Entrecôte
Berlin - Mitte
Restaurant et Brasserie

Ihre Wochenkarte vom 16.11.2026 bis 21.11.2026

Carte du jour

Consommé avec julienne de légumes
Rinderkraftbrühe mit Gemüsejulienne

12

Entrecote, beurre à la moutarde et au romarin, pommes allumettes et salade
Entrecote, Senf-Rosmarin-Butter, Streichholzkartoffeln und Blattsalat 7,10

37

Les Moules Frites marinières et pommes allumettes
Miesmuscheln, Weißweinsauce und Streichholzkartoffeln 7,12,14

28

Dessert du Chef
Poire « Belle Hélène », glace vanille et sauce au chocolat 1,3,7,8,12

14

Bon appétit!

Plat du jour

Montag, 16.11.2026

Boudin noir, jus, pommes de terre écrasées, choucroute et compote de pommes
Blutwurst, Jus, Kartoffelstampf, Sauerkraut und Apfelmus 7,9,12

20

Dienstag, 17.11.2026

Vol au vent de volaille aux champignons, sauce à la crème et riz
„Vol au vent“ mit Huhn, Pilze in Rahmsauce und Reis 1,3,7,12

20

Mittwoch, 18.11.2026

Magret de canard, sauce à l`orange, soufflé de pommes de terre et mélange de chou-fleur
Barbarie Entenbrust, Orangensauce, Kartoffelsoufflé und Blumenkohl Mix 1,3,7,9,12

22

Donnerstag, 19.11.2026

Ragoût de cerf, canneberges, Spätzle et choux de Bruxelles
Hirschgulasch, Preiselbeeren, Spätzle und Rosenkohl 1,3,7,9,12

20

Freitag, 20.11.2026

Filet de loup de mer, sauce safranée aux crevettes de mer, carottes Vichy et chou Romanesco
Wolfsbarschfilet, Safran-Meergarnelen Sauce, Vichy Karotten und Romanesco 1,4,7,12

22