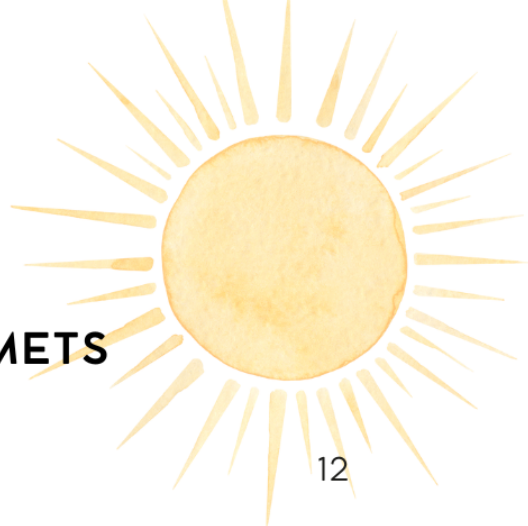
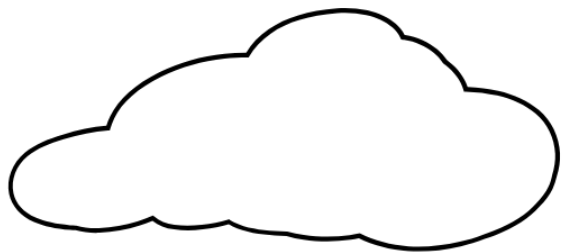
DONNERSTAG IST SCHNITZELTAG

Schweineschnitzel "Hamburger Art" ^{a, c} mit Spiegelei und Bratkartoffeln	17,5
Schweineschnitzel "Speicher Art" ^{a, c, l} paniert in einer Kräuter-Senfkruste mit Prinzessbohnen und Bratkartoffeln	17,5
Knuspriges Hähnchenschnitzel ^{a, c} mit glasierten Zuckerschoten und Süßkartoffel-Pommes	18,5
Schnitzel nach "Wiener Art" ^{a, c} mit Bratkartoffeln und kleinem Blattwerk	17,5
Tempura vom Halloumi ^{a, c} mit fruchtig-pikantem Paprikagemüse und Süßkartoffel-Pommes	18,5
Cordon Bleu vom Schweinerücken ^{a, c} mit Pommes Frites und kleinem Blattwerk	18,5

Mehr Aufwand durch Umbestellung oder Beilagenänderung
berechnen wir mit einem Aufpreis von € 1,50



STADTGUT BERLIN-BUCH



FÜR DIE KLEINEN GOURMETS

Small Wiener-style schnitzel ^{a, c}
and French fries

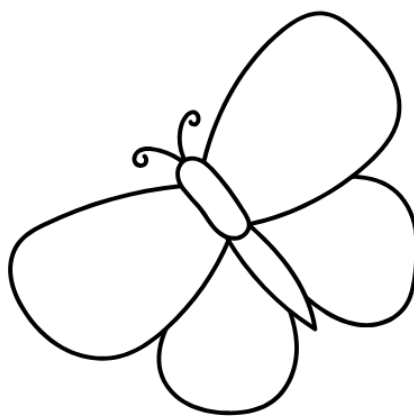
12

Knusprige Fischstäbchen ^{a, c, d, g}
mit Erbsen und Kartoffelstampf

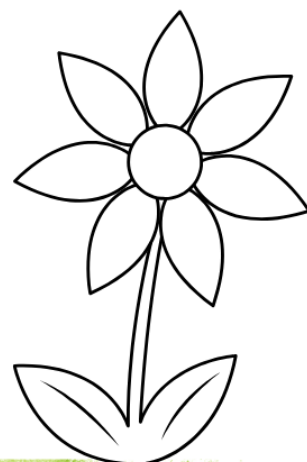
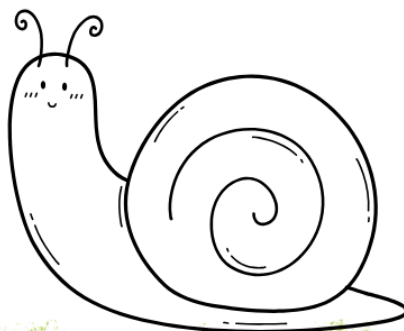
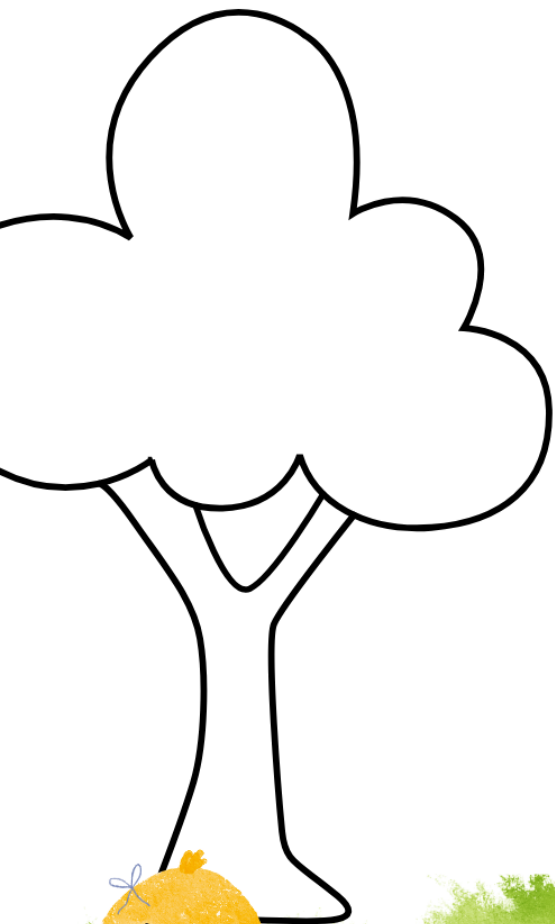
10

Milchreis ^g
mit Zucker & Zimt, Apfelmus

8,5



Male mich aus !



Mehr Aufwand durch Umbestellung oder Beilagenänderung
berechnen wir mit einem Aufpreis von € 1,50



STADTGUT BERLIN-BUCH



STADTGUT BERLIN-BUCH

ALT-BUCH 45 | 13125 BERLIN

RESTAURANT ZUM SPEICHER

SONNTAGS BRUNCH

INKL. WILLKOMMENSSEKT

34,90 € p.P.



030 943 974 40



Restaurant@Stadtgut-Buch.de

AN JEDEM 1. SONNTAG
IM MONAT
12 UHR BIS 16 UHR

