# Entrecôte®

Restaurant et Brasserie

entrecote.de

Berlin – Mitte

Restaurant Entrecôte - Schützenstrasse 5 - 10117 Berlin

## Les Entrées
### Vorspeisen, Starters

Le Saumon Fumé, rösti, crème fraîche et raifort
Räucherlachs mit Rösti, Creme fraiche und geriebenem Meerrettich
Smoked salmon served with potato-rösti, creme fraiche and fresh grated horseradish [7,14]

Les Escargots à la bourguignonne — Les 6 / Les 12
Weinbergschnecken, gratiniert mit Kräuterbutter
Vineyard snails gratinated with herbed garlic butter [7,14]

Le Foie Gras de Canard avec toasts
Entenstopfleberpastete mit Toast
Fresh foie gras of duck served with toast [1,2]

La Petite Brochette de Saint-Jacques et Crevettes, sauce cocktail et salade
Kleiner Spieß von Jacobsmuscheln und Scampis mit Cocktailsauce an Salatbouquet
Scallops and scampi on the spit with cocktail sauce and small salad [2,3,4,6,7,10,12,14]

Le Carpaccio de Filet de Bœuf
Carpaccio vom Rinderfilet [7]

## Les Soupes
### Suppen, Soups

La Soupe de Tomate avec croûtons
Tomatensuppe mit Croûtons
Tomato soup with croutons [1,9,12]

La Soupe de Poisson provençale avec rouille, gruyère rapé et croûtons
Fischsuppe provenzialische Art mit Rouille, geriebenem Gruyère und Croûtons
Fish soup provencale with garlic mayonnaise, grated cheese and croutons [1,2,3,4,7,9]

La Gratinée à l'oignon
Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert
French onion soup gratinated with cheese [1,7,12]

## Les Salades
### Salate, Salads

La Salade verte aux cerneaux de noix
Grüner Salat mit Walnußstückchen
Green salad with pieces of walnuts [7,8,10]

La Niçoise, salade, steak de thon, haricots verts, pommes de terre, oeuf, tomates, olives, anchois
Blattsalat mit Thunfischsteak, Sardellenfilets, grünen Bohnen, Kartoffeln, Ei, Tomaten, Oliven
Green salad with tunasteak, olives, potatoes, eggs, anchovies, tomatoes and green beans [3,4,7,10]

La Bergère, chèvre chaud gratiné à l'huile d'olive sur frisée
Gratinierter Ziegenkäse mit Olivenöl an Friséesalat
Gratinated goat cheese with olive oil on frisée salad [7,10]

La Salade Ceasar avec pointes de filet de bœuf
Ceasar Salat mit Rinderfiletspitzen
Ceasar salad with slices of tenderloin [1,3,4,7,10]

La Salade Ceasar avec demi-homard
Ceasar Salat mit einem halben Hummer
Ceasar salad with a half lobster [1,2,3,4,7,10]

## Les Spécialités en Viande
## Fleischspezialitäten, Meat specialities

Le Filet de Bœuf Charlemagne (470g), sauce au poivre, pommes allumettes
Rinderfilet vom Black Angus Charlemagne, Streichholzkartoffeln und Pfeffersauce
Angus tenderloin Charlemagne, matchstick French fries and peppersauce [3,7,12]

L'Entrecôte Anglaise, légumes de saison, citron et gratin
Entrecôte vom Grill mit einer halben Zitrone, Saisongemüse und Kartoffelgratin
Grilled prime beef garnished with lemon, seasonal vegetables and potato gratin [7]

L'Entrecôte Majeure (350g), pommes allumettes et sauce Béarnaise
Entrecôte, Streichholzkartoffeln und Sauce Béarnaise
Entrecôte, matchstick French fries and Béarnaise Sauce [3,7,12]

Le Filet de Boeuf sauce Béarnaise, pommes allumettes et haricots verts
Rinderfilet vom Black Angus mit Sauce Béarnaise, Streichholzkartoffeln und grünen Bohnen
Angus tenderloin served with a Béarnaise sauce, green beans and matchstick French fries [3,7,12]

Le Bœuf Stroganow avec pommes vapeur
Geschnetzeltes vom Rinderfilet mit Zwiebeln, Rote Bete, Champignons und Crème Fraîche
Beef Stroganow with boiled potatoes [7,10]

Le Steak, Frites, Salade
Rumpsteak mit Streichholzkartoffeln und grünem Salat
Sirloin steak with matchstick French fries and green salad [4,7,10]

Le Steak Tartare, filet de bœuf cru haché avec pommes allumettes
Steak Tatar, rohes gehacktes Rinderfilet mit Streichholzkartoffeln
Steak Tartare, raw minced tenderloin with matchstick French fries [3,4,10]

## A partir de deux personnes
## Ab zwei Personen, for two or more persons

Le Chateaubriand, bouquet de légumes, pommes allumettes et sauce Béarnaise ca. 220g p/P.
Chateaubriand vom Black Angus, Erbsen, Karotten, Streichholzkartoffeln und Béarnaise Sauce
Chateaubriand of Black Angus with baby peas and carrots, matchstick French fries and Béarnaise sauce [3,7]

# Les Fruits de Mer - en saison
## Meeresfrüchte - nach Saison
## Seafood - seasonal

Les Moules Frites marinières
Miesmuscheln in Weissweinsauce mit Streichholzkartoffeln
Mussels with matchstick French fries in white-wine Sauce [7,14]

Surf and Turf
Demi-homard et petit filet de boeuf avec pommes allumettes et sauce Béarnaise
Halber Hummer und kleines Rinderfilet mit Streichholzkartoffeln und Sauce Béarnaise
Half lobster and small beef fillet with matchstick French fries and Béarnaise Sauce [2,3,7]

Le Steak de Saumon, Frites, Salade
Lachssteak mit Streichholzkartoffeln und grünem Salat
Salmon steak with matchstick French fries and green salad [4,7,10]

La Salade Ceasar avec demi-homard
Ceasar Salat mit einem halben Hummer
Ceasar salad with a half lobster [1,2,3,4,7,10]

La Sole Meunière avec pommes vapeur
Seezunge "Müllerin Art" mit Salzkartoffeln
The sole "Miller's Style" with potatoes [1,4,7,9]

Steak de Thon grillé, sauce soja et chili, purée de pommes de terre et épinards sautés
Gegrilltes Thunfischsteak an Soja-Chilisauce, Kartoffelpüree und sautiertem Baby Spinat
Grilled tuna steak with soy chili sauce, mashed potatoes and sauteed baby spinach [4,10]

Les Coquilles Saint-Jacques à la nage aux câpres, riz basmati
Jacobsmuscheln in Rahmsud mit Kapern, Basmatireis
Scallops served with cream sauce, capers and rice [7,14]

La Dorade Royale au beurre citronné, salade de concombres et pommes vapeur
Dorade Royale gebraten an Limonenbutter, Gurkensalat und Salzkartoffeln
Roasted gilthead with lemon butter, cucumber salad and potatoes [1,4,7,9,12]

# Les Huitres - en saison
## Austern - nach Saison
## Oysters - seasonal

| | | | |
|---|---|---|---|
| Fines de Claire | 1/2 Dutzend | 1 Dtzd | 2 Dtzd |

[1,7]

## MENU CLASSIQUE

Salade verte aux cerneaux de noix
Contre-Filet, pommes allumettes
et sauce Fred

Grüner Salat mit Walnußstückchen
Gegrilltes Roastbeef in feine Streifen geschnitten
dazu Fred's Sauce und Streichholzkartoffeln

Green salad with walnuts
Grilled sliced sirloin served with matchstick French fries
and Fred's herb sauce

1,7,8,9,10,12

## Les Spécialités

Les Rognons de Veau au madère, champignons et purée
Kalbsnieren in Madeirasauce mit Champignons und Kartoffelpüree
Kidney of veal in Madeira sauce with mushrooms and mashed potatoes 7,9,12

Le Carré d'Agneau au beurre maitre d´hôtel, haricots verts et gratin de pommes de terre
Lammkarree rosa gebraten mit zerlassener Kräuterbutter, feinen Bohnen und Kartoffelgratin
Pink-roasted rack of lamb with herbs, green beans and potato gratin 7,9,12

Le Coq au Vin, pommes purée
Geschmortes Maishähnchen in Rotwein mit Kartoffelpüree
Chicken stewed in red wine with mashed potatoes 1,7,12

Le Confit de cuisse de Canard sur choucroute alsacienne, pommes sautées
Entenconfit auf Sauerkraut und Bratkartoffeln
Confit of Duck, served with roasted potatoes and sauerkraut 7,12

## Apéritifs

| | |
|---|---|
| Aperol Spritz 1)4) | |
| Aperol 1)4) | |
| Sherry, Sandeman | |
| seco | 5 cl |
| medium | |
| Porto Quinta De La Rosa | |
| Porto White Osborne | |
| Martini bianco | |
| Martini rosso | |
| Martini dry | |
| Noilly Prat | |
| Picon | |
| Campari 1) | |
| Campari Soda 1) | 4 cl |
| Campari Orange 1) | |
| Pernod 1) | |
| Ricard 1) | |
| Pastis 51 1) | |
| Kir | 0,1 l |
| Kir Royal Crémant | |
| Kir Royal Champagne | |

## Crémant

| | |
|---|---|
| Veuve Ambal Rully | 0,75 |
| Crémant de Bourgogne | 0,1 |
| Crémant Apérol | 0,1 |
| Crémant de Bourgogne **Rosé** | 0,1 |

## Longdrinks - Cocktails

Gin Tonic 4)
Wodka Lemon 4)
Bourbon Cola 1) 3)
Martini Cocktail
Manhatten Dry
Bloody Mary
Gin Fizz
Cuba Libre

## Bières Pression

| | | | |
|---|---|---|---|
| Veltins | | | 0,2 l |
| Veltins | | | 0,3 l |
| Veltins | | | 0,5 l |
| Kronenbourg | 0,25 l | 3,90 | 0,5 l |
| Früh Kölsch | | | 0,2 l |
| Früh Kölsch | | | 0,3 l |
| Alsterwasser 1) | | | 0,3 l |
| Picon Bière | | | 0,3 l |

## Bières Bouteille

| | |
|---|---|
| Maisels Kristall | 0,5 l |
| Maisels Hefe | 0,5 l |
| Maisels Hefe alkoholfrei | 0,5 l |
| Köstritzer | 0,5 l |
| Veltins alkoholfrei | 0,33 l |
| Berliner Weisse, rot oder grün 1) | 0,33 l |

## Boissons non alcoolisées
## Alkoholfreie Getränke
## Non Alcoholic Drinks

### Erfrischungsgetränke

| | |
|---|---|
| Limonade 9)10)12) | 0,2 l |
| Coca Cola 1)3) | |
| Coca Cola, light 1)3)9)10)11) | |
| Coca Cola Zero 1)3)9)10)11) | |
| Fanta 1), Sprite 1) | |
| Tonic Water 4) | |
| Bitter Lemon 4) | |
| Ginger Ale 1) | |
| Apfelsaftschorle/Grapefruitschorle | |
| Malztrunk 1) | 0,33 l |

### Fruchtsäfte

| | |
|---|---|
| Orangensaft | 0,2 l |
| Apfelsaft, naturtrüb | |
| Pfirsichnektar | |
| Grapefruitsaft | |
| Tomatensaft | |
| Orangensaft, frisch gepresst | |

## Digestifs + Alcools

| | |
|---|---|
| Amaretto | 2 cl |
| Sambuca | |
| Baileys | |
| Fernet Branca | |
| Ramazzotti | |
| Averna | |
| Cynar | |
| Grand Marnier | |
| Cointreau | |
| Etter Suisse: Zuger Kirsch, Williamsbirne, Framboise, Mirabelle, Haselnüssli | |
| Etter Suisse: Alte Birne | |
| Marille Scheibel | |
| Vieille Eau-de-Vie de Prune | |
| Grappa | |
| Grappa Riserva Koralis Barrique | |
| Grappa Nonino Antica Cuvée | 15 J. |
| Calvados Reserve | |
| Calvados Hors d'age | |
| Quetsch | |
| Marc de Bourgogne | |
| Cognac Maxime Trijol VSOP 1er Cru Grande Champagne | |
| Cognac Hennessy X.O. | |
| Bas Armagnac VSOP Château de Laubade | |
| Whisky Cragganmore, 12 J. Scotch Single Malt | |
| Canadian Club Whisky | |
| Jim Beam Bourbon | |
| Gin Bombay Sapphire | |
| Wodka Absolut | |
| Wodka Smirnoff | |
| Jubiläums Aquavit | |
| Jägermeister, Nordhäuser Doppelkorn | |
| Brandy de Jerez Cardenal Mendoza | |

## Boissons non alcoolisées
## Alkoholfreie Getränke
## Non Alcoholic Drinks

**Mineralwasser**

| | |
|---|---|
| St. Leonhards | 1l |
| Gerolsteiner | 0,5 l |
| Gerolsteiner | 0,25 l |
| Gerolsteiner still | 0,25 l |
| St. Leonhards still | 1 l |
| Gerolsteiner still | 0,5 l |

## Boissons Chaudes

| | |
|---|---|
| Café Crème | Tasse |
| Cappuccino | |
| Espresso | |
| Espresso Noisette | |
| Doppelter Espresso | |
| Doppelter Espresso Noisette | |
| Café koffeinfrei | |
| Café au Lait | Glas |
| Heisse Schokolade | |
| Grog 4 cl | |
| Assam Tee | |
| Earl Grey Premium Blatt | |
| Grüner Tee | |
| Pfefferminztee | |
| Rooibos Pure | |
| Kräutertee | |
| Vervainetee | |
| Kamillenblütentee | |

# Champagne

| | |
|---|---|
| Champagne Bollinger **Special Cuvée** | 0,1 l |
| Champagne Bollinger **Special Cuvée** | 0,75 l |
| Champagne Bollinger **Rosé** | 0,75 l |
| Champagne Thévenet-Delouvin **Rosé** | 0,1 l |
| Champagne Thévenet-Delouvin **Rosé** | 0,75 l |
| Champagne Thévenet-Delouvin **Blanc** | 0,1 l |
| Champagne Thévenet-Delouvin **Blanc** | 0,75 l |
| Champagne Dom Pérignon | 0,75 l |
| Champagne Dom Ruinart | 0,75 l |
| Champagne Dom Ruinart **Rosé** | 0,75 l |

CHAMPAGNE
BOLLINGER

# Les Vins au Verre
## Offene Weine
## Wine by glas

| Les vins de la maison | 0,1 l | 0,2 l | 0,375 l | 0,75 l |
|---|---|---|---|---|
| Le Côtes du Rhone Rocca Maura, Rouge | | | | |
| Château Tour Saint Paul, Bordeaux Rouge | | | | |
| Château Haut Pasquet, Bordeaux Blanc | | | | |
| Le Riesling Fritz Haag, Mosel | | | | |
| Le Sancerre, Domaine les Chaumes | | | | |
| Le Sauternes, Château la Clotte-Cazalis | | | | |
| Le Rosé les Rivages, Vin du Pays de l'Aude | | | | |
| Le Rosé Château Penin, Bordeaux | | | | |
| Cidre Brut | | | | |

Alle Preise in Euro €

© 2023/10 Restaurant Entrecôte Schützenstr. 5 10117 Berlin

Alle Preise verstehen sich incl. des Service und der gesetzlichen Mehwertsteuer und sind in Euro, Änderungen der Preise/Angebote und Weinjahrgänge vorbehalten!

1• Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse 2 • Krebstiere und Krebstiererzeugnisse 3 • Eier und Eiererzeugnisse 4 • Fisch und Fischerzeugnisse 5 • Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse 6 • Soja und Sojaerzeugnisse 7 • Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) 8 • Schalenfrüchte (das heißt Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashew-Nuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss/Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse 9 • Sellerie und Sellerieerzeugnisse 10 • Senf und Senferzeugnisse 11• Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse 12 • Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder l, als SO2 angegeben) 13 • Süßlupinen und Lupinenerzeugnisse 14 • Mollusken (Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische) und daraus hergestellte Erzeugnisse

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) koffeinhaltig 4) chininhaltig 5) geschwefelt 6) mit Phosphat 7) mit Milcheiweiß 8) geschwärzt 9) mit Süßungsmittel(n) 10) enthält eine Phenylalaninquelle 11) Nährungsangabe je 100 ml Brennwert < 1,0 kj < 0,25 kd Eiweiß < 0,1 g Kohlenhydrate 0,5 g Fett < 0,1 g 12) Antioxidationsmittel 13) Formfleisch 14) mit Geschmacksverstärker 15) hergestellt mit fein zerkleinertem Fleisch 16) mit Eiklar