

# MENÜ-EMPFEHLUNGEN 2019

BY RESTAURANT ALVIS IM HOTEL ALBRECHTSHOF





## MENÜEMPFEHLUNGEN 2019

Für Ihre Feierlichkeiten haben wir Ihnen gerne einige saisonale Menüs zusammengestellt. Unsere Menüs servieren wir Ihnen ab 10 Personen.

Die Speisen unserer Menüempfehlungen können Sie ganz nach Ihren Wünschen zusammenstellen.

Wir dürfen Sie allerdings bitten, für Ihre Feierlichkeit ein einheitliches Menü auszuwählen, sodass wir Ihren Qualitätsanforderungen an unsere Küche gerecht werden können.

Alle hier angegebenen Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.



Stellen Sie sich Ihr 2, 3 oder 4 Gänge-Wünschmenü aus diesen Speisen einfach selbst zusammen! Wir beraten Sie gern.

### Vorspeisen

Tatar vom geräuchertem Lachs auf Apfel-Zwiebelschmand,  
an parfümierten Blattsalaten | 12,90 € <sup>9,12</sup>

Sülze vom Kalbstafelspitz, grüner Sauce und Wildkräutersalat | 12,50 €  
<sup>8,12,24,25</sup>

Süß-sauer eingelegtes Gemüse mit Balsamico-Linsen | 12,50 € <sup>24,25</sup>

### Suppen

Französisches Zwiebelsüppchen mit Käse-Croûtons | 5,80 € <sup>1,8,12</sup>

Brandenburger Kressesüppchen mit Weinbrand und Dillsahne | 7,20 € <sup>12</sup>

Rote Beete mit Dillsahne und Schwarzwurzelchip | 6,20 € <sup>12</sup>

### Hauptgerichte

Entrecôte vom Uckermärker Rind mit Süßkartoffelstäbchen  
auf Wildkräutersalat | 22,00 € <sup>25</sup>

Hähnchenbrust mit Tagliatelle, kleinem Gemüse  
und Basilikumschaum | 18,30 € <sup>1,12,21,24,25</sup>

Offener Gemüsestrudel mit Trüffel-Wirsing | 16,10 € <sup>8,11,12,21,24</sup>

### Dessert

Schokoladeneiscreme mit Amarena-Kirschen | 12,80 € <sup>8,12</sup>

Crêpe gefüllt mit Apfelgrütze auf Vanilleschaum  
und Cassis-Sorbet | 12,50 € <sup>1,8,12</sup>

Duett von gebrannter Birnencreme und Apfelküchlein | 12,50 € <sup>1,8,12,13,14,24</sup>



### WEISSWEINE

Freistil  
Weingut Philipp Kuhn, Pfalz  
Muskateller, trocken  
grüner Apfel, reife Stachelbeere  
28,00 €

Riesling Hochgewächs 'Selection'  
Weingut Kallfelz, Moselhängen  
Riesling, feinherb  
fruchtig, mineralisch, verspielt, intensives Bukett  
28,00 €

Weißburgunder  
Weingut Abril, Baden  
Weißburgunder, trocken  
Honigduft, Lindenblüte  
32,00 €

### ROTWEINE

Incognito  
Weingut Philipp Kuhn, Pfalz  
Dornfelder/ Merlot, trocken  
Schwarzkirschen, feine Röstaromen  
30,00 €

Spätburgunder 'Aufwind'  
Weingut Hensel, Pfalz  
Spätburgunder, trocken  
Kirschen, Waldbeeren, zarte Holznote  
34,00 €

Blauer Zweigelt  
Weingut Kloster Pforta, Saale-Unstrut  
Zweigelt, trocken  
tiefrote Farbe, Weichselkirsche  
34,00 €



Stellen Sie sich Ihr 2, 3 oder 4 Gänge-Wünschmenü aus diesen Speisen einfach selbst zusammen! Wir beraten Sie gern.

### Vorspeisen

Tomatenkompott mit Mozzarella, gebratener Zucchini und Kapernvinaigrette | 11,40 € <sup>1,12,21</sup>

Parderborner Hähnchenbrust mit grünem Apfelpüree im Salatherz | 12,70 € <sup>24</sup>

Cocktail vom Beelitzer Stangenspargel mit gebratener Wildgarnele | 13,70 € <sup>7</sup>

### Suppen

Paprikacrème mit gebackenem Frischkäse | 5,60 € <sup>1,22</sup>

Spargelsamtsüppchen mit Lachsstreifen | 6,40 € <sup>1,9,12</sup>

Bärlauchsüppchen mit Landjägerspieß | 6,10 € <sup>1,12,24</sup>

### Hauptgerichte

Lachsfilet „Finkenwerder Art“ und Butterkartoffeln | 18,10 € <sup>12</sup>

Medaillon vom Kalbsfilet mit Stangenspargel (saisonal), Sauce Hollandaise und Backkartoffel | 22,00 € <sup>8,12</sup>

Gebackener Blumenkohl auf Kartoffel-Lauch-Fondue | 16,20 € <sup>1,8,12</sup>

### Dessert

Vanille-Schokoladen-Muffin auf Himbeerspiegel | 12,50 € <sup>1,8,12</sup>

Crème von Erdbeeren und Mascarpone | 12,50 € <sup>8,12</sup>

Rhabarbergelee mit Brombeermark | 12,50 € <sup>24</sup>



## WEINEMPFEHLUNG:

### WEISSWEINE

Pinot & Co. Rosé  
Weingut Dreissigacker, Rheinhessen  
Spätburgunder / St. Laurent, trocken  
zartrosa, feine Säure, Kräuteraromen  
29,00 €

Merler Adler  
Weingut Kallfelz, Moselhängen  
Riesling Kabinett, trocken  
filigran-elegantes Aroma, feine Beeren  
29,00 €

Sauvignon Blanc  
Weingut Fusser, Pfalz  
Sauvignon Blanc, trocken  
Stachelbeere, Zitrusfrüchte und Holunder  
30,00 €

### ROTWEINE

No1 Mäushöhle Spätburgunder  
Weingut Fusser, Pfalz  
Spätburgunder, trocken  
Beeren und Mandelaromen, Rauch und Pflaume  
46,00 €

Merlot Höhenflug  
Weingut Hensel, Pfalz  
Merlot, trocken  
Schattenmorellen, Holunder, Barriquenote  
42,00 €

Blauer Zweigelt  
Weingut Kloster Pforta, Saale-Unstrut  
Zweigelt, trocken  
tiefrote Farbe, Weichselkirsche  
34,00 €



Stellen Sie sich Ihr 2, 3 oder 4 Gänge-Wünschmenü aus diesen Speisen einfach selbst zusammen! Wir beraten Sie gern.

### Vorspeise

Tranchen vom gebeizten Lachs mit Sellerie-Rettich-Salat und Senf-Dill-Sauce | 13,30 € <sup>9,21,22,24</sup>

Vitello Tonnato vom Ückeritzer Kalb mit Blattsalaten | 12,90 € <sup>9,12,22</sup>

Terrine von Gemüse auf Kräutersauce mit marinierten Babyspinat | 11,60 € <sup>1,8,12,22,24</sup>

### Suppe

Crème von Waldpilzen mit Pilzbruchetta | 6,80 € <sup>1,8,12,21,22</sup>

Kaltes oder warmes Süppchen von der Landgurke mit Flusskrebsschwänzen | 7,20 € <sup>7,12</sup>

### Hauptgänge

Rindslendenschnitte auf Kartoffel-Reibekuchen mit Waldpilzcassolette | 22,80 € <sup>1,8,12,21</sup>

Filet vom Zander auf Trauben-Lauch mit Kaviarkartoffeln | 21,70 € <sup>9,12</sup>

Ofentomate mit Tofu auf Vollkornnudeln und jungen Blattspinat | 15,20 € <sup>2,8,11,12</sup>

### Dessert

Gefüllte Ananas und Joghurtiscreme | 12,80 € <sup>8,12,24</sup>

Rhabarber-Erdbeer-Süppchen mit Waltmeister-Crémeeis | 11,50 € <sup>8,12</sup>



### WEISSWEINE

Merler Adler  
Weingut Kallfelz, Moselhängen  
Riesling Kabinett, trocken  
filigran-elegantes Aroma, feine Beeren  
29,00 €

Iphöfer Mönchshütte  
Müller Thurgau, trocken  
frischer Muskatduft, saftige Zitrusnoten  
28,00 €

Naumburger Weißburgunder  
Weingut Kloster Pforta, Saale-Unstrut  
Weißburgunder, trocken  
Apfel, Quitte, Honigmelone, Pfirsich  
30,00 €

### ROTWEINE

Côtes du Rhône  
Weingut E. Guijal, Rhone-Tal  
Grenache + Syrah, trocken  
dichte Frucht von Kirschen, würziges Bukett  
32,00 €

Incognito  
Weingut Philipp Kuhn, Pfalz  
Dornfelder / Merlot, trocken  
Schwarzkirschen, feine Röstaromen  
30,00 €

Merlot Höhenflug  
Weingut Hensel, Pfalz  
Merlot, trocken  
Schattenmorellen, Holunder, Barrique-Note  
42,00 €



Stellen Sie sich Ihr 2, 3 oder 4 Gänge-Wünschmenü aus diesen Speisen einfach selbst zusammen! Wir beraten Sie gern.

**Vorspeisen**

Dreierlei von der Mini-Paprika gefüllt mit Frischkäse, Tomatenfilet und Gemüse auf Gurkencreme und Daikonkresse | 12,90 € <sup>12,25</sup>

Rosa Roastbeef auf Salat vom Muskatkürbis mit Gurken Meerrettichrelish | 12,80 € <sup>12,15,21,22,24</sup>

Taubenbrust mit mariniertem Feldsalat und Cumberlandsoße | 14,10 € <sup>12,21,22,24</sup>

**Suppe**

Berliner Kartoffeltopf mit gebackener Blutwurst | 6,00 € <sup>1,12,21</sup>

Feine Kalbsbouillon mit pochiertem Wachtelei | 7,20 € <sup>8,12</sup>

Vegetarische Maultaschensuppe mit rotem Pesto | 6,10 € <sup>1,8,21,24,25</sup>

**Hauptgang**

Rosa gebratene Entenbrust auf glasiertem Weißkohl und Backobst-Semmel-Knödel | 20,30 € <sup>1,8,12</sup>

Uckermärker Rinderfilet auf Weinbrandjus mit Kartoffel-Sellerie-Püree und gefüllter Grilltomate | 22,00 € <sup>12,21</sup>

Winterkabeljau im Rauchspeckmantel auf Wermutschaum mit Schmorgurken und Risotto | 19,80 € <sup>12,21,24,25</sup>

Gratinierter Karotten-Lauch-Kuchen auf Schwarzwurzeln á la Crème | 16,10 € <sup>1,8,12</sup>

**Dessert**

Birne Helene, geschichtet im Weckglas mit Waldbeerensorbet | 12,80 € <sup>8,12,14</sup>

Warmer Haselnuss-Rum-Kuchen mit Kirschen und Vanilleeiscreme | 12,80 € <sup>1,8,12,14</sup>

Traubencreme mit Cranberries und weißem Schokoladen Muffin | 13,80 € <sup>1,8,12,24</sup>



**WEISSWEINE**

Riesling  
Weingut Robert Weil, Rheingau  
Riesling, trocken  
Pfirsichduft, feine Säure, pikant  
36,00 €

Sauvignon Blanc  
Weingut Fusser, Pfalz  
Sauvignon Blanc, trocken  
Stachelbeere, Zitrusfrüchte und Holunder  
30,00 €

Weißburgunder & Chardonnay-Aufwind  
Weingut Hensel, Pfalz  
Weißburgunder / Chardonnay, trocken  
Buket von Aprikosen und Mandeln  
32,00 €

**ROTWEINE**

Merlot Höhenflug  
Weingut Hensel, Pfalz  
Merlot, trocken  
Schattenmorellen, Holunder, Barrique-Note  
42,00 €

Mano Negra  
Weingut Philipp Kuhn, Pfalz  
Blaufränk. / Cabernet, trocken  
schwarze Früchte, Lebkuchen, Kräuter  
40,00 €

Saalhäuser Blauer Spätburgunder  
Weingut Kloster Pforta, Saale-Unstrut  
Spätburgunder, trocken  
Waldbeeren, Nußaromen  
39,00 €

## VERZEICHNIS ZU DEN ALLERGENEN

Weizen.....	01
Roggen.....	02
Gerste.....	03
Hafer.....	04
Dinkel.....	05
Khorasan-Weizen.....	06
Krebstiere.....	07
Eier.....	08
Fische.....	09
Erdnüsse.....	10
Sojabohnen.....	11
Milch.....	12
Mandeln.....	13
Haselnüsse.....	14
Walnüsse.....	15
Kaschunüsse.....	16
Pecannüsse.....	17
Paranüsse.....	18
Pistazien.....	19
Macadamia-Queenslandnüsse.....	20
Sellerie.....	21
Senf.....	22
Sesamsamen.....	23
Schwefeldioxid und Sulphite.....	24
Lupinen.....	25
Weichtiere.....	26





[www.facebook.com/restaurantalvis](https://www.facebook.com/restaurantalvis)

Restaurant ALvis | Albrechtstrasse 8 10117 Berlin  
Tel.: 030/30886-480  
[bankett@albrechtshof-hotels.de](mailto:bankett@albrechtshof-hotels.de)  
[www.alvis-restaurant.de](http://www.alvis-restaurant.de)