

Vorspeisen

Starters

Marinierter Blattsalat^{D,E,G,K,L} an geräuchertem Kartoffeldressing mit Tomate, Gurke

green salad^{D,E,G,K,L} with smoked potato dressing with tomato, cucumber

€ 5,50

mit marinierter Rote Bete^E

with marinated beetroot^E

€ 6,50

mit gebeiztem St. Pierre^{E,G,B,J}

with pickled St. Pierre^{E,G,J,B}

€ 7,50

Suppe

Soup

Kartoffelcremesuppe^{D,E,I,L,G,J}

Potato cream soup^{D,E,I,L,G,J}

€ 5,00

Cremsuppe von der gelben Bete mit Kalbsleberpraline^{D,A,G,J}

Cream soup of yellow beetroot with calf liver praline^{D,A,G,J}

€ 6,00

Linseneintopf mit Wurzelgemüse und Knacker^{J,G,E,I,L}

Lentil stew with sausage^{J,G,E,I,L}

€ 6,50

Hauptgericht vegetarisch

Vegetarian main dish

Pasta mit mediterranem Gemüse und Basilikum-Tomatensauce^{A,D,E,K,G,I,L}

Pasta with mediterranean vegetables and tomato sauce with fresh basil^{A,D,E,K,G,I,L}

€ 8,50

Serviettenknödel auf gebratenem Blumenkohl-Karottenragout^{A,D,E,G,I,J}

Dumplings with fried cauliflower carrot ragout^{A,E,G,I,H,J}

€ 9,50

Hauptgericht

Main dish

Pikante Currywurst mit fruchtiger Tomaten-Paprika-Koriandersauce Mit Kartoffelbällchen und Chili-Crème fraîche^{A,D,E,G,I}

Spicy Currywurst with fruity tomato red pepper coriander sauce with potato balls and chili crème fraîche^{A,D,E,G,I}

€ 8,50

Berliner Kasselerrücken auf Weinsauerkraut und Petersilienkartoffeln^{E,G,L}

Berlin Kasseler back with sauerkraut and potatoes^{E,G,L}

€ 9,50

Nachos mit Käse überbacken^{A,D,E,F,G,I,L,1}

dazu Hackfleisch, Jalapeñospüree und Rote Bete Guacamole

Nachos baked with cheese, minced meat, Jalapeños puree and beetroot guacamole^{A,D,E,F,G,I,L,1}

€ 10,50

Pizza

Pizza

Margherita^{D,J}

Saftiger Mozzarella, Kräuterpesto und rote Zwiebeln

Mozzarella, herb pesto and red onions^{D,J}

Speciale^{D,J,2}

Herzhafte Salami, saftiger Kochschinken und feine Champignons

Salami, delicious cooked ham and mushrooms^{D,J,2}

je / each € 7,50

Dessert

Dessert

Crêpes mit marinierten Orangen und Schokoladeneis^{A,G,D,E}

Crepes with marinated oranges and chocolate ice cream^{D,A,G,E}

€ 6,50

Warmer Dörrobst-Nussstrudel auf Vanille-Zimtsauce und Portwein Crumble^{D,A,G,I,K,J}

Warm dried fruit nut strudel with vanilla cinnamon sauce and port wine crumble^{D,A,G,I,K,J}

€ 8,50

- | | |
|-------------------------------------|---|
| a. Eier – Eggs | 1. Geschmacksverstärker – flavor enhancer |
| b. Fisch – Fish | 2. Nitritpökelsalz – nitrite pickling |
| c. Krebstiere – Crustaceans | 3. Farbstoff Carotin - carotene dye |
| d. Milch – Milk | |
| e. Sellerie - Celery | |
| f. Sesamsamen - Sesame Seeds | |
| g. Schwefeldioxid - Sulphites | |
| h. Erdnüsse - Peanuts | |
| i. Glutenhaltiges Getreide - Gluten | |
| j. Lupine - Lupin | |
| k. Schalenfrüchte - Nuts | |
| l. Senf - Mustard | |
| m. Sojabohnen - Soya beans | |
| n. Weichtiere – Molluscs | |

Alle Preise inkl. Bedientgelt und MwSt. in Euro.
All prices incl. service and taxes in Euro.

Park Inn by Radisson Berlin City West

Emser Straße 6 . 10719 Berlin

T: +49 30 585820-0

F: +49 30 585820-777

Info.berlin.citywest@rezidorparkinn.com