

# Guten Appetit im kochwerk.berlin

Geflügelcreme-Suppe mit karamellisierten Cassis-Trauben **6,90 EUR**

Hausgebeiztes Fjord-Lachsfilet mit Schnittlauchschand,  
knusprigen Kartoffelrösti und kleinem Salat **12,90 EUR**

Ofenfrischer Zwiebelkuchen mit Sauerrahm und Salat **9,50 EUR**

„Kochwerk-Salat 2.0“  
mit Sesam-Joghurt-Dressing marinierten Salatherzen,  
Sesam-Croutons und gerösteten Erdnüssen **10,50 EUR**  
wahlweise dazu: Teriyaki Hähnchen **+ 4,50 EUR**  
wahlweise dazu: rosa gebratene Barbarie Ente **+ 6,00 EUR**

„Spaghetti klassisch“  
frische Spaghettini angeschwenkt mit Olivenöl, Knoblauch, Chili und  
Kirschtomaten sowie einem Spritzer Riesling und Parmesan **10,90 EUR**

Kalbs-Tafelspitz, zart und saftig gesotten in kräftiger Brühe mit  
Wurzelwerk und Bouillon-Kartoffeln sowie frisch geriebenem Meerrettich **16,90 EUR**

Kalbsfleisch-Boulette „de Luxe“  
mit gerahmten Mischgemüse und fluffigem Kartoffelpüree mit einem  
Hauch Trüffel und selbstgemachten Preiselbeer-Senf **14,90 EUR**

„Rumpsteak-Strindberg“ rosa gebraten und unter einer herzhaften  
Zwiebel-Senf-Kruste mit Speckbohnen und frischem Kartoffelgratin **20,90 EUR**

Ofenfrischer Apfelstrudel  
mit Tonkabohnen-Vanillesauce und Krokant-Eis **7,50 EUR**

